

**VERORDNUNG (EU) 2022/1104 DER KOMMISSION**  
**vom 1. Juli 2022**  
**zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 zum Katalog der Einzelfuttermittel**

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Seit der im Jahr 2017 veröffentlichten letzten Überarbeitung des Katalogs der Einzelfuttermittel gemäß der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission <sup>(2)</sup> haben die geeigneten Vertreter der Sektoren der europäischen Futtermittelbranche 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 des Katalogs der Einzelfuttermittel erarbeitet.
- (2) Diese Änderungen betreffen Präzisierungen der allgemeinen Bestimmungen, Neueinträge zu Verarbeitungsprozessen und Einzelfuttermitteln sowie Anpassungen bestehender Einträge. Insbesondere sollten für bestimmte neue Einzelfuttermittel besondere Bestimmungen über die Beschreibung, den Höchstgehalt an chemischen Verunreinigungen und die Einzelheiten zu den obligatorischen Angaben gemäß Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 festgelegt werden, um detailliertere Informationen über die Eigenschaften der jeweiligen Erzeugnisse festzulegen. Um die Aufwertung bestimmter Einzelfuttermittel aus den Biowirtschafts-, Lebensmittel- oder Biokraftstoffbranchen zu fördern, sollten diese Einzelfuttermittel als „Koprodukt“ anstatt als „Nebenprodukt“ oder „Nebenerzeugnis“ bezeichnet werden, da letztere Begriffe abwertend sind. Diese Umformulierung sollte jedoch nicht für tierische Nebenprodukte gelten, die in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 <sup>(3)</sup> fallen. Darüber hinaus sollten die Bestimmungen des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 über die durch Fermentation gewonnenen Erzeugnisse und Koprodukte geändert werden, um den verschiedenen Arten von Fermentationserzeugnissen besser Rechnung zu tragen.
- (3) Bei den Änderungen des Katalogs der Einzelfuttermittel sollten die Bestimmungen der Durchführungsverordnung (EU) 2021/758 der Kommission <sup>(4)</sup> in Bezug auf den Status bestimmter Erzeugnisse, einschließlich der darin festgelegten Übergangsmaßnahmen, berücksichtigt werden. Insbesondere ist in der Durchführungsverordnung (EU) 2021/758 festgelegt, dass die Erzeugnisse Natriumcitrate, Kaliumcitrate, Sorbitol (Sorbit), Mannitol (Mannit) und Calciumhydroxid Futtermittelzusatzstoffe sind, die gemäß Artikel 10 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 <sup>(5)</sup> vom Markt zu nehmen sind, während sie gleichzeitig im Katalog der Einzelfuttermittel aufgenommen wurden. Um der Rechtsunsicherheit hinsichtlich der Einstufung dieser Zusatzstoffe Rechnung zu tragen, ist in der Durchführungsverordnung (EU) 2021/758 eine Übergangsfrist bis zum 30. Mai 2028 für ihre Rücknahme vom Markt und ihre Verwendung vorgesehen. Dies sollte es interessierten Kreisen ermöglichen, neue Anträge auf Zulassung dieser Futtermittelzusatzstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 zu stellen. Die anschließende Streichung der genannten Erzeugnisse aus dem Katalog der Einzelfuttermittel sollte daher von einer ähnlichen Übergangsfrist für ihr Inverkehrbringen und ihre Verwendung als Einzelfuttermittel begleitet werden.

<sup>(1)</sup> ABl. L 229 vom 1.9.2009, S. 1.

<sup>(2)</sup> Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission vom 16. Januar 2013 zum Katalog der Einzelfuttermittel (AbI. L 29 vom 30.1.2013, S. 1).

<sup>(3)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (AbI. L 300 vom 14.11.2009, S. 1).

<sup>(4)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2021/758 der Kommission vom 7. Mai 2021 über den Status bestimmter Erzeugnisse als Futtermittelzusatzstoffe im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates und die Marktrücknahme bestimmter Futtermittelzusatzstoffe (AbI. L 162 vom 10.5.2021, S. 5).

<sup>(5)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung (AbI. L 268 vom 18.10.2003, S. 29).

- (4) Darüber hinaus sind nach der Durchführungsverordnung (EU) 2021/758 die Erzeugnisse Xylitol (Xylit), Ammoniumlaktat und Ammoniumacetat, die im Katalog der Einzelfuttermittel enthalten sind, Futtermittelzusatzstoffe im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003. Aufgrund der Einstufung dieser Erzeugnisse als Futtermittelzusatzstoffe gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2021/758 sollte eine Übergangsfrist vorgesehen werden, wie sie in der genannten Durchführungsverordnung festgelegt ist, damit sich die interessierten Kreise an den neuen Status dieser Erzeugnisse anpassen und einen neuen Antrag auf Zulassung dieser Futtermittelzusatzstoffe nach den in der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 festgelegten Verfahren stellen können.
- (5) Die Bedingungen des Artikels 26 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 sind erfüllt.
- (6) In Anbetracht der großen Zahl der erforderlichen Änderungen der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 ist es aus Gründen der Kohärenz, der Klarheit und der Vereinfachung angezeigt, den Anhang dieser Verordnung zu ersetzen.
- (7) Zur Verringerung des Verwaltungsaufwands für die Unternehmer ist eine ausreichende Übergangsfrist angebracht, um eine reibungslose Umstellung der Kennzeichnung zu ermöglichen und eine unnötige Beeinträchtigung des Handels zu vermeiden.
- (8) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### *Artikel 1*

Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 erhält die Fassung des Anhangs der vorliegenden Verordnung.

#### *Artikel 2*

Futtermittel, die vor dem 24. Juli 2023 gemäß der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in der vor der Änderung durch die vorliegende Verordnung geltenden Fassung gekennzeichnet wurden, dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände weiter in Verkehr gebracht und verwendet werden.

#### *Artikel 3*

Die Futtermittelzusatzstoffe Natriumcitrate, Kaliumcitrate, Sorbitol, Mannitol, Calciumhydroxid, Xylitol, Ammoniumlaktat und Ammoniumacetat dürfen längstens bis zum 30. Mai 2028 weiterhin in Verkehr gebracht und als Einzelfuttermittel verwendet werden.

#### *Artikel 4*

Diese 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 1. Juli 2022

*Für die Kommission*  
*Die Präsidentin*  
Ursula VON DER LEYEN

## 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 in Teil C müssen den Beschränkungen in der Verwendung von Einzelfuttermitteln gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union entsprechen. Besondere Aufmerksamkeit gilt der Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> bei Einzelfuttermitteln, die genetisch veränderte Organismen sind oder aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurden oder aus einem Fermentationsverfahren mit genetisch veränderten Mikroorganismen stammen. Einzelfuttermittel, die aus tierischen Nebenprodukten bestehen oder solche enthalten, müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2)</sup> und der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission <sup>(3)</sup> genügen, und ihre Verwendung kann Beschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(4)</sup> unterliegen. Futtermittelunternehmer, die ein im Katalog eingetragenes Einzelfuttermittel verwenden, sorgen dafür, dass es Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 genügt.
- (3) „Ehemalige Lebensmittel“ sind Lebensmittel, ausgenommen wiederverwertbare Reste aus der Speisenzubereitung (Catering-Rückfluss), die in völliger Übereinstimmung mit dem Unionslebensmittelrecht für den menschlichen Verzehr hergestellt wurden, aber aus praktischen oder logistischen Gründen oder wegen Problemen bei der Herstellung oder wegen Mängeln der Verpackung oder sonstiger Art nicht mehr für diesen Zweck bestimmt sind und bei einer Verwendung als Futtermittel kein Gesundheitsrisiko bergen. Für ehemalige Lebensmittel und Catering-Rückfluss sind nur dann Höchstgehalte gemäß Anhang I Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 festzulegen, wenn sie zu Futtermitteln weiterverarbeitet werden.
- (4) Entsprechend der guten Praxis im Sinne des Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(5)</sup> müssen Einzelfuttermittel frei sein von chemischen Verunreinigungen, die sich aus ihrem Herstellungsverfahren ergeben, sowie von Verarbeitungshilfsstoffen, sofern nicht ein besonderer Höchstgehalt im Katalog festgelegt ist. Zur Verwendung in Futtermitteln verbotene Stoffe dürfen nicht vorhanden sein, entsprechend werden für diese Stoffe solche Höchstgehalte nicht festgelegt. Aus Gründen der Transparenz versehen Futtermittelunternehmer Einzelfuttermittel mit geduldeten Rückständen im üblichen Handelsverkehr mit einschlägigen Informationen.

<sup>(1)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 1).

<sup>(2)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (ABl. L 300 vom 14.11.2009, S. 1).

<sup>(3)</sup> Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission vom 25. Februar 2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren (ABl. L 54 vom 26.2.2011, S. 1).

<sup>(4)</sup> Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1).

<sup>(5)</sup> Verordnung (EG) Nr. 183/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. Januar 2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene (ABl. L 35 vom 8.2.2005, S. 1).

- (5) Entsprechend der guten Praxis im Sinne des Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005, unter Berücksichtigung des Grundsatzes ALARA <sup>(6)</sup> und vorbehaltlich der Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 183/2005, der Richtlinie 2002/32/EG des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(7)</sup>, der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(8)</sup> sowie der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(9)</sup> sollten im Katalog der Einzelfuttermittel die Höchstgehalte der chemischen Verunreinigungen angegeben werden, die sich aus dem Herstellungsverfahren oder durch Verarbeitungshilfsstoffe ergeben, die mit einem Gehalt von 0,1 % oder mehr vorhanden sind. Im Katalog können auch Höchstgehalte für chemische Verunreinigungen und Verarbeitungshilfsstoffe unter 0,1 % festgelegt werden, wenn dies einer guten Handelspraxis zuträglich ist. Wenn in Teil B oder C dieses Anhangs nicht anders angegeben, werden sämtliche Höchstgehalte in Gewichtsprozent ausgedrückt. <sup>(10)</sup>

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

- (6) Einzelfuttermittel, die nicht in Teil C Kapitel 12 aufgeführt sind und die durch Fermentation hergestellt wurden und/oder ein natürliches Vorhandensein von Mikroorganismen aufweisen, dürfen mit lebenden Mikroorganismen in Verkehr gebracht werden, sofern die beabsichtigte Verwendung der Einzelfuttermittel und diese enthaltenden Mischfuttermittel
- nicht die Vermehrung der Mikroorganismen betrifft und
  - nicht mit einer Funktion von einem oder mehreren Mikroorganismen gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 verknüpft ist.

Das Vorhandensein von Mikroorganismen sowie etwaige daraus resultierende Funktionen dürfen nicht auf den Einzelfuttermitteln und den diese enthaltenden Mischfuttermitteln angegeben werden.

- (7) Die botanische Reinheit eines Einzelfuttermittels muss mindestens 95 % betragen. Der Anteil an botanischen Verunreinigungen, wie etwa Rückständen anderer Ölsaaten oder Ölfrüchte, die aus einem vorangegangenen Herstellungsverfahren stammen, darf jedoch für jede Art Ölsaat oder Ölfrucht höchstens 0,5 % betragen. Abweichend von diesen allgemeinen Regeln wird in dem Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C ein spezifischer Wert festgelegt.
- (8) Der Bezeichnung des Einzelfuttermittels gemäß Teil C werden <sup>(11)</sup> gegebenenfalls die gebräuchliche Bezeichnung/Eigenschaft eines oder mehrerer der in der letzten Spalte des Glossars der Verfahren in Teil B aufgeführten Verfahren hinzugefügt, um deutlich zu machen, dass es das/die entsprechende(n) Verfahren durchlaufen hat, es sei denn das Verfahren ist bereits in der jeweiligen Beschreibung des Einzelfuttermittels in Teil C enthalten. Ein Einzelfuttermittel, dessen Bezeichnung eine Kombination einer in Teil C aufgeführten Bezeichnung mit der gebräuchlichen Bezeichnung/Eigenschaft eines oder mehrerer der in Teil B aufgeführten Verfahren ist, gilt als in den Katalog aufgenommen und das Etikett weist gegebenenfalls die für dieses Einzelfuttermittel verbindlichen Angaben auf (entsprechende Einträge in der rechten Spalte der Teile B bzw. C). Findet sich eine Angabe in der rechten Spalte des Teils B, so ist die für das Verfahren verwendete besondere Methode in der Bezeichnung des Einzelfuttermittels anzugeben. Kommt die Kombination der Bezeichnung des Einzelfuttermittels mit der Eigenschaft des Herstellungsverfahrens in Teil C vor, so gelten ausschließlich die Angaben in den rechten Spalten von Teil C. Die Bezeichnung des Einzelfuttermittels gemäß Artikel 24 Absatz 1a der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 ist die in Teil C aufgeführte Bezeichnung gegebenenfalls zusammen mit der gebräuchlichen Bezeichnung/Eigenschaft eines oder mehrerer in Teil B aufgeführter Verfahren.

<sup>(6)</sup> As Low As Reasonably Achievable (so niedrig wie vernünftigerweise erreichbar).

<sup>(7)</sup> Richtlinie 2002/32/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 7. Mai 2002 über unerwünschte Stoffe in der Tierernährung – Erklärung des Rates (ABl. L 140 vom 30.5.2002, S. 10).

<sup>(8)</sup> Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates (ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1).

<sup>(9)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung (ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 29).

<sup>(10)</sup> Die Bestimmungen für chemische Verunreinigungen und Verarbeitungshilfsstoffe gemäß diesem Absatz gelten nicht für Einzelfuttermittel, die im Register der Einzelfuttermittel gemäß Artikel 24 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 aufgeführt sind.

<sup>(11)</sup> Abweichend von dieser Verpflichtung ist die Angabe der gebräuchlichen Bezeichnung/Eigenschaft beim Verfahren „Trocknen“ optional.

- (9) Weicht das Herstellungsverfahren für ein Einzelfuttermittel von dem im Glossar der Verfahren in Teil B beschriebenen entsprechenden Verfahren ab, ist der Herstellungsprozess in der Beschreibung des betreffenden Einzelfuttermittels zu erläutern.
- (10) Bei den Bezeichnungen einiger Einzelfuttermittel sind Synonyme zulässig. Solche Synonyme werden in der Spalte „Bezeichnung“ des Eintrags für das entsprechende Einzelfuttermittel im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C in eckigen Klammern angefügt.
- (11) Im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C wird – außer für tierische Nebenprodukte – soweit zutreffend der Begriff „Erzeugnis“ oder „Koprodukt“ verwendet; dies soll das Marktgeschehen und den Sprachgebrauch der Futtermittelunternehmer reflektieren, die so den kommerziellen Wert von Einzelfuttermitteln hervorheben wollen.
- (12) Die botanische Bezeichnung einer Pflanze wird nur in der Beschreibung des ersten Eintrags für diese Pflanze im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C angeführt.
- (13) Wenn ein im Katalog aufgeführtes Einzelfuttermittel einen bestimmten Bestandteil in hoher Konzentration enthält oder der Herstellungsprozess die Nährwertmerkmale des Erzeugnisses verändert hat, sind die analytischen Bestandteile des Erzeugnisses grundsätzlich zwingend zu kennzeichnen.
- (14) In Artikel 15 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 und in Anhang I Nummer 6 der genannten Verordnung sind die Anforderungen für die Angabe des Feuchtegehalts festgelegt. In Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe b und Anhang V der genannten Verordnung sind die Anforderungen für die Kennzeichnung anderer analytischer Komponenten festgelegt. Zudem muss nach Anhang I Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 der Gehalt an salzsäureunlöslicher Asche erklärt werden, wenn er allgemein 2,2 % übersteigt oder wenn er bei einem bestimmten Futtermittel den im entsprechenden Abschnitt des Anhangs V dieser Verordnung festgelegten Gehalt übersteigt. Bei einigen Einträgen im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C sind jedoch folgende Abweichungen von diesen Regeln möglich:
- a) Die verbindliche Angabe der analytischen Bestandteile im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C ersetzt die verbindlichen Angaben nach dem entsprechenden Abschnitt in Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 767/2009.
  - b) Werden in der Spalte für verbindliche 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 „Verbindliche Angaben“ im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C einen oder mehrere Werte für den Feuchtegehalt, so gelten diese Gehalte anstelle der Gehalte in Anhang I Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009. Liegt der Feuchtegehalt jedoch unter 14 %, ist seine Angabe nicht zwingend. Enthält diese Spalte keine Angabe über den Feuchtegehalt, so gilt Anhang I Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009.
- (15) Ein Futtermittelunternehmer, der für ein Einzelfuttermittel mehr Eigenschaften beansprucht als die in der Spalte „Beschreibung“ im Verzeichnis der Einzelfuttermittel in Teil C genannten oder ein in Teil B genanntes Verfahren anführt, das als Angabe gelten kann (z. B. Pansenschutz), muss die Bestimmungen des Artikels 13 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 erfüllen. Einzelfuttermittel können zudem einem besonderen Ernährungszweck gemäß den Artikeln 9 und 10 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 dienen.

- (16) Besteht ein in Teil C aufgeführtes Einzelfuttermittel, bei dessen Bezeichnung gemäß einer Fußnote die Art zusätzlich anzugeben ist, aus mehreren Arten, so kann es nur dann als Einzelfuttermittel angesehen werden, wenn die Merkmale und der Ursprung der für die Einzelfuttermittel verwendeten Pflanzen oder Tiere oder Teile davon gleich sind.

## TEIL B

**Glossar der Verfahren**

|    | Verfahren                           | Begriffsbestimmung   | Gebrauchliche Bezeichnung/Eigenschaft  |
|----|-------------------------------------|--|--|
| 1  | <b>Windsichtung</b>                 | Trennung von Partikeln mithilfe eines Luftstrahls  | Windgesichtet                          |
| 2  | <b>Aspirieren/Absaugen</b>          | Verfahren zum Abscheiden von Staub, Feinpartikeln und anderen Partikeln mit Schwebstoffen von Getreidekörnern mithilfe eines Luftstroms beim Umladen   | Aspiriert/abgesaugt                    |
| 3  | <b>Blanchieren</b>                  | 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  | <b>Bleichen</b>                     | Entfernen der natürlichen Farbe durch chemische oder physikalische Prozesse oder durch die Verwendung von Bleicherde   | Gebleicht                              |
| 5  | <b>Kühlen</b>                       | Senkung der Temperatur unter Umgebungstemperatur bis maximal zum Gefrierpunkt zur Haltbarmachung   | Gekühlt                                |
| 6  | <b>Häckseln</b>                     | Verringerung der Partikelgröße mithilfe eines oder mehrerer Messer   | Gehäcksel                              |
| 7  | <b>Reinigen</b>                     | Entfernen von Fremdbestandteilen (z. B. Steine) oder von losen Pflanzenteilen (wie Stroh, Schalen oder Wildkräuter)  | Gereinigt/sortiert                     |
| 8  | <b>Konzentrieren</b> <sup>(1)</sup> | Entzug von Wasser und/oder sonstigen Bestandteilen <sup>(2)</sup>  | Konzentrat                             |
| 9  | <b>Kondensieren</b>                 | Überführen eines Stoffes vom gasförmigen in den flüssigen Zustand  | Kondensiert                            |
| 10 | <b>Kochen</b>                       | Veränderung der physikalischen und chemischen Eigenschaften von Futtermitteln durch Anwendung von Hitze  | Gekocht                                |
| 11 | <b>Zerkleinern</b>                  | Verringerung der Partikelgröße durch mechanische Bearbeitung   | Zerkleinert                            |
| 12 | <b>Kristallisieren</b>              | Reinigung durch Bildung fester Kristalle aus einer flüssigen Lösung. Verunreinigungen in der Flüssigkeit werden gewöhnlich nicht in die Kristallstruktur eingebaut                                     | Kristallisiert                         |
| 13 | <b>Schälen</b> <sup>(3)</sup>       | Vollständiges oder teilweises Entfernen der äußeren Schichten von Körnern, Samen, Früchten, Nüssen und anderem   | Geschält, teilgeschält                 |
| 14 | <b>Enthülsen/Entspelzen</b>         | Entfernen der äußeren Schalenteile von Bohnen, Körnern und Samen, gewöhnlich mit physikalischen Mitteln  | Enthülst oder entspelzt <sup>(4)</sup> |

|    |                         |  |  |
|----|-------------------------|--|--|
| 15 | <b>Entpektinisieren</b> | Entfernen des Pektins aus Futtermitteln  | Entpektinisiert  |
| 16 | <b>Dörren</b>           | Entzug von Feuchtigkeit  | Gedörrt oder getrocknet  |
| 17 | <b>Entschleimen</b>     | Verfahren zum Entfernen der Schleimschicht von einer Oberfläche  | Entschleimt  |
| 18 | <b>Entzuckern</b>       | Vollständiger oder teilweiser Entzug von Mono- und Disacchariden aus Melasse und anderen zuckerhaltigen Materialien durch chemische oder physikalische Verfahren   | Entzuckert, teilentzuckert   |
| 19 | <b>Entgiften</b>        | Verfahren zur Zerstörung oder Verringerung giftiger Verunreinigungen   | Entgiftet  |
| 20 | <b>Destillieren</b>     | Fraktionieren flüssiger Stoffe durch Verdampfung und Auffangen des Kondensats in einem anderen Behälter  | Destilliert  |
| 21 | <b>Trocknen</b>         | Wasserentzug durch künstliche oder natürliche Verfahren  | Natürlich oder künstlich getrocknet                                  |
| 22 | <b>Silieren</b>         | Verfahren zur Vermeidung des natürlichen Verderbs von Futtermitteln durch Säurebildung unter anaeroben Bedingungen infolge natürlicher Fermentation und/oder Zugabe von Silierzusatzstoffen  | Siliert  |
| 23 | <b>Eindampfen</b>       | Verringerung des Wassergehalts   | Eingedampft  |
| 24 | <b>Expandieren</b>      | Thermisches Verfahren, bei dem die Bestandteile eines Produkts durch schlagartiges Verdampfen des produkteigenen Wassers aufgeschlossen werden   | Expandiert oder gepufft  |
| 25 | <b>Pressen</b>          | Gewinnung von Öl/Fett durch Pressen  | Expeller/Kuchen und Öl/Fett  |
| 26 | <b>Extraktion</b>       | Entfernen löslicher Bestandteile durch teilweise oder vollständige Trennung löslicher Bestandteile aus einem Rohstoff mit Wasser oder einem anderen Lösungsmittel in flüssige und feste Phasen; die daraus resultierenden Stoffe sind ein Extrakt (°) und ein oder mehrere Koprodukte der Extraktion (°) | Extrakt/Öl/Zucker oder Koprodukt der Extraktion/Schrot/Melasse/Pülpe |
| 27 | <b>Extrudieren</b>      | Thermisches Verfahren, bei dem das Produkt durch rasches Verdampfen des produkteigenen Wassers zerfällt und durch gleichzeitiges Pressen durch eine spezifische Düse eine bestimmte Form erhält  | Extrudiert   |
| 28 | <b>Fermentieren</b>     | Verfahren, bei dem Mikroorganismen wie Bakterien, Pilze oder Hefen hergestellt oder bei Rohstoffen verwendet werden, um deren chemische Zusammensetzung oder Eigenschaften zu verändern  | Fermentiert  |
| 29 | <b>Filtrieren</b>       | Beseitigung der festen Teilchen, indem die Flüssigkeit durch ein poröses Medium oder eine Membran läuft; das Ergebnis sind das gefilterte Futtermittel und der Filterrückstand <sup>2</sup>  | Gefiltert  |
| 30 | <b>Flockieren</b>       | Walzen von feuchtem wärmebehandeltem Material zur Erzeugung von dünnen Stückchen des Materials   | Flocken  |

|    |                      |   |   |
|----|----------------------|---|---|
| 31 | <b>Mehlmüllerei</b>  | Verringerung der Partikelgröße trockener Körner und Auftrennung in ihre Bestandteile, vor allem Mehl, Kleie und Grießkleie  | Mehl, Kleie, Grießkleie (?) oder Futtermehl |
| 32 | <b>Winterisieren</b> | Durch Kühlung der Öle werden die eher gesättigten Bestandteile von den eher ungesättigten Bestandteilen des Öls getrennt. Die eher gesättigten Teile des Öls werden durch die Kühlung fest, während die eher ungesättigten Teile des Öls flüssig sind und z. B. dekantiert werden können. Bei dem winterisierten Produkt handelt es sich um das fest gewordene Öl | Winterisiert                                |
| 33 | <b>Fragmentieren</b> | Trennen eines Futtermittels in Teile  | Fragmentiert                                |
| 34 | <b>Frittieren</b>    | Erhitzen von Futtermitteln in Öl oder Fett  | Frittiert                                   |
| 35 | <b>Gelieren</b>      | Verfahren zum Herstellen eines Gelees, einer gallertartig eingedickten Masse, deren Eigenschaften von weich und halbflüssig bis hart und zäh reichen können, gewöhnlich mithilfe eines Geliermittels  | Geliert                                     |
| 36 | <b>Granulieren</b>   | Verarbeitung von Futtermitteln zu einer bestimmten Partikelgröße und Konsistenz   | Granuliert                                  |
| 37 | <b>Mahlen</b>        | Verringerung der Partikelgröße von festen Futtermitteln im trockenen oder nassen Verfahren  | Gemahlen                                    |
| 38 | <b>Erhitzen</b>      | Wärmebehandlungen unter bestimmten Bedingungen wie Druck und Feuchtigkeit   | Erhitzt/Wärmebehandelt                      |
| 39 | <b>Hydrieren</b>     | Katalytisches Verfahren zur Sättigung der Doppelbindungen von Ölen/Fetten/Fettsäuren bei hoher Temperatur unter Druck mit Wasserstoff, um teilweise oder vollständig gesättigte Triglyceride/Fettsäuren oder (durch Reduktion der Carbonyl-Gruppen von Kohlenhydraten zu Hydroxyl-Gruppen) Polyole herzustellen   | Gehärtet, teilgehärtet                      |
| 40 | <b>Hydrolysieren</b> | Verringerung der Molekülgröße durch geeignete Behandlung mit Wasser und Hitze/Druck, Enzymen oder Säuren/Alkalien. Für hydrolysierte Futtermittel, die unter die Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 fallen, gilt die dort festgelegte Begriffsbestimmung   | Hydrolysiert                                |
| 41 | <b>Verflüssigen</b>  | Überführung eines festen oder gasförmigen Stoffes in den flüssigen Zustand  | Verflüssigt                                 |
| 42 | <b>Mazeration</b>    | Verfahren, bei dem ein für ein Futtermittel vorgesehenes Rohmaterial oder ein Futtermittel selbst in eine Flüssigkeit gebracht wird, um seine Bestandteile mittels mechanischer Methoden zu lösen. Dies führt zu einer Verkleinerung des Futtermittels <sup>2</sup>   | Mazert                                      |
| 43 | <b>Mälzen</b>        | 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 | <b>Schmelzen</b>     | Überführung vom festen in den flüssigen Zustand durch Hitzeeinwirkung   | Geschmolzen                                 |



|    |                             |   |  |
|----|-----------------------------|---|--|
| 45 | <b>Mikronisieren</b>        | Verfahren zur Verkleinerung der durchschnittlichen Partikelgröße eines festen Stoffes auf Mikrometer-Größe  | Mikronisiert   |
| 46 | <b>Parboiling</b>           | Einweichen in Wasser und Zuführen von Wärme, bis die Stärke vollständig gequollen ist, gefolgt von einem Trocknungsvorgang  | Parboiled  |
| 47 | <b>Pasteurisieren</b>       | Erhitzen bis auf eine bestimmte Temperatur für eine festgelegte Dauer zum Abtöten schädlicher Mikroorganismen mit anschließender rascher Abkühlung  | Pasteurisiert  |
| 48 | <b>Schälen</b>              | Entfernen der Haut/Schale bei Früchten und Gemüse   | Geschält   |
| 49 | <b>Pelletieren</b>          | Formgebung durch Pressen durch eine Matrize   | Pellet, pelletiert   |
| 50 | <b>Schleifen (Reis)</b>     | Entfernen von Keimling und Kleie (ganz oder teilweise) bei geschältem Reis  | Geschliffen  |
| 51 | <b>Vorverkleistern</b>      | Modifizierung von Stärke, um die Quellfähigkeit in kaltem Wasser deutlich zu erhöhen  | Vorverkleistert (*)  |
| 52 | <b>Abpressen (*)</b>        | Teilweise oder vollständige Trennung der flüssigen und festen Phasen durch mechanische Kräfte   | Abgepresst   |
| 53 | <b>Raffinieren</b>          | Vollständiges oder teilweises Entfernen von Verunreinigungen oder unerwünschten Bestandteilen durch chemische oder physikalische Behandlung   | Raffiniert, teilraffiniert   |
| 54 | <b>Rösten</b>               | Erhitzen von Einzelfuttermitteln in einen trockenen Zustand, um die Verdaulichkeit zu verbessern, die Färbung zu intensivieren und/oder den Nährwert mindernde (antinutritive) Faktoren nativer Herkunft zu verringern  | Geröstet   |
| 55 | <b>Walzen</b>               | Verringerung der Partikelgröße durch Quetschen des Materials zwischen einem Walzenpaar  | Gewalzt  |
| 56 | <b>Pansenschutz</b>         | Vorgang, bei dem die Nährstoffe durch physikalische Behandlung unter Einsatz von Hitze, Druck, Dampf (auch in Kombination) und/oder die Wirkung von z. B. Lignosulfonaten, Natriumhydroxid oder organischen Säuren (z. B. Propionsäure, Gerbsäure) vor dem Abbau im Pansen geschützt werden. Futtermittel dürfen nicht durch Formaldehyd pansengeschützt werden | Pansengeschützt durch die Wirkung von [entsprechenden Stoff eintragen] |
| 57 | <b>Sieben</b>               | Trennen von Partikeln unterschiedlicher Größe, indem die Futtermittel durch Siebe geschüttelt oder gegossen werden  | Gesiebt  |
| 58 | <b>Abschöpfen/entrahmen</b> | Entfernen der auf einer Flüssigkeit schwimmenden oberen Schicht (z. B. Milchfett) durch mechanische Mittel  | Abgeschöpft/entrahmt   |
| 59 | <b>Schnitzeln</b>           | Schneiden der Futtermittel in kleine, flache Stücke   | Geschnitzt   |
| 60 | <b>Einweichen</b>           | 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 | <b>Sprühtrocknen</b>                                       | Verminderung des Feuchtigkeitsgehalts einer Flüssigkeit, indem sie zur Oberflächenvergrößerung zerstäubt und in einen Heißluftstrom eingebracht wird   | [Sprüh-]getrocknet, Pulver |
| 62 | <b>Dämpfen</b>   | Erhitzen und Kochen unter Dampfdruck zur Verbesserung der Verdaulichkeit   | Gedämpft/dampferhitzt      |
| 63 | <b>Toasten</b>   | Erhitzen mit trockener Hitze, hauptsächlich bei Ölsaaten, um beispielsweise nativ vorhandene antinutritive Stoffe zu verringern oder zu entfernen  | Getoastet                  |
| 64 | <b>Ultrafiltrieren</b>                                     | Filtrieren von Flüssigkeiten durch eine feine Membran, die nur kleine Moleküle durchlässt  | Ultrafiltriert             |
| 65 | <b>Entkeimen</b>   | Entfernen (vollständig oder teilweise) des Keims zerkleinerter Getreidekörner  | Entkeimt                   |
| 66 | <b>Infrarot-Mikronisieren</b>                              | Verfahren zum Garen und Rösten von Getreide, Wurzeln, Samen, Knollen oder ihren Koprodukten mit Infrarotwärme; meistens werden die Erzeugnisse anschließend flockiert  | Infrarot-mikronisiert      |
| 67 | <b>Spalten von Öl/Fett und gehärteten Ölen/Fetten</b>      | Chemisches Verfahren der Hydrolyse von Fetten/Ölen. Durch die Reaktion von Fetten/Ölen mit Wasser bei hoher Temperatur und unter Druck lassen sich in der hydrophoben Phase Roh-Fettsäuren und in der hydrophilen Phase Rohglycerin (sweet water) gewinnen | Gespalten                  |
| 68 | <b>Ultraschall-desintegration</b>                          | Freisetzung löslicher Bestandteile durch mechanische Bearbeitung mit Hochleistungs-Ultraschall und Wärme in Wasser   | Beschallt                  |
| 69 | <b>Mechanische Entfernung von Lebensmittelverpackungen</b> | Mechanisches Entfernen von Verpackungsmaterial   | Mechanisch entpackt        |
| 70 | <b>Laugenbehandlung [Natronbehandlung]</b>                 | Anwendung von Natriumhydroxid <sup>(10)</sup> bei einem faserreichen Futtermittel zur Verbesserung der Verdaulichkeit  | Natronbehandelt            |

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

(2) Der Hauptzweck der daraus resultierenden Einzelfuttermittel besteht in der Versorgung mit Proteinen, Kohlenhydraten, Fetten, Energie, Mineralien oder Ballaststoffen.

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

(4) Bei Reis wird dieses Verfahren als „Schleifen“ bezeichnet. Die gebräuchliche Eigenschaft wäre dann „geschliffen“.

(5) Extrakt bezeichnet die flüssige Phase, die die löslichen Stoffe (z. B. Fett/Öl, Zucker oder andere lösliche Bestandteile) enthält. Der Hauptzweck dieser Extrakte als Futtermittel besteht in der Versorgung mit Proteinen, Kohlenhydraten, Fetten, Energie, Mineralien oder Ballaststoffen. Die Tatsache, dass die Extraktion als Verfahren für Einzelfuttermittel aufgeführt ist, schließt nicht aus, dass Extrakte als Futtermittelzusatzstoffe eingestuft werden können.

(6) Koprodukt der Extraktion bezeichnet die verbleibende Fraktion des Extraktionsverfahrens, bei dem es sich nicht um den Extrakt handelt, z. B. Schrot oder Pülpe. Der Hauptzweck dieser Koprodukte der Extraktion als Futtermittel besteht in der Versorgung mit Proteinen, Kohlenhydraten, Fetten, Energie, Mineralien oder Ballaststoffen.

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

(8) 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.

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

(10) Anweisungen für eine ordnungsgemäße und sichere Verwendung sind zu beachten.

## TEIL C

**Verzeichnis der Einzelfuttermittel****1. Getreidekörner und daraus gewonnene Erzeugnisse**

| Nummer | Bezeichnung <sup>(1)</sup>        | Beschreibung  | Verbindliche Angaben  |
|--------|-----------------------------------|---|---|
| 1.1.1  | <b>Gerste</b>                     | Körner von <i>Hordeum vulgare</i> L.  |   |
| 1.1.2  | <b>Gerste, gepufft</b>            | Erzeugnis, das durch Behandlung in feuchter, warmer Atmosphäre und unter Druck aus gemahlenden oder gebrochenen Gerstenkörnern gewonnen wird  | Stärke  |
| 1.1.3  | <b>Gerste, geröstet</b>           | Erzeugnis, das bei der Röstung von Gerste entsteht und das teilweise geröstet und nur gering verfärbt ist   | Stärke, wenn > 10 %<br>Rohprotein, wenn > 15 %  |
| 1.1.4  | <b>Gerstenflocken</b>             | Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen von entspelzter Gerste gewonnen wird und das geringe Mengen an Spelzen enthalten kann   | Stärke  |
| 1.1.5  | <b>Gerstenfasern</b>              | Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Gerstenstärke anfällt und aus Teilen des Mehlkörpers und überwiegend Fasern besteht  | Rohfaser<br>Rohprotein, wenn > 10 %   |
| 1.1.6  | <b>Gerstenschalen</b>             | Erzeugnis, das nach Trockenvermahlung, Sieben und Schälen der Gerstenkörner anfällt   | Rohfaser<br>Rohprotein, wenn > 10 %   |
| 1.1.7  | <b>Gerstenfuttermehl</b>          | Erzeugnis, das bei der Verarbeitung der gesiebten entspelzten Gerste zu Graupen, Grieß oder Mehl anfällt und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers und feinen Bruchstücken der Schale und wenigen Siebrückständen besteht        | Rohfaser<br>Stärke  |
| 1.1.8  | <b>Gerstenprotein</b>             | Erzeugnis, das beim Abtrennen von Stärke und Kleie aus Gerste anfällt und überwiegend aus Protein besteht   | Rohprotein  |
| 1.1.9  | <b>Gerstenproteinfuttermittel</b> | Erzeugnis, das nach dem Abtrennen von Stärke aus Gerste gewonnen wird und überwiegend aus Protein und Teilen des Mehlkörpers besteht  | Feuchte, wenn < 45 %<br>oder > 60 %<br>Wenn Feuchte < 45 %:<br>— Rohprotein<br>— Stärke |
| 1.1.10 | <b>Gerstenpresssaft</b>           | Erzeugnis aus Gerste, das nach der Extraktion von Protein und Stärke im Nassverfahren gewonnen wird   | Rohprotein  |
| 1.1.11 | <b>Gerstenkleie</b>               | Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebten entspelzten Gerstenkörnern anfällt und überwiegend aus Teilen der äußeren Schalen, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind | Rohfaser  |
| 1.1.12 | <b>Flüssige Gerstenstärke</b>     | Sekundäre Stärkefraktion, die bei der Stärkegewinnung aus Gerste anfällt  | Wenn Feuchte < 50 %:<br>— Stärke  |

|        |  |   |  |
|--------|--|---|--|
| 1.1.13 | <b>Braugerstensiebrückstände</b>         | Erzeugnis, das beim Sieben anfällt (Fraktionieren nach Größe) und aus vor der Mälzung ausgesonderten, zu kleinen Gerstenkörnern und Körnerteilen besteht  | Rohfaser<br>Rohasche, wenn > 2,2 %                                       |
| 1.1.14 | <b>Braugersten- und Malzabrieb</b>       | Erzeugnis, das aus Teilen von Gerstenkörnern und Malz besteht, die bei der Malzherstellung abgetrennt wurden  | Rohfaser   |
| 1.1.15 | <b>Braugerstenspelzen</b>                | Erzeugnis, das bei der Reinigung von Braugerste anfällt und aus Spelz- und Feinstbestandteilen besteht  | Rohfaser   |
| 1.1.16 | <b>Gerstendickschlempe, feucht</b>       | Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Ethanol aus Gerste anfällt und die festen Futtermittelbestandteile aus der Destillation enthält  | Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 %<br>Wenn Feuchte < 65 %:<br>— Rohprotein |
| 1.1.17 | <b>Gerstendünnschlempe, feucht</b>       | Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Ethanol aus Gerste anfällt und die löslichen Futtermittelbestandteile aus der Destillation enthält   | Feuchte, wenn < 45 % oder > 70 %<br>Wenn Feuchte < 45 %:<br>— Rohprotein |
| 1.1.18 | <b>Malz</b> <sup>(2)</sup>               | Erzeugnis aus gekeimten Getreidekörnern, getrocknet, gemahlen und/oder extrahiert   |  |
| 1.1.19 | <b>Malzkeime</b> <sup>(2)</sup>          | Erzeugnis der Mälzerei, das bei der Keimung des Getreides und der anschließenden Reinigung des Malzes anfällt und aus Wurzelfasern, Getreidestaub, Schalen und kleinen gemälzten Körnerbruchstücken besteht   |  |
| 1.2.1  | <b>Mais</b> <sup>(3)</sup>               | Körner von <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i>  |  |
| 1.2.2  | <b>Maisflocken</b> <sup>(3)</sup>        | Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen von entlieschtem Mais gewonnen wird und das geringe Mengen an Lieschblättern enthalten kann   | Stärke   |
| 1.2.3  | <b>Maisfuttermehl</b> <sup>(3)</sup>     | Erzeugnis, das bei der Maismehl- oder Maisgrießherstellung gewonnen wird und das überwiegend aus Teilen der Schale und anderen Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Maiskleie. Es kann geringere Anteile an Bruchstücken der Maiskeime enthalten. | Rohfaser<br>Stärke<br>Rohfett, wenn > 5 %                                |
| 1.2.4  | <b>Maiskleie</b> <sup>(3)</sup>          | 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  | <b>Maiskolbenspindeln</b> <sup>(3)</sup> | Kern des Maiskolbens; kann auch kleine Mengen an Mais und Blütenscheiden enthalten, die bei der mechanischen Ernte möglicherweise nicht entfernt wurden   | Rohfaser<br>Stärke   |

|        |  |  |   |
|--------|--|--|---|
| 1.2.6  | <b>Maissiebrückstände</b> <sup>(3)</sup>                             | Nach Anlieferung des Erzeugnisses durch Sieben aussortierte Bestandteile von Maiskörnern   |   |
| 1.2.7  | <b>Maisfasern</b> <sup>(3)</sup>                                     | Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Fasern besteht  | Feuchte, wenn < 50 %<br>oder > 70 %<br>Wenn Feuchte < 50 %:<br>— Rohfaser                             |
| 1.2.8  | <b>Maisprotein</b><br><b>[Maiskleber]</b> <sup>(3)</sup>             | Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Protein (Prolaminen) besteht, das beim Abtrennen der Stärke anfällt   | Feuchte, wenn < 70 %<br>oder > 90 %<br>Wenn Feuchte < 70 %:<br>— Rohprotein                           |
| 1.2.9  | <b>Maisproteinfutter</b><br><b>[Maiskleberfutter]</b> <sup>(3)</sup> | Erzeugnis, das bei der Maisstärkegewinnung gewonnen wird und überwiegend aus Kleie und Maisquellwasser besteht. Das Erzeugnis kann außerdem Bruchmais und Koprodukte aus der Gewinnung von Öl aus Maiskeimen enthalten. Andere Erzeugnisse der Stärkegewinnung und der Raffination oder Fermentation von Stärkeerzeugnissen können zugesetzt werden. Kann bis zu 2 % Natrium und 2 % Chlorid enthalten | Feuchte, wenn < 40 %<br>oder > 65 %<br>Wenn Feuchte < 40 %:<br>— Rohprotein<br>— Rohfaser<br>— Stärke |
| 1.2.10 | <b>Maiskeime</b> <sup>(3)</sup>                                      | Erzeugnis, das bei der Maismehl-, Maisgrieß- oder Maisstärkeherstellung gewonnen wird und überwiegend aus Maiskeimen, Schalen und Mehlkörperteilen besteht   | Feuchte, wenn < 40 %<br>oder > 60 %<br>Wenn Feuchte < 40 %:<br>— Rohprotein<br>— Rohfett              |
| 1.2.11 | <b>Maiskeimkuchen</b> <sup>(3)</sup>                                 | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Maiskeimen gewonnen wird, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Schale anhaften können   | Rohprotein<br>Rohfett   |
| 1.2.12 | <b>Maiskeimextraktionsschrot</b> <sup>(3)</sup>                      | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Maiskeimen gewonnen wird   | Rohprotein  |
| 1.2.13 | <b>Maiskeimrohöl</b> <sup>(3)</sup>                                  | Öl und Fett, das durch Abpressen und/oder Extraktion von Maiskeimen gewonnen wird  | Feuchte, wenn > 1 %   |
| 1.2.14 | <b>Mais, gepufft</b> <sup>(3)</sup>                                  | Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlenem Mais oder Bruchmais gewonnen wird  | Stärke  |
| 1.2.15 | <b>Maisquellwasser</b> <sup>(3)</sup>                                | Konzentrierte, flüssige Fraktion, die nach dem Einweichen von Maiskörnern gewonnen wird  | Feuchte, wenn < 45 %<br>oder > 65 %<br>Wenn Feuchte < 45 %:<br>— Rohprotein                           |
| 1.2.16 | <b>Zuckermais-Silage</b> <sup>(3)</sup>                              | Koprodukt der Zuckermaisverarbeitung, das aus gehäckselten und entwässerten oder gepressten Maisspindeln, Lieschblättern und Körnerteilen besteht und durch Häckseln von Spindeln, Schalen, Lieschblättern und Körnerteilen von Zuckermais gewonnen wird   | Rohfaser  |

|        |  |   |                    |
|--------|--|---|--------------------|
| 1.2.17 | <b>Maisschrot, entkeimt</b> <sup>(3)</sup>             | Erzeugnis, das durch Entkeimen von Maisschrot gewonnen wird. Es besteht überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers und kann geringere Anteile an Maiskeimen und Stückchen der äußeren Schale enthalten  | Rohfaser<br>Stärke |
| 1.2.18 | <b>Maisgrieß</b> <sup>(3)</sup>                        | Harte, grobe Stücke von gemahlenem Mais mit geringem oder ohne Anteil an Kleie oder Keimen.   | Rohfaser<br>Stärke |
| 1.2.19 | <b>Maiskeimextraktionsschrot-Futter</b> <sup>(3)</sup> | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Maiskeimen gewonnen wird. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu<br>— 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser)<br>— 1,3 % Rohlecithine<br>— 2 % Seifenstock enthalten | Rohprotein         |
| 1.2.20 | <b>Korn-Spindel-Gemisch (CCM)</b>                      | Maiskörner und -spindeln  |                    |
| 1.2.21 | <b>Korn-Spindel-Gemisch mit Hüllblättern</b>           | Maiskörner, -spindeln und -hüllblätter  |                    |
| 1.3.1  | <b>Hirse</b>   | Körner von <i>Panicum miliaceum</i> L.  |                    |
| 1.4.1  | <b>Hafer</b>   | Körner von <i>Avena sativa</i> L. und anderen Haferkultivaren   |                    |
| 1.4.2  | <b>Hafer, entspelzt</b>                                | Entspelzte Haferkörner  |                    |
| 1.4.3  | <b>Haferflocken</b>                                    | Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen entspelzten Hafers gewonnen wird und geringe Mengen an Spelzen enthalten kann   | Stärke             |
| 1.4.4  | <b>Haferschneidmehl</b>                                | 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<br>Stärke |
| 1.4.5  | <b>Haferkleie</b>                                      | Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebten Körnern von entspelztem Hafer anfällt und überwiegend aus Bruchstücken der äußeren Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind   | Rohfaser           |
| 1.4.6  | <b>Haferspelzen</b>                                    | Erzeugnis, das beim Entspelzen der Haferkörner entsteht   | Rohfaser           |
| 1.4.7  | <b>Hafer, gepufft</b>                                  | Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlenen und gebrochenen Haferkörnern gewonnen wird  | Stärke             |
| 1.4.8  | <b>Hafergrütze</b>                                     | Gereinigte, entspelzte Haferkörner  | Rohfaser<br>Stärke |
| 1.4.9  | <b>Hafermehl aus ungeschälter Saat</b>                 | Erzeugnis, das durch Mahlen der Haferkörner entsteht  | Rohfaser<br>Stärke |

|        |                                      |  |                             |
|--------|--------------------------------------|--|-----------------------------|
| 1.4.10 | <b>Hafermehl aus geschälter Saat</b> | Hafererzeugnis mit hohem Stärkegehalt, nach dem Schälen  | Rohfaser                    |
| 1.4.11 | <b>Haferfuttermehl</b>               | 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  | <b>Quinoasaat-Extraktionsschrot</b>  | Gereinigte ganze Samen der Quinoapflanze ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), bei denen das in den äußeren Schichten enthaltene Saponin entfernt worden ist  |                             |
| 1.6.1  | <b>Bruchreis</b>                     | Gebrochene Körner von <i>Oryza Sativa</i> L., die drei Viertel oder weniger der durchschnittlichen Länge ganzer Körner haben. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein   | Stärke                      |
| 1.6.2  | <b>Reis, geschliffen</b>             | Geschälter Reis, bei dem Keimling und Kleie beim Schleifen nahezu vollständig entfernt wurden. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein  | Stärke                      |
| 1.6.3  | <b>Quellreis</b>                     | Erzeugnis, das durch Vorverkleistern aus geschliffenen Reiskörnern oder Bruchreis gewonnen wurde   | Stärke                      |
| 1.6.4  | <b>Reis, extrudiert</b>              | Durch Extrudieren von Reismehl gewonnenes Erzeugnis  | Stärke                      |
| 1.6.5  | <b>Reisflocken</b>                   | Erzeugnis, das durch Flockieren von Reiskörnern oder Bruchreis (vorverkleistert) hergestellt wird  | Stärke                      |
| 1.6.6  | <b>Reis, geschält</b>                | Rohreis ( <i>Oryza Sativa</i> L.), von dem nur die Spelzen entfernt worden sind. Durch das Schälen und die Handhabung kann Kleie verloren gehen  | Stärke<br>Rohfaser          |
| 1.6.7  | <b>Futterreis, gemahlen</b>          | Erzeugnis, das beim Mahlen von Futterreis gewonnen wird und aus unreifen, grünen oder kroidigen Körnern, die beim Schleifen von geschältem Reis durch Absieben ausgesondert wurden, oder aus normalen, geschälten gelben oder fleckigen Körnern besteht  | Stärke                      |
| 1.6.8  | <b>Reismehl</b>                      | Erzeugnis, das beim Vermahlen von geschliffenem Reis anfällt. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein   | Stärke                      |
| 1.6.9  | <b>Reismehl von geschältem Reis</b>  | Erzeugnis, das beim Vermahlen von geschältem Reis anfällt. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein  | Stärke<br>Rohfaser          |
| 1.6.10 | <b>Reiskleie</b>                     | Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus den äußeren Schichten des Kornes (Fruchtwand, Samenschale, Kern, Aleuronschicht) und Teilen des Keimlings besteht. Der Reis kann angekocht (parboiled) oder extrudiert sein   | Rohfaser                    |
| 1.6.11 | <b>Reiskleie, kalkhaltig</b>         | Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus den äußeren Schichten des Kornes (Fruchtwand, Samenschale, Kern, Aleuronschicht) und Teilen des Keimlings besteht. Es kann bis zu 23 % des Verarbeitungshilfsstoffs Calciumcarbonat enthalten. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein | Rohfaser<br>Calciumcarbonat |

|        |   |  |   |
|--------|---|--|---|
| 1.6.12 | <b>Reiskleie, entfettet</b>   | Reiskleie, die bei der Ölextraktion anfällt  | Rohfaser  |
| 1.6.13 | <b>Reiskleie-Öl</b>   | Öl, das aus der stabilisierten Reiskleie extrahiert wird   |   |
| 1.6.14 | <b>Reisfuttermehl</b>   | Erzeugnis, das durch Trocken- oder Nassmahlen und Absieben bei der Gewinnung von Mehl und Stärke aus Reis anfällt und hauptsächlich aus Stärke, Protein, Fett und Faser besteht. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein. Kann bis zu 0,25 % Natrium und bis zu 0,25 % Sulfat enthalten | Stärke, wenn > 20 %<br>Rohprotein, wenn > 10 %<br>Rohfett, wenn > 5 %<br>Rohfaser |
| 1.6.15 | <b>Reisfuttermehl, kalkhaltig</b>   | Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus Teilen der Aleuronschicht und des Mehlkörpers besteht. Es kann bis zu 23 % des Verarbeitungshilfsstoffs Calciumcarbonat enthalten. Der Reis kann angekocht (parboiled) sein   | Stärke<br>Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohfaser<br>Calciumcarbonat                    |
| 1.6.16 | <b>Reis</b>   | Körner von <i>Oryza sativa</i> L.  |   |
| 1.6.17 | <b>Reiskeime</b>  | Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus dem Keim besteht  | Rohfett<br>Rohprotein   |
| 1.6.18 | <b>Reiskeimkuchen<sup>5</sup></b>   | Rückstand, der beim Zerkleinern der Reiskeime zur Ölgewinnung durch Pressen anfällt  | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohfaser   |
| 1.6.20 | <b>Reisprotein</b>  | Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Reisstärke durch Nassmahlen, Absieben, Trennen, Konzentrieren und Trocknen anfällt  | Rohprotein  |
| 1.6.21 | <b>Reisfuttermehl, flüssig</b>  | Konzentriertes, flüssiges Erzeugnis, das beim Nassmahlen und Absieben von Reis anfällt   | Stärke  |
| 1.6.22 | <b>Reis, gepufft</b>  | Erzeugnis, das durch Expandieren von Reiskörnern oder Bruchreis hergestellt wird   | Stärke  |
| 1.6.23 | <b>Reis, fermentiert</b>  | Erzeugnis, das durch Fermentation von Reis entsteht  | Stärke  |
| 1.6.24 | <b>Reiskörner mit Missbildungen, geschliffen/kreidige Körner, geschliffen</b> | Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus missgebildeten Körnern und/oder kreidigen Körnern und/oder beschädigten Körnern und/oder natürlich gefärbten Körnern (grün, rot, gelb) und/oder normalen geschälten Körnern, ganz oder gebrochen, besteht             | Stärke  |
| 1.6.25 | <b>Unreifer Reis, geschliffen</b>   | Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus unreifen und/oder kreidigen Körnern besteht   | Stärke  |
| 1.7.1  | <b>Roggen</b>   | Körner von <i>Secale cereale</i> L.  |   |
| 1.7.2  | <b>Roggenfuttermehl</b>   | 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<br>Rohfaser  |
| 1.7.3  | <b>Roggenfutterkleie</b>  | 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 Roggenkleie                                      | Stärke<br>Rohfaser  |



|        |                                |   |                    |
|--------|--------------------------------|---|--------------------|
| 1.7.4  | <b>Roggenkleie</b>             | Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem Roggen anfällt und überwiegend aus Teilen der Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind               | Stärke<br>Rohfaser |
| 1.8.1  | <b>Sorghum [Milokorn]</b>      | Körner von <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench   |                    |
| 1.8.2  | <b>Weißer Sorghum</b>          | Körner bestimmter Sorghumkultivare mit weißer Samenschale   |                    |
| 1.8.3  | <b>Sorghumfutter</b>           | Getrocknetes Erzeugnis, das beim Abtrennen von Sorghumstärke anfällt und überwiegend aus Kleie besteht. Das Erzeugnis kann auch getrocknete Rückstände aus dem Quellwasser sowie zugesetzte Keime enthalten         | Rohprotein         |
| 1.9.1  | <b>Dinkel</b>                  | Körner von Dinkel, <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank oder <i>Triticum monococcum</i> L.   |                    |
| 1.9.2  | <b>Dinkelkleie</b>             | 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  | <b>Dinkelspelzen</b>           | Erzeugnis, das beim Entspelzen der Dinkelkörner anfällt   | Rohfaser           |
| 1.9.4  | <b>Dinkelfuttermehl</b>        | Erzeugnis, das bei der Verarbeitung des gesiebten, entspelzten Dinkels zu Mehl anfällt und überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers und feinen Bruchstücken der Schale und wenigen Siebrückständen besteht            | Rohfaser<br>Stärke |
| 1.10.1 | <b>Triticale</b>               | Körner der Hybride <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L.   |                    |
| 1.11.1 | <b>Weizen</b>                  | Körner von <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. und anderen Weizenkultivaren  |                    |
| 1.11.2 | <b>Weizenwurzelfasern</b>      | Erzeugnis der Mälzerei, das bei der Keimung des Weizens und der anschließenden Reinigung des Malzes anfällt, und aus Wurzelfasern, Getreidestaub, Schalen und kleinen gemälzten Körnerbruchstücken besteht          |                    |
| 1.11.3 | <b>Weizen, vorverkleistert</b> | Erzeugnis, das durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck aus gemahlene Weizenkörnern oder Bruchweizen gewonnen wird   | Stärke             |
| 1.11.4 | <b>Weizenfuttermehl</b>        | 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<br>Stärke |
| 1.11.5 | <b>Weizenflocken</b>           | Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen entspelzten Weizens gewonnen wird und geringe Mengen an Spelzen enthalten kann  | Rohfaser<br>Stärke |

|         |                                     |  |   |
|---------|-------------------------------------|--|---|
| 1.11.6  | <b>Weizenfutter</b>                 | 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  | <b>Weizenkleie (*)</b>              | Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl oder Malz 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  | <b>Weizenmalzmehl, fermentiert</b>  | Erzeugnis, das durch die kombinierten Verfahren Mälzen und Fermentieren von Weizen und Weizenkleie gewonnen und anschließend getrocknet und vermahlen wird   | Stärke<br>Rohfaser  |
| 1.11.10 | <b>Weizenfasern</b>                 | Erzeugnis, das bei der Weizenverarbeitung gewonnen wird und überwiegend aus Fasern besteht   | Feuchte, wenn < 60 %<br>oder > 80 %<br>Wenn Feuchte < 60 %:<br>— Rohfaser               |
| 1.11.11 | <b>Weizenkeime</b>                  | Erzeugnis der Mehlgewinnung, das im Wesentlichen aus gewalzten oder nicht gewalzten Weizenkeimen besteht, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Schale anhaften können  | Rohprotein<br>Rohfett   |
| 1.11.12 | <b>Weizenkeime, fermentiert</b>     | Erzeugnis der Fermentation von Weizenkeimen  | Rohprotein<br>Rohfett   |
| 1.11.13 | <b>Weizenkeimkuchen<sup>5</sup></b> | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Weizenkeimen ( <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. und anderen Weizenkultivaren) und entspelzten Dinkelkörnern ( <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.) anfällt, denen noch Teile des Mehlkörpers und des Keims anhaften können | Rohprotein  |
| 1.11.15 | <b>Weizenprotein</b>                | Bei der Gewinnung von Stärke oder der Herstellung von Ethanol aus Weizen extrahiertes Protein, das zum Teil hydrolysiert sein kann   | Rohprotein  |
| 1.11.16 | <b>Weizenkleberfutter</b>           | Erzeugnis der Weizenstärke- und Weizenklebergewinnung, das aus Kleie besteht, von der die Keime teilweise entfernt worden sind. Weizenpresssaft, Bruchweizen und andere Erzeugnisse der Stärkegewinnung und der Raffination oder Fermentation von Stärkeerzeugnissen können zugesetzt werden   | Feuchte, wenn < 45 %<br>oder > 60 %<br>Wenn Feuchte < 45 %:<br>— Rohprotein<br>— Stärke |
| 1.11.18 | <b>Vitalweizenkleber</b>            | Weizenprotein mit hoher Viskoelastizität in Wasser, Proteingehalt (N × 6,25) mindestens 80 %, höchstens 2 % Asche in der Trockensubstanz   | Rohprotein  |

|         |   |   |  |
|---------|---|---|--|
| 1.11.19 | <b>Flüssige Weizenstärke</b>                        | Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Stärke/Glukose und Kleber aus Weizen anfällt   | Feuchte, wenn < 65 % oder > 85 %<br>Wenn Feuchte < 65 %:<br>— Stärke     |
| 1.11.20 | <b>Proteinhaltige Weizenstärke, teilentzuckert</b>  | Erzeugnis, das bei der Weizenstärkegewinnung anfällt und überwiegend aus verzuckerter Stärke, den löslichen Proteinen und anderen löslichen Bestandteilen des Mehlkörpers besteht   | Rohprotein<br>Stärke<br>Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose     |
| 1.11.21 | <b>Weizenpresssaft</b>                              | Erzeugnis aus Weizen, das nach der Extraktion von Protein und Stärke im Nassverfahren verbleibt. Kann hydrolysiert sein   | Feuchte, wenn < 55 % oder > 85 %<br>Wenn Feuchte < 55 %:<br>— Rohprotein |
| 1.11.22 | <b>Weizenhefekonzentrat</b>                         | Flüssiges Koprodukt, das nach Umwandlung der Weizenstärke in Alkohol durch Fermentation entsteht  | Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 %<br>Wenn Feuchte < 60 %:<br>— Rohprotein |
| 1.11.23 | <b>Brauweizensiebrückstände</b>                     | Erzeugnis, das beim Sieben anfällt (Fraktionieren nach Größe) und aus zu kleinen Weizenkörnern und vor der Mälzung ausgesonderten Körnerteilen besteht  | Rohfaser   |
| 1.11.24 | <b>Brauweizen- und Malzabrieb</b>                   | Erzeugnis, das aus Teilen von Weizenkörnern und Malz besteht, die bei der Malzherstellung abgetrennt wurden   | Rohfaser   |
| 1.11.25 | <b>Brauweizenspelzen</b>                            | Erzeugnis, das bei der Reinigung von Brauweizen anfällt und aus Bruchstücken von Spelzen und Abrieb besteht   | Rohfaser   |
| 1.11.26 | <b>Weizenaleuron</b>                                | Erzeugnis, das durch Abtrennen der Aleuronschicht von Weizenkleie gewonnen wird   | Rohprotein<br>Rohfaser   |
| 1.12.2  | <b>Getreidemehl</b> <sup>(2)</sup>                  | Durch das Vermahlen von Getreidekörnern gewonnenes Mehl   | Stärke<br>Rohfaser   |
| 1.12.3  | <b>Getreideproteinkonzentrat</b> <sup>(2)</sup>     | Konzentriertes und getrocknetes Erzeugnis, das durch Hefegärung nach dem Abtrennen der Stärke aus Getreide gewonnen wird  | Rohprotein   |
| 1.12.4  | <b>Getreidekörner-Siebrückstände</b> <sup>(2)</sup> | Erzeugnis, das beim Sieben anfällt (Fraktionieren nach Größe) und aus vor der Weiterverarbeitung ausgesonderten kleinen Körnern und Körnerteilen besteht, die auch gekeimt sein können. Das Erzeugnis enthält mehr Rohfaser (z. B. Spelzen) als die nicht fraktionierten Körner | Rohfaser   |
| 1.12.5  | <b>Getreidekeime</b> <sup>(2)</sup>                 | 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<br>Rohfett  |

|         |  |   |   |
|---------|--|---|---|
| 1.12.6  | <b>Destillationsrückstände aus Getreide, Sirup</b> <sup>(2)</sup>                    | Getreideerzeugnis, das beim Verdampfen der Rückstände aus der Gärung und Destillation von Getreidemaische zur Herstellung von Alkohol gewonnen wird   | Feuchte, wenn < 45 % oder > 70 %<br>Wenn Feuchte < 45 %:<br>— Rohprotein            |
| 1.12.7  | <b>Feuchte Getreideschlempe</b> <sup>(2)</sup>                                       | Erzeugnis, das als feste Fraktion durch Zentrifugieren oder Filtrieren der Rückstände von fermentierten und destillierten Getreidekörnern aus der Alkoholherstellung gewonnen wird  | Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 %<br>Wenn Feuchte < 65 %:<br>— Rohprotein            |
| 1.12.8  | <b>Eingedampfte Dünnschlempe</b> <sup>(2)</sup>                                      | Feuchtes Erzeugnis aus der Alkoholherstellung, das bei der Fermentation und Destillation von Getreidemaische und Zuckersirup nach Entfernen von Kleie und Kleber gewonnen wird. Kann auch abgestorbene Zellen und/oder Teile der für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten.<br>Kann bis zu 4 % Kalium bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % enthalten                      | Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 %<br>Wenn Feuchte < 65 %:<br>Rohprotein, wenn > 10 % |
| 1.12.9  | <b>Schlempe</b> <sup>(2)</sup>   | Erzeugnis der Alkoholherstellung, das bei der Fermentation und Destillation von Maische aus Getreidekörnern und/oder anderen stärke- und zuckerhaltigen Erzeugnissen gewonnen wird. Kann auch abgestorbene Zellen und/oder Teile der für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten. Kann 2 % Sulfat und/oder bis zu 2 % Kalium bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % enthalten | Feuchte, wenn < 60 % oder > 80 %<br>Wenn Feuchte < 60 %:<br>— Rohprotein            |
| 1.12.10 | <b>Getreidetrockenschlempe</b> <sup>(2)</sup>  | Erzeugnis der Alkoholdestillation, das durch Trocknen der Koprodukte fermentierter Getreidekörner gewonnen wird. Kann bis zu 2 % Kalium bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % enthalten  | Rohprotein  |
| 1.12.11 | <b>Getreideschlempe, dunkel</b> <sup>(2)</sup> [Schlempe, getrocknet] <sup>(2)</sup> | Erzeugnis der Alkoholdestillation, das durch Trocknen der festen Koprodukte fermentierter Getreidekörner gewonnen wird und dem Trubsirup (Pot-ale-Sirup) oder Destillationsreste zugesetzt worden sind. Kann bis zu 2 % Kalium bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % enthalten   | Rohprotein  |
| 1.12.12 | <b>Biertreber</b> <sup>(2)</sup>   | Brauereierzeugnis, das aus Koprodukten gemälzten und nicht gemälzten Getreides und anderen stärkehaltigen Erzeugnissen besteht und Hopfenbestandteile enthalten kann. Wird gewöhnlich in feuchtem Zustand, aber auch getrocknet vermarktet. Kann bis zu 0,3 % Dimethylpolysiloxan, bis zu 1,5 % Enzyme und bis zu 1,8 % Bentonit enthalten  | Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 %<br>Wenn Feuchte < 65 %:<br>— Rohprotein            |
| 1.12.13 | <b>Draff (Treber)</b> <sup>(2)</sup>   | Festes Erzeugnis, das bei der Herstellung von Whisky aus Getreide anfällt und aus Koprodukten der Extraktion des gemälzten Getreides mit Heißwasser besteht. Wird üblicherweise in feuchter Form nach Abtrennen des Extrakts durch Absetzen vermarktet  | Feuchte, wenn < 65 % oder > 88 %<br>Wenn Feuchte < 65 %:<br>— Rohprotein            |

|         |                                  |  |   |
|---------|----------------------------------|--|---|
| 1.12.14 | <b>Maischefiltertreber</b>       | Festes Erzeugnis, das bei der Herstellung von Bier, Malzextrakt und Whisky-Spirituosen anfällt. Es besteht aus den Koprodukten 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 %<br>oder > 88 %<br>Wenn Feuchte < 65 %:<br>— Rohprotein |
| 1.12.15 | <b>Pot ale (Trub)</b>            | Erzeugnis, das bei der Herstellung von Malt-Whisky nach dem ersten Destillat in der Brennblase verbleibt   | Rohprotein, wenn > 10 %   |
| 1.12.16 | <b>Pot-ale-Sirup (Trubsirup)</b> | Erzeugnis, das bei der Herstellung von Malt-Whisky durch Eindampfen des Trubs aus dem ersten Destillat anfällt   | Feuchte, wenn < 45 %<br>oder > 70 %<br>Wenn Feuchte < 45 %:<br>— Rohprotein |

(<sup>1</sup>) Die Bezeichnung kann gegebenenfalls durch die Bezeichnung in eckigen Klammern ersetzt werden.

(<sup>2</sup>) Die Getreideart kann bei der Bezeichnung zusätzlich angegeben werden.

(<sup>3</sup>) Im Englischen werden „maize“ und „corn“ synonym verwendet.

(<sup>4</sup>) Wenn dieses Erzeugnis feiner gemahlen wurde, kann das Wort „fein“ der Bezeichnung hinzugefügt werden oder die Bezeichnung kann durch eine andere entsprechende Bezeichnung ersetzt werden.

## 2. Ölsaaten, Ölfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

| Nummer | Bezeichnung <sup>1</sup>                               | Beschreibung   | Verbindliche Angaben              |
|--------|--|--|-----------------------------------|
| 2.1.1  | <b>Babassu-Kuchen</b> ( <sup>1</sup> )                 | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Nüssen der Babassu-Palme der Gattung <i>Orbignya</i> anfällt  | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohfaser |
| 2.2.1  | <b>Leindottersaat</b>                                  | Samen von <i>Camelina sativa</i> (L.) Crantz   |                                   |
| 2.2.2  | <b>Leindotterkuchen</b> ( <sup>1</sup> )               | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Leindottersamen anfällt   | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohfaser |
| 2.2.3  | <b>Leindotter-Extraktionsschrot</b>                    | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Leindotterkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt   | Rohprotein                        |
| 2.3.1  | <b>Kakaoschalen</b>                                    | Äußere Schalen der getrockneten und gerösteten Samen der Kakaopflanze <i>Theobroma cacao</i> L.  | Rohfaser                          |
| 2.3.2  | <b>Kakaofruchtschalen</b>                              | Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Samen der Kakaopflanze <i>Theobroma cacao</i> L anfällt  | Rohfaser<br>Rohprotein            |
| 2.3.3  | <b>Kakao-Extraktionsschrot aus teilgeschälter Saat</b> | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der teilweise geschälten, getrockneten und gerösteten Samen der Kakaopflanze <i>Theobroma cacao</i> L. anfällt                 | Rohprotein<br>Rohfaser            |
| 2.4.1  | <b>Kokoskuchen</b> ( <sup>1</sup> )                    | 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<br>Rohfett<br>Rohfaser |

|       |   |   |                                   |
|-------|---|---|-----------------------------------|
| 2.4.2 | <b>Kokoskuchen, hydrolysiert</b> <sup>(1)</sup>                                   | 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<br>Rohfett<br>Rohfaser |
| 2.4.3 | <b>Kokos-Extraktionsschrot</b>  | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale (Integument) des Samens der Kokospalme ( <i>Cocos nucifera</i> L.) anfällt   | Rohprotein                        |
| 2.5.1 | <b>Baumwollsaat</b>   | Entlinterte Samen von <i>Gossypium</i> spp.   |                                   |
| 2.5.2 | <b>Baumwoll-Extraktionsschrot aus teilgeschälter Saat</b>                         | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der entlinterten und teilweise geschälten Samen der Baumwollpflanze anfällt (Höchstgehalt an Rohfaser: 22,5 % in der Trockenmasse)  | Rohprotein<br>Rohfaser            |
| 2.5.3 | <b>Baumwollsaatkuchen</b> <sup>(1)</sup>  | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der entlinterten Samen der Baumwollpflanze anfällt   | Rohprotein<br>Rohfaser<br>Rohfett |
| 2.6.1 | <b>Erdnusskuchen</b> <sup>(2)</sup> <sup>(1)</sup> <b>aus teilenthülster Saat</b> | 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<br>Rohfett<br>Rohfaser |
| 2.6.2 | <b>Erdnuss-Extraktionsschrot</b> <sup>(2)</sup> <b>aus teilenthülster Saat</b>    | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Kuchens aus teilweise von den Hülsen befreiten Erdnussamen anfällt (Höchstgehalt an Rohfaser: 16 % in der Trockenmasse)   | Rohprotein<br>Rohfaser            |
| 2.6.3 | <b>Erdnusskuchen</b> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup> <b>aus enthülster Saat</b>     | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der von den Hülsen befreiten Erdnussamen anfällt   | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohfaser |
| 2.6.4 | <b>Erdnuss-Extraktionsschrot</b> <sup>(2)</sup> <b>aus enthülster Saat</b>        | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Kuchens aus enthülsten Erdnussamen anfällt  | Rohprotein<br>Rohfaser            |
| 2.6.5 | <b>Erdnüsse</b> <sup>(2)</sup>  | Samen von <i>Arachis hypogaea</i> und anderen Arten von <i>Arachis</i>  |                                   |
| 2.7.1 | <b>Kapok-Kuchen</b> <sup>(1)</sup>  | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Kapok ( <i>Ceiba pentadra</i> (L.) Gaertn.) anfällt  | Rohprotein<br>Rohfaser            |
| 2.8.1 | <b>Leinsaat</b>   | Samen des Leins ( <i>Linum usitatissimum</i> L.) (botanische Reinheit mindestens 93 %), ganz, gewalzt oder gemahlen   |                                   |
| 2.8.2 | <b>Leinkuchen</b> <sup>(1)</sup>  | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Leinsaat anfällt   | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohfaser |
| 2.8.3 | <b>Lein-Extraktionsschrot</b>   | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Leinkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt  | Rohprotein                        |

|        |  |  |                                   |
|--------|--|--|-----------------------------------|
| 2.8.4  | Leinkuchen-Futter (1)                            | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Leinsaat anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpresung und -raffination stammt, kann es bis zu<br>— 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser)<br>— 1,3 % Rohlecithine<br>— 2 % Seifenstock enthalten  | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohfaser |
| 2.8.5  | <b>Lein-Extraktionsschrotfutter</b>              | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Leinkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpresung und -raffination stammt, kann es bis zu<br>— 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser)<br>— 1,3 % Rohlecithine<br>— 2 % Seifenstock enthalten   | Rohprotein                        |
| 2.9.1  | <b>Senfkleie</b>                                 | Erzeugnis aus der Verarbeitung von Senf ( <i>Brassica juncea</i> L.), das aus Teilen der Schale und des Kornes besteht   | Rohfaser                          |
| 2.9.2  | <b>Senfsaat-Extraktionsschrot</b>                | Erzeugnis, das durch die Extraktion von flüchtigem Senföl aus Senfsaat gewonnen wird   | Rohprotein                        |
| 2.10.1 | <b>Nigersaat</b>                                 | Samen der Nigerpflanze, <i>Guizotia abyssinica</i> (L.f.) Cass.  |                                   |
| 2.10.2 | <b>Nigersaatkuchen<sup>5</sup></b>               | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Nigersaat anfällt (salzsäureunlösliche Asche: höchstens 3,4 %)  | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohfaser |
| 2.11.1 | <b>Olivenpülpe</b>                               | 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<br>Rohfaser<br>Rohfett |
| 2.11.2 | <b>Oliven-Extraktionsschrotfutter, entfettet</b> | Erzeugnis, das bei der Olivenölgewinnung durch Extraktion aus Olivenölkuchen anfällt, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde und der so weit wie möglich von Kernteilen befreit ist. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpresung und -raffination stammt, kann es bis zu<br>— 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser)<br>— 1,3 % Rohlecithine<br>— 2 % Seifenstock enthalten | Rohprotein<br>Rohfaser            |

|        |   |  |                                   |
|--------|---|--|-----------------------------------|
| 2.11.3 | <b>Oliven-Extraktionsschrot, entfettet</b>            | Erzeugnis, das bei der Olivenölgewinnung durch Extraktion aus Olivenölkuchen anfällt, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde und der so weit wie möglich von Kernteilen befreit ist   | Rohprotein<br>Rohfaser            |
| 2.12.1 | <b>Palmkernkuchen</b> <sup>(1)</sup>                  | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Kerne von Ölpalmen ( <i>Elaeis guineensis</i> Jacq. und <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.)) anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist  | Rohprotein<br>Rohfaser<br>Rohfett |
| 2.12.2 | <b>Palmkern-Extraktionsschrot</b>                     | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Palmkernen anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist  | Rohprotein<br>Rohfaser            |
| 2.13.1 | <b>Kürbiskernsaat</b>                                 | Samen von <i>Cucurbita pepo</i> L. und anderen Pflanzen der Gattung <i>Cucurbita</i>   |                                   |
| 2.13.2 | <b>Kürbiskernkuchen</b> <sup>(1)</sup>                | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von <i>Cucurbita pepo</i> und anderen Pflanzen der Gattung <i>Cucurbita</i> entsteht  | Rohprotein<br>Rohfett             |
| 2.14.1 | <b>Rapssaat</b> <sup>(2)</sup>                        | Samen von Raps <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., von indischem Sarson <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 %  |                                   |
| 2.14.2 | <b>Rapskuchen</b> <sup>(2)</sup> <sup>(1)</sup>       | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Rapssaat anfällt  | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohfaser |
| 2.14.3 | Raps-Extraktionsschrot <sup>(2)</sup>                 | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Rapskuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt   | Rohprotein                        |
| 2.14.4 | <b>Rapssaat</b> <sup>(2)</sup> , extrudiert           | Erzeugnis, das aus ganzen Rapskörnern gewonnen wird und bei dem die Verkleisterung der Stärke durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck verbessert ist   | Rohprotein<br>Rohfett             |
| 2.14.5 | Rapssaatproteinkonzentrat <sup>(2)</sup>              | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Abtrennen des Proteinanteils von Rapskuchen oder Rapssaat gewonnen wird   | Rohprotein                        |
| 2.14.6 | <b>Rapskuchenfutter</b> <sup>(2)</sup> <sup>(1)</sup> | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Rapssaat anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpresung und -raffination stammt, kann es bis zu <ul style="list-style-type: none"> <li>— 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser)</li> <li>— 1,3 % Rohlecithine</li> <li>— 2 % Seifenstock enthalten</li> </ul> | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohfaser |



|        |   |  |  |
|--------|---|--|--|
| 2.14.7 | Raps-Extraktionsschrotfutter <sup>(?)</sup>               | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Rapskuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpresung und -raffination stammt, kann es bis zu<br>— 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser)<br>— 1,3 % Rohlecithine<br>— 2 % Seifenstock enthalten | Rohprotein   |
| 2.15.1 | <b>Safloresaat</b>  | Samen der Saflorpflanze <i>Carthamus tinctorius</i> L.   |  |
| 2.15.2 | <b>Saflo-Extraktionsschrot aus teilgeschälter Saat</b>    | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion teilweise geschälter Safloresaat gewonnen wird   | Rohprotein<br>Rohfaser                                   |
| 2.15.3 | <b>Safloerschalen</b>                                     | Erzeugnis, das durch Schälen der Safloresamen gewonnen wird  | Rohfaser   |
| 2.16.1 | <b>Sesamsaat</b>  | Samen von <i>Sesamum indicum</i> L.  |  |
| 2.17.1 | <b>Sesamsaat, teilenthülst</b>                            | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Entfernen eines Teils der Hülsen gewonnen wird  | Rohprotein<br>Rohfaser                                   |
| 2.17.2 | <b>Sesamhülsen</b>  | Erzeugnis, das durch Enthülsen der Sesamsamen anfällt  | Rohfaser   |
| 2.17.3 | <b>Sesamkuchen <sup>(1)</sup></b>                         | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen der Sesampflanze anfällt (salzsäureunlösliche Asche: höchstens 5 %)   | Rohprotein<br>Rohfaser<br>Rohfett                        |
| 2.18.1 | <b>Soja(bohnen), getoastet</b>                            | Sojabohnen, <i>Glycine max</i> (L.) Merr., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.)   |  |
| 2.18.2 | <b>Soja(bohnen)kuchen <sup>(1)</sup></b>                  | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Sojasaat anfällt  | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohfaser                        |
| 2.18.3 | <b>Soja(bohnen)-Extraktionsschrot</b>                     | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.)   | Rohprotein<br>Rohfaser<br>wenn > 8 % in der Trockenmasse |
| 2.18.4 | <b>Soja(bohnen)-Extraktionsschrot aus geschälter Saat</b> | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von geschälten Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,5 mg N/g/Min.)  | Rohprotein   |
| 2.18.5 | <b>Soja(bohnen)schalen</b>                                | Erzeugnis, das beim Schälen von Sojabohnen anfällt   | Rohfaser   |
| 2.18.6 | <b>Sojabohnen, extrudiert</b>                             | Erzeugnis, das aus Sojabohnen gewonnen wird und bei dem die Verkleisterung der Stärke durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck verbessert ist   | Rohprotein<br>Rohfett                                    |

|         |   |   |   |
|---------|---|---|---|
| 2.18.7  | <b>Soja(bohnen)-Proteinkonzentrat</b>                           | Erzeugnis aus geschälten, entfetteten Sojabohnen, das einer weiteren Extraktion oder einer enzymatischen Behandlung unterzogen wurde, um den Anteil an stickstofffreien Extrakten zu verringern. Kann inaktivierte Enzyme enthalten.  | Rohprotein  |
| 2.18.8  | <b>Sojabohnenpülpe [Sojabohnenpaste]</b>                        | Erzeugnis, das bei der Extraktion von Sojabohnen für die Lebensmittelherstellung anfällt  | Rohprotein  |
| 2.18.9  | <b>Sojabohnen-Pressschnitzel</b>                                | Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sojabohnen anfällt  | Rohprotein<br>Rohfett                                 |
| 2.18.10 | <b>Koprodukt der Sojabohnenverarbeitung</b>                     | Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sojabohnen für die Lebensmittelherstellung anfällt  | Rohprotein  |
| 2.18.11 | <b>Soja(bohnen)</b>   | Sojabohnen ( <i>Glycine max</i> (L.) Merr.)   | Ureaseaktivität wenn > 0,4 mg N/g/Min.                |
| 2.18.12 | <b>Sojabohnenflocken</b>  | Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen geschälter Sojabohnen gewonnen wird (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.)  | Rohprotein  |
| 2.18.13 | <b>Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter</b>                     | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.). Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu <ul style="list-style-type: none"> <li>— 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser)</li> <li>— 1,3 % Rohlecithine</li> <li>— 1,5 % Seifenstock enthalten</li> </ul>            | Rohprotein<br>Rohfaser wenn > 8 % in der Trockenmasse |
| 2.18.14 | <b>Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter aus geschälter Saat</b> | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von geschälten Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,5 mg N/g/Min.). Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu <ul style="list-style-type: none"> <li>— 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser)</li> <li>— 1,3 % Rohlecithine</li> <li>— 1,5 % Seifenstock enthalten</li> </ul> | Rohprotein  |
| 2.18.15 | <b>Soja(bohnen)-Proteinkonzentrat, fermentiert</b>              | Erzeugnis aus geschälten, entfetteten Sojabohnen, das einer mikrobiellen Fermentation unterzogen wurde, um den Anteil an stickstofffreien Extrakten zu verringern. Es kann auch abgestorbene Zellen und/oder deren Teile von den für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten  | Rohprotein  |

|         |   |   |                                   |
|---------|---|---|-----------------------------------|
| 2.18.16 | <b>Sojamehl, getoastet oder gedämpft</b>                        | Sojabohnen, die getoastet oder gedämpft und zu Mehl vermahlen wurden (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.)   |                                   |
| 2.19.1  | <b>Sonnenblumensaat</b>   | Früchte der Sonnenblume <i>Helianthus annuus</i> L.   |                                   |
| 2.19.2  | <b>Sonnenblumenkuchen</b> <sup>(1)</sup>                        | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Sonnenblumensaat anfällt   | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohfaser |
| 2.19.3  | <b>Sonnenblumen-Extraktionsschrot</b>                           | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sonnenblumenkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt  | Rohprotein<br>Rohfaser            |
| 2.19.4  | <b>Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat</b>       | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sonnenblumenkuchen aus ganz oder teilweise geschälter Saat, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Höchstgehalt an Rohfaser: 27,5 % in der Trockenmasse  | Rohprotein<br>Rohfaser            |
| 2.19.5  | <b>Sonnenblumenschalen</b>                                      | Erzeugnis, das durch Schälen der Sonnenblumenkerne anfällt  | Rohfaser                          |
| 2.19.6  | <b>Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter</b>                     | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sonnenblumenkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu <ul style="list-style-type: none"> <li>— 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser)</li> <li>— 1,3 % Rohlecithine</li> <li>— 2 % Seifenstock enthalten</li> </ul>  | Rohprotein                        |
| 2.19.7  | <b>Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter aus geschälter Saat</b> | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sonnenblumenkuchen aus ganz oder teilweise geschälter Saat, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu <ul style="list-style-type: none"> <li>— 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser)</li> <li>— 1,3 % Rohlecithine</li> <li>— 2 % Seifenstock enthalten</li> </ul> Höchstgehalt an Rohfaser: 27,5 % in der Trockenmasse | Rohprotein<br>Rohfaser            |

|         |  |  |                        |
|---------|--|--|------------------------|
| 2.19.8  | <b>Sonnenblumen-Extraktionsschrotfraktion mit hohem Protein- und geringem Cellulosegehalt</b>        | Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat durch Mahlen und Fraktionieren (Sieben und Windsichten) von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat anfällt. Mindestgehalt an Rohprotein: 45 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 %. Höchstgehalt an Rohfaser: 8 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 %  | Rohprotein<br>Rohfaser |
| 2.19.9  | <b>Sonnenblumen-Extraktionsschrotfraktion mit hohem Cellulosegehalt</b>                              | Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat durch Mahlen und Fraktionieren (Sieben und Windsichten) von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat anfällt. Mindestgehalt an Rohfaser: 38 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 % Mindestgehalt an Rohprotein: 17 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 %   | Rohprotein<br>Rohfaser |
| 2.19.10 | <b>Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter-Fraktion mit hohem Protein- und geringem Cellulosegehalt</b> | Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat durch Mahlen und Fraktionieren (Sieben und Windsichten) von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfasern) enthalten. Mindestgehalt an Rohprotein: 45 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 9,5 %. Höchstgehalt an Rohfaser: 8 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 10 % | Rohprotein, Rohfaser   |
| 2.19.11 | <b>Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter-Fraktion mit hohem Cellulosegehalt</b>                       | Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat durch Mahlen und Fraktionieren (Sieben und Windsichten) von Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat anfällt. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Ölpressung und -raffination stammt, kann es bis zu 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfasern) enthalten. Mindestgehalt an Rohfaser: 38 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 10 %. Mindestgehalt an Rohprotein: 17 % bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 8 % | Rohprotein, Rohfaser   |
| 2.20.1  | <b>Pflanzliche Öle und Fette (*)</b>   | Öle und Fette, die durch Abpressen und/oder Extraktion aus Ölsaaten oder Ölfrüchten gewonnen werden (außer Rizinusöl)  | Feuchte, wenn > 1 %    |
| 2.21.1  | <b>Rohlecithine</b>  | Erzeugnis, das beim Entschleimen des Rohöls von Ölsaaten und Ölfrüchten mit Wasser gewonnen wird. Beim Entschleimen des Rohöls können Zitronensäure, Phosphorsäure, Natriumhydroxid oder Enzyme zugesetzt werden   |                        |

|        |                                    |   |                        |
|--------|------------------------------------|---|------------------------|
| 2.22.1 | <b>Hanfsaat</b>                    | Samen von Sorten der Hanfpflanze <i>Cannabis sativa</i> L. mit einem Tetrahydrocannabinol-Gehalt < 0,2 % nach der Quantifizierungsmethode gemäß der Verordnung (EU) Nr. 639/2014 <sup>(5)</sup>   |                        |
| 2.22.2 | <b>Hanfkekuchen</b> <sup>(1)</sup> | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Samen von Sorten der Hanfpflanze <i>Cannabis sativa</i> L. mit einem Tetrahydrocannabinol-Gehalt < 0,2 % nach der Quantifizierungsmethode gemäß der Verordnung (EU) Nr. 639/2014 anfällt | Rohprotein<br>Rohfaser |
| 2.22.3 | <b>Hanfsaatöl</b>                  | Öl, das durch Pressen von Samen von Sorten der Hanfpflanze <i>Cannabis sativa</i> L. mit einem Tetrahydrocannabinol-Gehalt < 0,2 % nach der Quantifizierungsmethode gemäß der Verordnung (EU) Nr. 639/2014 gewonnen wird                      | Feuchte, wenn > 1 %    |
| 2.23.1 | <b>Mohnsaat</b>                    | Samen von <i>Papaver somniferum</i> L.  |                        |
| 2.23.2 | <b>Mohn-Extraktionsschrot</b>      | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Kuchens aus Mohnsamen anfällt   | Rohprotein             |
| 2.24.1 | <b>Chiasaat</b>                    | Samen von <i>Salvia hispanica</i> L.  |                        |

<sup>(1)</sup> Im Englischen kann das Wort „expeller“ durch „cake“ ersetzt werden.

<sup>(2)</sup> Im Englischen kann das Wort „groundnut“ im Fall von *Arachis hypogaea* durch „peanut“ ersetzt werden.

<sup>(3)</sup> Gegebenenfalls kann die Bezeichnung „glucosinolatarm“ entsprechend der Definition nach dem Recht der Europäischen Union hinzugefügt werden.

<sup>(4)</sup> Die Bezeichnung „pflanzliche Öle und Fette“ kann gegebenenfalls durch den Begriff „pflanzliches Öl“ oder „pflanzliches Fett“ ersetzt werden. Sie wird durch die Pflanzenart und gegebenenfalls durch den verwendeten Teil der Pflanze ergänzt. Es ist anzugeben, ob das Öl/die Öle und/oder das Fett/die Fette roh oder raffiniert ist/sind.

<sup>(5)</sup> Delegierte Verordnung (EU) Nr. 639/2014 der Kommission vom 11. März 2014 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1307/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Vorschriften über Direktzahlungen an Inhaber landwirtschaftlicher Betriebe im Rahmen von Stützungsregelungen der Gemeinsamen Agrarpolitik und zur Änderung des Anhangs X der genannten Verordnung (ABl. L 181 vom 20.6.2014, S. 1).

### 3. Körnerleguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse

| Nummer | Bezeichnung <sup>1</sup>                     | Beschreibung   | Verbindliche Angaben                                     |
|--------|--|--|--|
| 3.1.1  | <b>Bohnen, getoastet</b>                     | Samen von <i>Phaseolus</i> spp. oder <i>Vigna</i> spp., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden                       |  |
| 3.1.2  | <b>Bohnenproteinkonzentrat</b>               | Erzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem abgetrennten Bohnenfruchtwasser gewonnen wird   | Rohprotein   |
| 3.2.1  | <b>Johannisbrotschoten</b>                   | Getrocknete Früchte des Johannisbrotbaums, <i>Ceratonia siliqua</i> L., die Samen enthalten  | Rohfaser   |
| 3.2.3  | <b>Johannisbrotschrot</b>                    | Erzeugnis, das durch Schroten der von ihren Samen befreiten, getrockneten Früchte (Schoten) des Johannisbrotbaums gewonnen wird      | Rohfaser   |
| 3.2.4  | <b>Johannisbrotpulver [Johannisbrotmehl]</b> | Erzeugnis, das durch Mikronisieren der von ihren Samen befreiten, getrockneten Früchte (Schoten) des Johannisbrotbaums gewonnen wird | Rohfaser<br>Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose |
| 3.2.5  | <b>Johannisbrotkeime</b>                     | Keime der Johannisbrotsamen  | Rohprotein   |
| 3.2.6  | <b>Johannisbrotkeimkuchen</b> <sup>5</sup>   | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Johannisbrotkeimen anfällt  | Rohprotein   |

|       |                                |  |                        |
|-------|--------------------------------|--|------------------------|
| 3.2.7 | <b>Johannisbrotsamen</b>       | Samen (Kerne), die in den Schoten des Johannisbrotbaums enthalten sind und aus Endosperm, Schale und Keim bestehen   | Rohfaser               |
| 3.2.8 | <b>Johannisbrotsamenschale</b> | Schale des Johannisbrotsamens, die durch Schälen der Samen des Johannisbrotbaums gewonnen wird   | Rohfaser               |
| 3.3.1 | <b>Kichererbsen</b>            | Samen von <i>Cicer arietinum</i> L.  |                        |
| 3.4.1 | <b>Ervilie</b>                 | Samen von <i>Ervum ervilia</i> L.  |                        |
| 3.5.1 | <b>Bockshornkleesaat</b>       | Samen von Bockshornklee, <i>Trigonella foenum-graecum</i>  |                        |
| 3.6.1 | <b>Guarschrot</b>              | Erzeugnis, das nach der Extraktion der Schleimstoffe aus Samen der Guarbohne, <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub., gewonnen wird                                       | Rohprotein             |
| 3.6.2 | <b>Guarkeimschrot</b>          | Erzeugnis, das nach der Extraktion der Schleimstoffe aus Keimen der Guarbohnen Samen gewonnen wird   | Rohprotein             |
| 3.7.1 | <b>Ackerbohnen</b>             | 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 | <b>Ackerbohnenflocken</b>      | Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen geschälter Ackerbohnen gewonnen wird   | Stärke<br>Rohprotein   |
| 3.7.3 | <b>Ackerbohenschalen</b>       | Erzeugnis, das durch Schälen der Ackerbohnen gewonnen wird und überwiegend aus den äußeren Schalen besteht   | Rohfaser<br>Rohprotein |
| 3.7.4 | <b>Ackerbohnen, geschält</b>   | Erzeugnis, das durch Schälen der Ackerbohnen gewonnen wird und überwiegend aus den Bohnenkernen besteht  | Rohprotein<br>Rohfaser |
| 3.7.5 | <b>Ackerbohnenprotein</b>      | Erzeugnis, das durch Mahlen und Windsichten von Ackerbohnen gewonnen wird  | Rohprotein             |
| 3.8.1 | <b>Linsen</b>                  | Samen von <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.  |                        |
| 3.8.2 | <b>Linsenschalen</b>           | Erzeugnis, das beim Schälen der Linsen anfällt   | Rohfaser               |
| 3.9.1 | <b>Süßlupinen</b>              | Samen von <i>Lupinus</i> spp. mit einem Bitterstoff-Höchstgehalt von 5 %   | Rohprotein             |
| 3.9.2 | <b>Süßlupinen, geschält</b>    | Geschälte Süßlupinensaaten   | Rohprotein             |
| 3.9.3 | <b>Lupinenschalen</b>          | Erzeugnis, das beim Schälen der Süßlupinensaaten anfällt und überwiegend aus den äußeren Schalen besteht   | Rohprotein<br>Rohfaser |
| 3.9.4 | <b>Lupinenpülpe</b>            | Erzeugnis, das nach der Extraktion von Süßlupinenbestandteilen anfällt   | Rohfaser               |
| 3.9.5 | <b>Lupinenfuttermehl</b>       | Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus Süßlupinensaaten gewonnen wird und vorwiegend aus Bestandteilen der Kotyledonen und einem geringen Anteil an Schalen besteht | Rohprotein<br>Rohfaser |
| 3.9.6 | <b>Lupinenprotein</b>          | Erzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem abgetrennten Süßlupinenfruchtwasser oder nach Mahlen und Windsichten gewonnen wird  | Rohprotein             |
| 3.9.7 | <b>Lupinenproteinschrot</b>    | Erzeugnis aus Süßlupinen durch Verarbeitung zu einem Schrot mit hohem Proteingehalt  | Rohprotein             |

|         |  |  |  |
|---------|--|--|--|
| 3.10.1  | <b>Mung-Bohnen</b>                       | Samen von <i>Vigna radiata</i> L.  |  |
| 3.11.1  | <b>Erbsen</b>                            | Samen von <i>Pisum</i> spp.  |  |
| 3.11.2  | <b>Erbsenkleie</b>                       | Erzeugnis aus der Herstellung von Erbsenschrot. Es besteht vorwiegend aus Erbsenschalen, die beim Schälen und Reinigen von Erbsen anfallen   | Rohfaser   |
| 3.11.3  | <b>Erbsenflocken</b>                     | Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisieren und Walzen geschälter Erbsen gewonnen wird  | Stärke   |
| 3.11.4  | <b>Erbsenmehl</b>                        | Erzeugnis, das durch Mahlen der Erbsen gewonnen wird   | Rohprotein   |
| 3.11.5  | <b>Erbsenschalen</b>                     | 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  | <b>Erbsen, geschält</b>                  | Geschälte Erbsen   | Rohprotein<br>Rohfaser   |
| 3.11.7  | <b>Erbsenfuttermehl</b>                  | 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<br>Rohfaser   |
| 3.11.8  | <b>Erbsensiebrückstände</b>              | Nach dem Sieben verbleibende und vor der Weiterverarbeitung ausgesonderte Erbsenbestandteile   | Rohfaser   |
| 3.11.9  | <b>Erbsenprotein</b>                     | Erzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem abgetrennten Erbsenfruchtwasser oder nach Mahlen und Windsichten gewonnen wird; kann teilhydrolysiert sein  | Rohprotein   |
| 3.11.10 | <b>Erbsenpülpe [innere Erbsenfasern]</b> | Erzeugnis, das durch Nassextraktion von Stärke und Protein aus Erbsen gewonnen wird und vorwiegend aus inneren Fasern und Stärke besteht   | Feuchte, wenn < 70 %<br>oder > 85 %<br>Stärke<br>Rohfaser<br>Salzsäureunlösliche<br>Asche, wenn > 3,5 % in<br>der Trockenmasse |
| 3.11.11 | <b>Erbsen-Presssaft</b>                  | Erzeugnis, das durch Nassextraktion von Stärke und Protein aus Erbsen gewonnen wird und vorwiegend aus löslichen Proteinen und Oligosacchariden besteht  | Feuchte, wenn < 60 %<br>oder > 85 %<br>Gesamtzuckergehalt,<br>berechnet als Saccharose<br>Rohprotein                           |
| 3.11.12 | <b>Erbsenfaser</b>                       | Erzeugnis, das durch Extraktion nach dem Mahlen und Sieben der enthülsten Erbsen gewonnen wird   | Rohfaser   |
| 3.11.13 | <b>Erbsencreme</b>                       | Erzeugnis, das durch Nassextraktion von Stärke und Protein aus Erbsen gewonnen wird und vorwiegend aus löslichen Proteinen, inneren Fasern, Stärke und Oligosacchariden besteht. Kann bis zu 1 % organische Säuren enthalten | Feuchte, wenn < 50 %<br>oder > 85 %<br>Rohprotein<br>Rohfaser<br>Stärke  |
| 3.12.1  | <b>Wicken</b>                            | Samen von <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> und anderen Sorten   |  |

|        |                   |  |                               |
|--------|-------------------|--|-------------------------------|
| 3.13.1 | <b>Platterbse</b> | Samen von <i>Lathyrus sativus</i> L., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden | Verfahren der Wärmebehandlung |
| 3.14.1 | <b>Wicklinse</b>  | Samen von <i>Vicia monanthos</i> Desf.   |                               |

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

| Nummer | Bezeichnung <sup>1</sup>  | Beschreibung   | Verbindliche Angaben  |
|--------|---|--|---|
| 4.1.1  | <b>Zuckerrüben</b>  | Wurzel von <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell  |   |
| 4.1.2  | <b>Zuckerrüben-Kleinteile</b>   | Frisches Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das vorwiegend aus gereinigten Rübenbruchstücken besteht und auch Anteile an Rübenblättern enthalten kann  | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse<br>Feuchte, wenn < 50 %             |
| 4.1.3  | <b>(Rüben-)Zucker [Saccharose]</b>                                    | Mithilfe von Wasser aus Zuckerrüben extrahierter Zucker  |   |
| 4.1.4  | <b>(Zucker-)Rübenmelasse</b>  | Sirupartiges Erzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffination von Zucker aus Zuckerrüben anfällt. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter, 0,5 % Antibelagmittel, 2 % Sulfat und 0,25 % Sulfit enthalten   | Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose<br>Feuchte, wenn > 28 %                          |
| 4.1.5  | <b>(Zucker-)Rübenmelasse, teilentzuckert und/oder entbetainisiert</b> | Erzeugnis, das bei der weiteren Extraktion von Saccharose und Betain aus der Zuckerrübenmelasse mithilfe von Wasser anfällt. Kann bis zu 2 % Sulfat und bis zu 0,25 % Sulfit enthalten   | Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose<br>Feuchte, wenn > 28 %                          |
| 4.1.6  | <b>Isomaltulose-Melasse</b>   | Nicht kristallisierte Fraktion, die bei der Gewinnung von Isomaltulose durch enzymatische Umwandlung von Saccharose aus Zuckerrüben anfällt  | Feuchte, wenn > 40 %  |
| 4.1.7  | <b>(Zucker-)Rübennassschnittel</b>                                    | Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mithilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitteln besteht. Feuchtigkeitsgehalt mindestens 82 %. Der Zuckergehalt ist gering und sinkt durch (Milchsäure-)Vergärung gegen Null  | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse<br>Feuchte, wenn < 82 % oder > 92 % |
| 4.1.8  | <b>(Zucker-)Rübenpressschnittel</b>                                   | Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mithilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitteln besteht, die mechanisch abgepresst wurden. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 82 %. Der Zuckergehalt ist gering und sinkt durch (Milchsäure-)Vergärung gegen Null. Kann bis zu 1 % Sulfat enthalten               | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse<br>Feuchte, wenn < 65 % oder > 82 % |
| 4.1.9  | <b>(Zucker-)Rübenpressschnittel, melassiert</b>                       | Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mithilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitteln besteht, die mechanisch abgepresst und mit Melasse versetzt wurden. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 82 %. Der Zuckergehalt nimmt bedingt durch die (Milchsäure-)Vergärung ab. Kann bis zu 1 % Sulfat enthalten | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse<br>Feuchte, wenn < 65 % oder > 82 % |



|        |   |  |  |
|--------|---|--|--|
| 4.1.10 | <b>(Zucker-) Rübertrockenschnitzel</b>  | Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mithilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst und getrocknet wurden. Kann bis zu 2 % Sulfat enthalten   | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse<br>Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10,5 %   |
| 4.1.11 | <b>(Zucker-) Rübenmelasseschnitzel, getrocknet</b>                            | Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mithilfe von Wasser entzuckerten Zuckerrübenschnitzeln besteht, die mechanisch abgepresst, getrocknet und mit Melasse versetzt wurden. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter und bis zu 2 % Sulfat enthalten   | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse<br>Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose  |
| 4.1.12 | <b>Zuckersirup</b>  | Erzeugnis, das aus der Verarbeitung von Zucker und/oder Melasse gewonnen wird. Kann bis zu 0,5 % Sulfat und bis zu 0,25 % Sulfit enthalten   | Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose<br>Feuchte, wenn > 35 %   |
| 4.1.13 | <b>(Zucker-) Rübenkochschnitzel</b>   | Erzeugnis, das bei der Herstellung von Sirup aus Zuckerrüben anfällt   | Getrocknet:<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse<br>Gepresst:<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % in der Trockenmasse<br>Feuchte, wenn < 50 % |
| 4.1.15 | <b>(Zucker-)Rübenmelasse, betainreich, flüssig/ getrocknet <sup>(1)</sup></b> | Erzeugnis, das durch Extraktion von Zucker mithilfe von Wasser und durch weitere Filtration der Zuckerrübenmelasse gewonnen wird. Das dadurch entstehende Erzeugnis enthält die Bestandteile von Melasse und einen Gehalt an natürlich vorkommendem Betain von höchstens 20 %. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter, 0,5 % Antibelagmittel, 2 % Sulfat und 0,25 % Sulfit enthalten | Betaingehalt<br>Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose<br>Feuchte, wenn > 14 %   |
| 4.1.16 | <b>Isomaltulose</b>   | Isomaltulose als kristallines Monohydrat, das bei der enzymatischen Umwandlung von Saccharose aus Zuckerrüben anfällt  |  |
| 4.2.1  | <b>Rote-Bete-Saft</b>   | Presssaft aus Rote Bete ( <i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>Conditiva</i> ), der anschließend konzentriert und pasteurisiert wird, ohne dass das Gemüsetypische in Geschmack und Geruch verloren geht   | Feuchte, wenn < 50 % oder > 60 %<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse  |
| 4.3.1  | <b>Karotten/Mohrrüben</b>   | Wurzeln der gelben oder roten Karotte <i>Daucus carota</i> L.  |  |
| 4.3.2  | <b>Karottenschalen, gedämpft</b>  | Feuchtes Erzeugnis aus der Karottenverarbeitung, das aus den mit Dampf von den Karotten entfernten Schalen besteht und dem zusätzlich verkleisterte Karottenstärke zugesetzt sein kann. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 97 %   | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse<br>Feuchte, wenn > 97 %  |

|       |                                   |   |  |
|-------|-----------------------------------|---|--|
| 4.3.3 | <b>Karottenschabel</b>            | Feuchtes Erzeugnis, das bei der mechanischen Abtrennung während der Verarbeitung von Karotten und Karottenresten anfällt. Das Erzeugnis kann wärmebehandelt sein. Feuchtigkeitsgehalt höchstens 97 %  | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse<br>Feuchte, wenn > 97 %                            |
| 4.3.4 | <b>Karottenflocken</b>            | Erzeugnis, das durch Flockieren gelber oder roter Karotten und anschließendes Trocknen entsteht   |  |
| 4.3.5 | <b>Karotten, getrocknet</b>       | Getrocknete Wurzeln gelber oder roter Karotten, unabhängig von der Angebotsform   | Rohfaser   |
| 4.3.6 | <b>Karottenfutter, getrocknet</b> | Erzeugnis aus getrocknetem Fruchtfleisch und getrockneten Schalen   | Rohfaser   |
| 4.3.7 | <b>Karottensaft</b>               | Saft aus dem Abpressen von Karotten mit anschließender Konzentration und Pasteurisierung  | Feuchte, wenn < 40 %<br>oder > 60 %  |
| 4.4.1 | <b>Zichorienwurzeln</b>           | Wurzeln von <i>Cichorium intybus</i> L.   |  |
| 4.4.2 | <b>Zichorienkleinteile</b>        | Frisches Erzeugnis aus der Zichorienverarbeitung. Es besteht vorwiegend aus gereinigten Zichorienbruchstücken und Blattteilen   | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse<br>Feuchte, wenn < 50 %                            |
| 4.4.3 | <b>Zichoriensaat</b>              | Samen von <i>Cichorium intybus</i> L.   |  |
| 4.4.4 | <b>Zichorienpülpe, gepresst</b>   | Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Inulin aus den Wurzeln von <i>Cichorium intybus</i> L. anfällt und aus extrahierten und mechanisch abgepressten Zichorienteilen besteht. Wasser und (lösliche) Kohlenhydrate wurden teilweise aus den Zichorien entfernt. Kann bis zu 1 % Sulfat und bis zu 0,2 % Sulfit enthalten                       | Rohfaser<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse<br>Feuchte, wenn < 65 %<br>oder > 82 % |
| 4.4.5 | <b>Zichorienpülpe, getrocknet</b> | 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 Zichorienteilen. Die (löslichen) Kohlenhydrate der Zichorien wurden teilweise extrahiert. Kann bis zu 2 % Sulfat und bis zu 0,5 % Sulfit enthalten | Rohfaser<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse  |
| 4.4.6 | <b>Zichorienpulver</b>            | Erzeugnis, das durch Zerkleinern, Trocknen und Mahlen der Wurzeln von Zichorien gewonnen wird. Kann bis zu 1 % Trennmittel enthalten  | Rohfaser<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse  |
| 4.4.7 | <b>Zichorienmelasse</b>           | Erzeugnis, das durch Pressen von Zichorien bei der Gewinnung von Inulin und Oligofruktose entsteht. Zichorienmelasse besteht aus organischem Pflanzenmaterial und Mineralien. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter enthalten  | Rohprotein<br>Rohasche<br>Feuchte, wenn < 20 %<br>oder > 30 %  |
| 4.4.8 | <b>Zichorienvinasse</b>           | Koprodukt, das beim Pressen der Zichorien nach dem Abtrennen von Inulin und Oligofruktose und der Elution durch Ionenaustausch entsteht. Zichorienvinasse besteht aus organischem Pflanzenmaterial und Mineralien. Kann bis zu 1 % Schaumverhüter enthalten   | Rohprotein<br>Rohasche<br>Feuchte, wenn < 30 %<br>oder > 40 %  |

|        |   |  |   |
|--------|---|--|---|
| 4.4.9  | <b>Inulin</b> <sup>(2)</sup>                        | Inulin ist ein z. B. aus den Wurzeln von <i>Cichorium intybus</i> L., <i>Inula helenium</i> oder <i>Helianthus tuberosus</i> extrahiertes Fructan. Rohes Inulin kann bis zu 1 % Sulfat und bis zu 0,5 % Sulfit enthalten                                       |   |
| 4.4.10 | <b>Oligofructosesirup</b>                           | Erzeugnis, das durch partielle Hydrolyse von Inulin aus <i>Cichorium intybus</i> L. gewonnen wird. Roher Oligofructosesirup kann bis zu 1 % Sulfat und bis zu 0,5 % Sulfit enthalten   | Feuchte, wenn < 20 % oder > 30 %  |
| 4.4.11 | <b>Oligofructose, getrocknet</b>                    | Erzeugnis, das durch partielle Hydrolyse von Inulin aus <i>Cichorium intybus</i> L. und anschließende Trocknung gewonnen wird  |   |
| 4.5.1  | <b>Knoblauch, getrocknet</b>                        | Weißliches bis gelbliches Pulver aus reinem, gemahlenem Knoblauch, <i>Allium sativum</i> L.  |   |
| 4.6.1  | <b>Maniok [Tapioca]<br/>[Kassava]</b>               | Wurzelknollen von <i>Manihot esculenta</i> Crantz, unabhängig von der Angebotsform   | Feuchte, wenn < 60 % oder > 70 %  |
| 4.6.2  | <b>Maniok, getrocknet<br/>[Tapioca, getrocknet]</b> | Getrocknete Maniokwurzeln, unabhängig von der Angebotsform   | Stärke<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse               |
| 4.7.1  | <b>Zwiebelpülpe</b>                                 | 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<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse             |
| 4.7.2  | <b>Zwiebeln, gebraten</b>                           | Geschälte und gewürfelte Zwiebelstücke, die im Anschluss gebraten werden   | Rohfaser<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse<br>Rohfett  |
| 4.7.3  | <b>Zwiebelschlempe, getrocknet</b>                  | Trockenes Erzeugnis, das bei der Verarbeitung frischer Zwiebeln anfällt. Es wird durch Extraktion mithilfe von Alkohol und/oder Wasser gewonnen; der Wasser- oder Alkoholanteil wird abgetrennt und sprühgetrocknet. Es besteht überwiegend aus Kohlenhydraten | Rohfaser  |
| 4.8.1  | <b>Kartoffeln</b>                                   | Knollen von <i>Solanum tuberosum</i> L.  | Feuchte, wenn < 72 % oder > 88 %  |
| 4.8.2  | <b>Kartoffeln, geschält</b>                         | Kartoffeln, die unter Verwendung von Dampf geschält wurden   | Stärke<br>Rohfaser<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse   |
| 4.8.3  | <b>Kartoffelschalen, gedämpft</b>                   | Feuchtes Erzeugnis aus der Kartoffelverarbeitung, das aus den Schalen der mit Dampf geschälten Kartoffeln besteht und dem zusätzlich verkleisterte Kartoffelstärke zugesetzt sein kann   | Feuchte, wenn > 93 %<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse |
| 4.8.4  | <b>Kartoffelstücke, roh</b>                         | Erzeugnis, das bei der Zubereitung von Kartoffelerzeugnissen für den menschlichen Verzehr anfällt und geschält sein kann   | Feuchte, wenn > 88 %<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse |

|        |  |   |   |
|--------|--|---|---|
| 4.8.5  | <b>Kartoffelschabel</b>                      | Erzeugnis, das bei der mechanischen Abtrennung während der Verarbeitung von Kartoffeln und Kartoffelresten anfällt. Das Erzeugnis kann wärmebehandelt sein  | Feuchte, wenn > 93 %<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse       |
| 4.8.6  | <b>Kartoffeln, püriert</b>                   | Kartoffelerzeugnis, das zunächst gebrüht oder gekocht und dann püriert wird   | Stärke<br>Rohfaser<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse         |
| 4.8.7  | <b>Kartoffelflocken</b>                      | Erzeugnis, das durch Walzentrocknung gewaschener, geschälter oder ungeschälter gedämpfter Kartoffeln gewonnen wird  | Stärke<br>Rohfaser<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse         |
| 4.8.8  | <b>Kartoffelpülpe</b>                        | Erzeugnis aus der Kartoffelstärkegewinnung, das aus extrahierten vermahlenden Kartoffeln besteht  | Feuchte, wenn < 77 %<br>oder > 88 %   |
| 4.8.9  | <b>Kartoffelpülpe, getrocknet</b>            | Getrocknetes Erzeugnis aus der Kartoffelstärkegewinnung, das aus extrahierten vermahlenden Kartoffeln besteht   |   |
| 4.8.10 | <b>Kartoffeleiweiß</b>                       | Erzeugnis der Stärkegewinnung, das vorwiegend aus Eiweißbestandteilen besteht, die beim Abtrennen der Stärke anfallen   | Rohprotein  |
| 4.8.11 | <b>Kartoffeleiweiß, hydrolysiert</b>         | Protein, das durch eine kontrollierte enzymatische Hydrolyse der Kartoffelproteine gewonnen wird  | Rohprotein  |
| 4.8.12 | <b>Kartoffeleiweiß, fermentiert</b>          | Erzeugnis, das durch Fermentation von Kartoffeleiweiß und anschließende Sprühtrocknung gewonnen wird  | Rohprotein  |
| 4.8.13 | <b>Kartoffeleiweiß, fermentiert, flüssig</b> | Flüssiges Erzeugnis, das durch Fermentation von Kartoffeleiweiß gewonnen wird   | Rohprotein  |
| 4.8.14 | <b>Kartoffelwasser, eingedickt</b>           | 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 %<br>oder > 60 %<br>Wenn Feuchte < 50 %:<br>— Rohprotein<br>— Rohasche |
| 4.8.15 | <b>Kartoffelgranulat</b>                     | Kartoffeln nach Waschen, Schälen, Zerkleinern (Zerschneiden, Flockieren usw.) und Trocknen  |   |
| 4.9.1  | <b>Süßkartoffeln</b>                         | Knollen von <i>Ipomoea batatas</i> L., unabhängig von der Angebotsform  | Feuchte, wenn < 57 %<br>oder > 78 %   |
| 4.10.1 | <b>Topinambur</b>                            | Knollen von <i>Helianthus tuberosus</i> L., unabhängig von der Angebotsform   | Feuchte, wenn < 75 %<br>oder > 80 %   |
| 4.11.1 | <b>Roter-Rettich-Saft</b>                    | Saft, der durch Abpressen der Wurzeln des roten Rettichs, <i>Raphanus sativus</i> L., mit anschließender Trocknung und Pasteurisierung gewonnen wird  | Feuchte, wenn < 30 %<br>oder > 50 %   |

(<sup>1</sup>) Die Begriffe unterscheiden sich hauptsächlich im Feuchtegehalt, und der entsprechende korrekte Begriff ist zu verwenden.

(<sup>2</sup>) Die Pflanzenart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.

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

| Nummer | Bezeichnung <sup>1</sup>                                 | Beschreibung   | Verbindliche Angaben                                     |
|--------|--|--|--|
| 5.1.1  | <b>Eicheln</b>   | 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 Arten der Gattung <i>Quercus</i>   |  |
| 5.1.2  | <b>Eicheln, geschält</b>                                 | Erzeugnis, das durch Schälen der Eicheln gewonnen wird   | Rohprotein<br>Rohfaser                                   |
| 5.2.1  | <b>Mandeln</b>   | Ganze oder zerkleinerte Früchte von <i>Prunus dulcis</i> , mit oder ohne Mandelhäutchen  |  |
| 5.2.2  | <b>Mandelhäutchen</b>                                    | Häutchen der geschälten Mandeln, die mechanisch vom Kern getrennt und vermahlen werden   | Rohfaser   |
| 5.2.3  | <b>Mandelkernkuchen<sup>2</sup></b>                      | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Mandelkerne anfällt   | Rohprotein<br>Rohfaser                                   |
| 5.3.1  | <b>Anissaat</b>  | Samen von <i>Pimpinella anisum</i>   |  |
| 5.4.1  | <b>Apfelpülpe, getrocknet [Apfeltrester, getrocknet]</b> | Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus <i>Malus domestica</i> oder der Herstellung von Apfelwein anfällt und vorwiegend aus getrocknetem Fruchtfleisch und getrockneten Schalen besteht   | Rohfaser   |
| 5.4.2  | <b>Apfelpülpe, gepresst [Apfeltrester, gepresst]</b>     | Feuchtes Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Apfelsaft oder der Herstellung von Apfelwein anfällt und vorwiegend aus abgepresstem Fruchtfleisch und abgepressten Schalen besteht  | Rohfaser   |
| 5.4.3  | <b>Apfelmelasse</b>                                      | Erzeugnis, das nach der Gewinnung von Pektin aus Apfeltrester anfällt  | Rohprotein<br>Rohfaser<br>Rohöle und -fette, wenn > 10 % |
| 5.5.1  | <b>Zuckerrübensaat</b>                                   | Samen der Zuckerrübe   |  |
| 5.6.1  | <b>Buchweizen</b>  | Körner von <i>Fagopyrum esculentum</i>   |  |
| 5.6.2  | <b>Buchweizenschälkleie</b>                              | Erzeugnis, das durch Mahlen der Buchweizenkörner entsteht  | Rohfaser   |
| 5.6.3  | <b>Buchweizenfuttermehl</b>                              | Erzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gesiebttem 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<br>Stärke                                       |
| 5.7.1  | <b>Rotkohlsaart</b>                                      | Samen von <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i>  |  |
| 5.8.1  | <b>Kanariengrassaat</b>                                  | Samen von <i>Phalaris canariensis</i>  |  |
| 5.9.1  | <b>Kümmelsaat</b>  | Samen von <i>Carum carvi</i> L.  |  |

|        |  |  |                        |
|--------|--|--|------------------------|
| 5.12.1 | <b>Kastanien, ganz oder zerkleinert</b>        | Erzeugnis der Mehlgewinnung aus Kastanien, das überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Schalentteilen und einigen Resten von Kastanien ( <i>Castanea</i> spp.) besteht  | Rohprotein<br>Rohfaser |
| 5.13.1 | <b>Zitrustrester<sup>(1)</sup></b>             | Erzeugnis, das beim Auspressen von Zitrusfrüchten, <i>Citrus</i> (L.) spp., oder der Gewinnung von Zitrusfruchtsaft anfällt. Kann bezogen auf die Trockenmasse zusammen bis zu 1 % Methanol, Ethanol und 2-Propanol enthalten        | Rohfaser               |
| 5.13.2 | <b>Zitrustrester<sup>(1)</sup>, getrocknet</b> | Erzeugnis, das beim Auspressen von Zitrusfrüchten oder der Gewinnung von Zitrusfruchtsaft anfällt und anschließend getrocknet wird. Kann bezogen auf die Trockenmasse zusammen bis zu 1 % Methanol, Ethanol und 2-Propanol enthalten | Rohfaser               |
| 5.14.1 | <b>Rotkleeaat</b>                              | Samen von <i>Trifolium pratense</i> L.   |                        |
| 5.14.2 | <b>Weißkleeaat</b>                             | Samen von <i>Trifolium repens</i> L.   |                        |
| 5.15.1 | <b>Kaffeehäutchen</b>                          | Erzeugnis, das durch Schälen der Samen der <i>Coffea</i> -Pflanze entsteht   | Rohfaser               |
| 5.16.1 | <b>Kornblumensaat</b>                          | Samen von <i>Centaurea cyanus</i> L.   |                        |
| 5.17.1 | <b>Gurkensaat</b>                              | Samen von <i>Cucumis sativus</i> L.  |                        |
| 5.18.1 | <b>Zypressensaat</b>                           | Samen von <i>Cupressus</i> L.  |                        |
| 5.19.1 | <b>Dattelfrüchte</b>                           | Früchte von <i>Phoenix dactylifera</i> L.  |                        |
| 5.19.2 | <b>Dattelkerne</b>                             | Ganze Samen von <i>Phoenix dactylifera</i> L.  | Rohfaser               |
| 5.20.1 | <b>Fenchelsaat</b>                             | Samen von <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.  |                        |
| 5.21.1 | <b>Feigenfrucht</b>                            | Früchte von <i>Ficus carica</i> L.   |                        |
| 5.22.1 | Fruchtkerne <sup>11</sup> <sup>(2)</sup>       | Essbare Samen von Nüssen oder Obst   |                        |
| 5.22.2 | <b>Obstrester<sup>(2)</sup></b>                | Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Obstsafte und Obstpüree anfällt   | Rohfaser               |
| 5.22.3 | <b>Obstrester<sup>(2)</sup>, getrocknet</b>    | Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Obstsafte und Obstpüree anfällt und anschließend getrocknet wird  | Rohfaser               |
| 5.23.1 | <b>Gartenkresse</b>                            | Samen von <i>Lepidium sativum</i> L.   | Rohfaser               |
| 5.24.1 | <b>Graspflanzensaat</b>                        | Samen von Gräsern der Familien <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> und <i>Juncaceae</i>   |                        |
| 5.25.1 | <b>Traubenkerne</b>                            | Vom Traubentrester getrennte Kerne von <i>Vitis</i> L., die nicht entölt sind  | Rohfett<br>Rohfaser    |
| 5.25.2 | <b>Traubenkern-Extraktionsschrot</b>           | Erzeugnis, das bei der Extraktion des Öls von Traubenkernen anfällt  | Rohfaser               |
| 5.25.3 | <b>Traubentrockentrester</b>                   | Traubenmaische, die unmittelbar nach der Alkoholextraktion getrocknet wurde und so weit wie möglich von Stielen und Kernen befreit ist   | Rohfaser               |
| 5.25.4 | <b>Traubenkern-Presssaft</b>                   | Erzeugnis, das aus Traubenkernen nach der Herstellung von Traubensaft gewonnen wird und im Wesentlichen Kohlenhydrate enthält  | Rohfaser               |

|        |   |  |                        |
|--------|---|--|------------------------|
| 5.26.1 | <b>Haselnüsse</b>                       | Ganze oder zerkleinerte Früchte von <i>Corylis</i> L. spp., mit oder ohne Häutchen   |                        |
| 5.26.2 | <b>Haselnuss-Expeller<sup>5</sup></b>   | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Haselnusskerne anfällt  | Rohprotein<br>Rohfaser |
| 5.27.1 | <b>Pektin</b>                           | Pektin wird durch wässrige Extraktion aus geeignetem Pflanzenmaterial natürlicher Arten gewonnen, meistens Zitrusfrüchte oder Äpfel. Als organische Fällungsmittel dürfen nur Methanol, Ethanol und 2-Propanol verwendet werden. Kann bezogen auf die Trockenmasse zusammen bis zu 1 % Methanol, Ethanol und 2-Propanol enthalten. Pektin setzt sich hauptsächlich zusammen aus partiellen Methylestern der Polygalacturonsäure und deren Natrium-, Kalium-, Calcium- und Ammoniumsalzen |                        |
| 5.28.1 | <b>Perillasaat</b>                      | Samen von <i>Perilla frutescens</i> L. und Müllereierzeugnisse   |                        |
| 5.29.1 | <b>Pinienkerne</b>                      | Samen von <i>Pinus</i> L. spp.   |                        |
| 5.30.1 | <b>Pistazien</b>                        | Samen von <i>Pistacia vera</i> L.  |                        |
| 5.31.1 | <b>Spitzwegerich-Saat</b>               | Samen von <i>Plantago</i> L. spp.  |                        |
| 5.32.1 | <b>Rettichsaat</b>                      | Samen von <i>Raphanus sativus</i> L.   |                        |
| 5.33.1 | <b>Spinatsaat</b>                       | Samen von <i>Spinacia oleracea</i> L.  |                        |
| 5.34.1 | <b>Distelsaat</b>                       | Samen von <i>Carduus marianus</i> L.   |                        |
| 5.35.1 | <b>Tomatenpülpe</b>                     | 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 | <b>Schafgarbensaat</b>                  | Samen von <i>Achillea millefolium</i> L.   |                        |
| 5.37.1 | <b>Aprikosenkernkuchen<sup>5</sup></b>  | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Aprikosenkerne ( <i>Prunus armeniaca</i> L.) anfällt. Kann Blausäure enthalten  | Rohprotein<br>Rohfaser |
| 5.38.1 | <b>Schwarzkümmelkuchen<sup>5</sup></b>  | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen des Schwarzen Kümmels ( <i>Bunium persicum</i> L.) anfällt  | Rohprotein<br>Rohfaser |
| 5.39.1 | <b>Borretschkuchen<sup>5</sup></b>      | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Borretsch ( <i>Borago officinalis</i> L.) anfällt   | Rohprotein<br>Rohfaser |
| 5.40.1 | <b>Nachtkerzenkuchen<sup>5</sup></b>    | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen der Nachtkerze ( <i>Oenothera</i> L.) anfällt   | Rohprotein<br>Rohfaser |
| 5.41.1 | <b>Granatapfel-Expeller<sup>5</sup></b> | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen des Granatapfels ( <i>Punica granatum</i> L.) anfällt   | Rohprotein<br>Rohfaser |
| 5.42.1 | <b>Walnusskern-Expeller<sup>5</sup></b> | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Walnusskerne ( <i>Juglans regia</i> L.) anfällt   | Rohprotein<br>Rohfaser |

(<sup>1</sup>) Der Wortteil „Zitrus“ ist durch die Zitrusart zu ersetzen.

(<sup>2</sup>) Das Wort „Frucht“ bzw. das Wort „Obst“ wird gegebenenfalls durch den Namen der Frucht der

## 6. Grünfutter und Raufutter und daraus gewonnene Erzeugnisse

| Nummer | Bezeichnung <sup>1</sup>   | Beschreibung   | Verbindliche Angaben  |
|--------|--|--|---|
| 6.1.1  | <b>Rübenblätter</b>  | Blätter von <i>Beta</i> spp.   |   |
| 6.2.1  | <b>Getreidepflanzen<sup>11</sup></b>   | Ganze Pflanzen von Getreidearten oder Teile davon  | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse                           |
| 6.3.1  | <b>Getreidestroh<sup>11</sup></b>  | Stroh von Getreide   |   |
| 6.3.2  | <b>Getreidestroh, behandelt<sup>11</sup></b>   | Erzeugnis, das durch geeignete Behandlung von Getreidestroh gewonnen wird  | Natrium, bei Behandlung mit NaOH  |
| 6.4.1  | <b>Kleegrünmehl</b>  | 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<br>Rohfaser<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse |
| 6.5.1  | <b>Futterpflanzenmehl<sup>(1)</sup></b><br>[Gras-Grünmehl <sup>(1)</sup> ]<br>[Grünmehl <sup>(1)</sup> ] | Erzeugnis, das durch Trocknen, Mahlen und ggf. Kompaktieren von Futterpflanzen gewonnen wird <sup>(2)</sup>  | Rohprotein<br>Rohfaser<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse |
| 6.6.1  | <b>Heu</b>   | Arten aller Gras-, Leguminosen- oder Kräuterpflanzen, feldgetrocknet oder künstlich getrocknet   | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse                           |
| 6.6.2  | <b>Gras-, Kräuter-, Leguminosenpflanzen, getrocknet</b>  | Erzeugnis, das aus Gras-, Kräuter- oder Leguminosenpflanzen gewonnen und künstlich getrocknet wird (alle Formen)   | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse                           |
| 6.6.3  | <b>Gras-, Kräuter-, Leguminosenpflanzen [Grünfutter]</b>   | Frische Biomasse, die aus Gras-, Leguminosen- oder Kräuterpflanzen besteht   | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse                           |
| 6.6.4  | <b>Grassilage</b>  | Silierte Biomasse von Ackerland und Grünland, die aus Gras-, Leguminosen- oder Kräuterpflanzen besteht   | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse                           |
| 6.6.5  | <b>Heulage</b>   | Silierte oder getrocknete Ackerkulturen wie Gras-, Leguminosen- oder Kräuterpflanzen mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 50 %, in Ballenform oder in Silos gelagert  | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse                           |
| 6.7.1  | <b>Hanfmehl</b>  | Erzeugnis, das durch Vermahlen der Stängel von Sorten der Hanfpflanze <i>Cannabis sativa</i> L. mit einem Tetrahydrocannabinol-Gehalt < 0,2 % nach der Quantifizierungsmethode gemäß der Verordnung (EU) Nr. 639/2014 gewonnen wird  | Rohprotein  |
| 6.7.2  | <b>Hanffaser</b>   | Erzeugnis, das durch die mechanische Verarbeitung der Stängel von Sorten der Hanfpflanze <i>Cannabis sativa</i> L. mit einem Tetrahydrocannabinol-Gehalt < 0,2 % nach der Quantifizierungsmethode gemäß der Verordnung (EU) Nr. 639/2014 gewonnen wird   | Rohfaser  |
| 6.8.1  | <b>Ackerbohnenstroh</b>  | Stroh der Ackerbohne ( <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. und var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.)   |   |



|        |  |   |   |
|--------|--|---|---|
| 6.9.1  | <b>Leinstroh</b>   | Stroh von Lein ( <i>Linum usitatissimum</i> L.)   |   |
| 6.10.1 | <b>Luzerne [Alfalfa]</b>   | Pflanzen oder Pflanzenteile von <i>Medicago sativa</i> L. und <i>Medicago</i> var. Martyn   | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse                           |
| 6.10.2 | <b>Luzerne, feldgetrocknet [Alfalfa, feldgetrocknet]</b>   | Luzerne, feldgetrocknet   | Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse                           |
| 6.10.3 | <b>Luzerne, hochtemperaturgetrocknet [Alfalfa, hochtemperaturgetrocknet] [Luzerne, getrocknet]</b> | Luzerne, künstlich getrocknet (alle Formen)   | Rohprotein<br>Rohfaser<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse |
| 6.10.4 | <b>Luzerne, extrudiert [Alfalfa, extrudiert]</b>   | Extrudierte Alfalfa-Pellets   |   |
| 6.10.5 | <b>Luzernemehl<sup>(3)</sup> [Alfalfamehl<sup>16)</sup></b>  | Erzeugnis, das durch Trocknen und Vermahlen von Luzernen gewonnen wird und bis zu 20 % Klee oder andere Futterpflanzen enthalten kann, die zur gleichen Zeit wie die Luzerne getrocknet und gemahlen wurden                   | Rohprotein<br>Rohfaser<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 % in der Trockenmasse |
| 6.10.6 | <b>Luzernetrester [Alfalfatrester]</b>   | Getrocknetes Erzeugnis, das beim Pressen von Saft aus Luzernen anfällt  | Rohprotein<br>Rohfaser  |
| 6.10.7 | <b>Luzerneproteinkonzentrat [Alfalfaproteinkonzentrat]</b>   | Erzeugnis, das bei der künstlichen Trocknung von Fraktionen des Luzernepresssaftes anfällt und das zum Ausfällen des Proteins durch Zentrifugation abgetrennt und wärmebehandelt wurde  | Rohprotein<br>Karotin   |
| 6.10.8 | <b>Luzerne-Presssaft</b>   | Erzeugnis, das nach der Proteinextraktion aus Luzernesaft gewonnen wird   | Rohprotein  |
| 6.11.1 | <b>Maissilage</b>  | Silierte Pflanzen oder Pflanzenteile von <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i>  |   |
| 6.12.1 | <b>Erbsenstroh</b>   | Stroh von <i>Pisum</i> spp.   |   |
| 6.13.1 | <b>Rapsstroh<sup>7)</sup></b>  | Stroh von <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., von indischem Sarson <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.) |   |

(<sup>1)</sup> Die Pflanzenart kann der Bezeichnung hinzugefügt werden.

(<sup>2)</sup> Mit Ausnahme von *Cannabis sativa* L.

(<sup>3)</sup> Der Wortteil „Mehl“ kann durch „Pellets“ ersetzt werden. Die Bezeichnung des Trocknungsverfahrens kann der Bezeichnung hinzugefügt werden.

## 7. Andere Pflanzen, Algen, Pilze und daraus gewonnene Erzeugnisse

| Nummer | Bezeichnung <sup>1)</sup>  | Beschreibung  | Verbindliche Angaben                                     |
|--------|----------------------------|---|--|
| 7.1.1  | <b>Algen<sup>(1)</sup></b> | Algen, lebend oder verarbeitet, frisch, gekühlt oder tiefgefroren. Können bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche<br>Jod, wenn > 100 ppm |

|       |   |   |  |
|-------|---|---|--|
| 7.1.2 | <b>Algen</b> <sup>(1)</sup> , <b>getrocknet</b>                 | Erzeugnis, das durch Trocknen von Algen gewonnen wird und zur Verringerung des Jodgehalts gewaschen sein kann. Die Algen wurden inaktiviert. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten                             | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche<br>Jod, wenn > 100 ppm             |
| 7.1.3 | Algen-Extraktionsschrot <sup>(1)</sup>                          | Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Algen anfällt. Die Algen wurden inaktiviert. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten   | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche<br>Jod, wenn > 100 ppm             |
| 7.1.4 | Algenöl <sup>(1)</sup>  | Durch Extraktion aus Algen gewonnenes Öl. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten  | Rohfett<br>Feuchte, wenn > 1 %                                       |
| 7.1.6 | Seealgenmehl <sup>(1)</sup>                                     | Erzeugnis, das durch Trocknen und Zerkleinern von Makro-Algen, insbesondere Rot-, Braun- und Grünalgen, anfällt und zur Verringerung des Jodgehalts gewaschen sein kann. Kann bis zu 0,1 % Schaumverhüter enthalten | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche<br>Jod, wenn > 100 ppm             |
| 7.1.7 | <b>Algen-Extraktionsschrot aus <i>Asparagopsis</i></b>          | Erzeugnis, das durch Trocknen und Zerkleinern von Makro-Algen der Gattung <i>Asparagopsis</i> gewonnen wird. Kann zur Verringerung des Jod- und Bromgehalts gewaschen sein  | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche<br>Jod, wenn > 100 ppm             |
| 7.2.1 | <b>Pilze</b> <sup>(1)</sup> , <b>getrocknet</b>                 | Getrockneter Fruchtkörper und/oder getrocknetes Myzel von genießbaren Pilzen, reich an Fasern, Aminosäuren und Polysacchariden  | Rohfaser<br>Rohprotein   |
| 7.3.1 | <b>Rinden</b> <sup>(1)</sup>                                    | Gereinigte und getrocknete Rinde von Bäumen oder Sträuchern   | Rohfaser   |
| 7.4.1 | <b>Blüten</b> <sup>15</sup> <sup>(1)</sup> , <b>getrocknet</b>  | Alle Teile von getrockneten Blüten essbarer Pflanzen und ihre Fraktionen  | Rohfaser   |
| 7.5.1 | <b>Brokkoli, getrocknet</b>                                     | Erzeugnis, das durch Trocknen nach Waschen, Zerkleinern (Zerschneiden, Flockieren usw.) und Wasserentzug aus <i>Brassica oleracea</i> L. gewonnen wird  |  |
| 7.6.1 | <b>Zuckerrohrmelasse</b>  | Sirupartiges Erzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffination von Zucker aus <i>Saccharum</i> L. anfällt. Kann bis zu 0,5 % Schaumverhüter, 0,5 % Antibelagmittel, 3,5 % Sulfat und 0,25 % Sulfit enthalten        | Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose<br>Feuchte, wenn > 30 % |
| 7.6.2 | <b>Zuckerrohrmelasse, teilentzuckert</b>                        | Erzeugnis, das bei der weiteren Extraktion von Saccharose mithilfe von Wasser aus der Zuckerrohrmelasse anfällt   | Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose<br>Feuchte, wenn > 28 % |
| 7.6.3 | <b>(Rohr-)Zucker [Saccharose]</b>                               | Mithilfe von Wasser aus Zuckerrohr extrahierter Zucker  |  |
| 7.6.4 | <b>Zuckerrohr-Bagasse</b>                                       | Erzeugnis, das durch Extraktion von Zucker mithilfe von Wasser aus Zuckerrohr anfällt und vorwiegend aus Fasern besteht   | Rohfaser   |
| 7.7.1 | <b>Blätter</b> <sup>15</sup> <sup>(1)</sup> , <b>getrocknet</b> | Getrocknete Blätter essbarer Pflanzen und ihre Fraktionen   | Rohfaser   |
| 7.8.1 | <b>Lignocellulose</b>   | Erzeugnis, das aus frischem, naturbelassenem Holz nach Trocknung durch mechanische Aufarbeitung hergestellt wird und vorwiegend aus Lignocellulose besteht  |  |

|        |   |  |  |
|--------|---|--|--|
| 7.8.2  | <b>Pulvercellulose</b>  | Erzeugnis, das durch Aufschluss und Abtrennung von Lignin und Aufreinigung als Cellulose aus pflanzlichen Fasern <sup>15</sup> von unbehandeltem Holz hergestellt wird und außer durch mechanische Aufarbeitung nicht weiter modifiziert ist. Neutrale Detergentienfaser (NDF) mindestens 87 % |  |
| 7.9.1  | <b>Süßholz</b>  | Wurzeln von <i>Glycyrrhiza</i> L.  |  |
| 7.10.1 | <b>Minze</b>  | 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. gewonnen wird, unabhängig von der Angebotsform   |  |
| 7.11.1 | <b>Spinat, getrocknet</b>   | Erzeugnis, das durch Trocknen von <i>Spinacia oleracea</i> L. gewonnen wird, unabhängig von der Angebotsform   |  |
| 7.12.1 | <b>Mohave-Palmilie</b>  | Pulverisiertes Erzeugnis, das aus den Stämmen von <i>Yucca schidigera</i> Roezl gewonnen wird  | Rohfaser                                     |
| 7.12.2 | <b>Saft von Yucca [Schidigera]</b>  | Erzeugnis, das durch Zerschneiden und Pressen der Stämme von <i>Yucca Schidigera</i> gewonnen wird und hauptsächlich aus Kohlenhydraten besteht  |  |
| 7.13.1 | <b>Pflanzliche Kohle [Holzkohle]</b>                                      | Erzeugnis, das durch Verkohlung von Pflanzenmasse gewonnen wird  |  |
| 7.14.1 | <b>Holz</b> <sup>(1)</sup>  | Nicht chemisch behandeltes Holz oder Holzfasern  | Rohfaser                                     |
| 7.14.2 | <b>Holzmelasse</b> <sup>(1)</sup>   | Erzeugnis, das aus frischem, unbehandeltem Holz durch Erhitzen und Abpressen hergestellt wird und vorwiegend aus Xylose besteht  | Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose |
| 7.15.1 | <b>Mehl aus wachsbältrigem Nachtschatten [Solanum-glaucophyllum-Mehl]</b> | Erzeugnis, das durch Trocknen und Vermahlen der Blätter von <i>Solanum glaucophyllum</i> anfällt   | Rohfaser<br>Vitamin D <sub>3</sub>           |

<sup>(1)</sup> Die entsprechende Pflanzen-, Pilz- oder Algenart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben. Enthält das gewonnene Einzelfuttermittel andere Arten mit einem Gehalt von mehr als 5 %, so sind diese Arten ebenfalls anzugeben.

## 8. Milcherzeugnisse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Einzelfuttermittel in diesem Kapitel müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und den spezifischen Anforderungen an Milch, Kolostrum und bestimmte andere aus Milch gewonnene Erzeugnisse gemäß Anhang X der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 genügen.

| Nummer | Bezeichnung <sup>1</sup>                            | Beschreibung  | Verbindliche Angaben                                    |
|--------|---|---|---|
| 8.1.1  | <b>Butter und Buttererzeugnisse</b>                 | Butter und Erzeugnisse, die aus der Erzeugung oder Verarbeitung von Butter gewonnen werden (z. B. Butterserum), sofern nicht an anderer Stelle aufgeführt | Rohprotein<br>Rohfett<br>Lactose<br>Feuchte, wenn > 6 % |
| 8.2.1  | <b>Buttermilch/Buttermilchpulver</b> <sup>(1)</sup> | Erzeugnis, das bei der Verbutterung von Sahne oder bei ähnlichen Prozessen anfällt.   | Rohprotein<br>Rohfett<br>Lactose<br>Feuchte, wenn > 6 % |

|       |   |   |   |
|-------|---|---|---|
|       |   | <p>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexameta-phosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren</li> <li>— Kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden</li> <li>— Kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden</li> <li>— Kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden</li> </ul> |   |
| 8.3.1 | <b>Kasein</b>                                       | Erzeugnis, das durch Trocknen des aus Magermilch oder Buttermilch durch Säuren oder Lab gefällten Kaseins gewonnen wird   | Rohprotein<br>Feuchte, wenn > 10 %  |
| 8.4.1 | <b>Kaseinat</b>                                     | Erzeugnis, das durch Neutralisieren und Trocknen aus Quark oder Kasein gewonnen wird  | Rohprotein<br>Feuchte, wenn > 10 %  |
| 8.5.1 | <b>Käse und Käseerzeugnisse</b>                     | Käse und Erzeugnisse aus Käse und anderen Erzeugnissen auf Milchbasis   | Rohprotein<br>Rohfett   |
| 8.6.1 | <b>Kolostrum/<br/>Kolostrumpulver<sup>(1)</sup></b> | 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 | <b>Milch-Nebenerzeugnisse</b>                       | <p>Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Milcherzeugnissen anfallen (u. a. Zentrifugen- oder Separatorenschlamm, Weißwasser, Milchmineralstoffe).</p> <p>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexameta-phosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren</li> <li>— Kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden</li> <li>— Kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden</li> </ul>                         | Feuchte<br>Rohprotein<br>Rohfett<br>Gesamtzuckergehalt,<br>berechnet als Saccharose |

|        |   |   |  |
|--------|---|---|--|
|        |   | — Kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden   |  |
| 8.8.1  | <b>Fermentierte Milcherzeugnisse</b>  | Erzeugnisse, die durch Fermentation von Milch gewonnen werden (Joghurt usw.)  | Rohprotein<br>Rohfett                                    |
| 8.9.1  | <b>Lactose</b>  | Aus Milch oder Molke durch Reinigung und Trocknen abgetrennter Zucker   | Feuchte, wenn > 5 %                                      |
| 8.10.1 | <b>Milch/Milchpulver<sup>18</sup></b>   | Durch ein- oder mehrmaliges Melken gewonnenes Milchdrüsensekret   | Rohprotein<br>Rohfett<br>Feuchte, wenn > 5 %             |
| 8.11.1 | <b>Magermilch/<br/>Magermilchkonzentrat/<br/>Magermilchpulver<sup>(1)</sup></b> | Milch, deren Fettgehalt durch Abscheiden reduziert wurde  | Rohprotein<br>Feuchte, wenn > 5 %                        |
| 8.12.1 | <b>Milchfett</b>  | Erzeugnis, das durch Entrahmen von Milch gewonnen wird  | Rohfett  |
| 8.13.1 | <b>Milcheiweißpulver<sup>(1)</sup></b>  | Erzeugnis, das durch Trocknen der Eiweißbestandteile entsteht, die aus Milch durch chemische oder physikalische Behandlung gewonnen werden  | Rohprotein<br>Feuchte, wenn > 8 %                        |
| 8.14.1 | <b>Kondensierte und evaporierte Milch und deren Erzeugnisse</b>                 | Kondensierte und evaporierte Milch und Erzeugnisse, die bei der Herstellung oder Verarbeitung dieser Erzeugnisse anfallen   | Rohprotein<br>Rohfett<br>Feuchte, wenn > 5 %             |
| 8.15.1 | <b>Milchpermeat/<br/>Milchpermeatpulver<sup>(1)</sup></b>                       | Erzeugnis, das aus der flüssigen Phase bei der (Ultra-, Nano- oder Mikro-)Filtration von Milch gewonnen wird und dem die Lactose teilweise entzogen sein kann.<br>Verfahren der Umkehrosmose können angewandt werden  | Rohasche<br>Rohprotein<br>Lactose<br>Feuchte, wenn > 8 % |
| 8.16.1 | <b>Milchretentat/<br/>Milchretentatpulver<sup>(1)</sup></b>                     | Erzeugnis, das bei der (Ultra-, Nano- oder Mikro-)Filtration von Milch auf der Membran zurückbleibt   | Rohprotein<br>Rohasche<br>Lactose<br>Feuchte, wenn > 8 % |
| 8.17.1 | <b>Molke/Molkenpulver<sup>(1)</sup></b>   | Erzeugnis, das bei der Herstellung von Käse, Quark oder Kasein oder ähnlichen Prozessen anfällt.<br>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:<br>— Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexametaphosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren<br>— Kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden<br>— Kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden | Rohprotein<br>Lactose<br>Feuchte, wenn > 8 %<br>Rohasche |

|        |   |   |   |
|--------|---|---|---|
|        |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>— Kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden</li> </ul>   |   |
| 8.18.1 | <b>Molke/Molkenpulver, lactosearm</b> <sup>(1)</sup>  | <p>Molke, der ein Teil der Lactose entzogen wurde.<br/>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexameta-phosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren</li> <li>— Kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden</li> <li>— Kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden</li> <li>— Kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden</li> </ul>   | <p>Rohprotein<br/>Lactose<br/>Feuchte, wenn &gt; 8 %<br/>Rohasche</p> |
| 8.19.1 | <b>Molkeneiweiß/Molkeneiweißpulver</b> <sup>(1)</sup> | <p>Erzeugnis, das durch Trocknen der Molkeneiweißbestandteile entsteht, die aus Molke durch chemische oder physikalische Behandlung gewonnen werden.<br/>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexameta-phosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren</li> <li>— Kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden</li> <li>— Kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden</li> <li>— Kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden</li> </ul> | <p>Rohprotein<br/>Feuchte, wenn &gt; 8 %</p>                          |

|        |   |   |   |
|--------|---|---|---|
| 8.20.1 | <b>Molke/Molkenpulver, mineralstoffarm, lactosearm</b> <sup>(1)</sup> | <p>Molke, der ein Teil der Lactose und Mineralstoffe entzogen wurde.</p> <p>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexameta-phosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren</li> <li>— Kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden</li> <li>— Kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden</li> <li>— Kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden</li> </ul>  | <p>Rohprotein<br/>Lactose<br/>Rohasche<br/>Feuchte, wenn &gt; 8 %</p> |
| 8.21.1 | <b>Molkenpermeat/Molkenpermeatpulver</b> <sup>(1)</sup>               | <p>Erzeugnis, das aus der flüssigen Phase bei der (Ultra-, Nano- oder Mikro-)Filtration von Molke gewonnen wird und dem die Lactose teilweise entzogen sein kann. Verfahren der Umkehrosmose können angewandt werden.</p> <p>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexameta-phosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren</li> <li>— Kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden</li> <li>— Kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden</li> <li>— Kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden</li> </ul> | <p>Rohasche<br/>Rohprotein<br/>Lactose<br/>Feuchte, wenn &gt; 8 %</p> |
| 8.22.1 | <b>Molkenretentat/Molkenretentatpulver</b> <sup>(1)</sup>             | <p>Erzeugnis, das bei der (Ultra-, Nano- oder Mikro-) Filtration von Molke auf der Membran zurückbleibt.</p>  | <p>Rohprotein<br/>Rohasche<br/>Lactose<br/>Feuchte, wenn &gt; 8 %</p> |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  | <p>Bei Bestimmung als Einzelfutter gilt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Kann bis zu 0,5 % Phosphate enthalten, z. B. Polyphosphate (wie etwa Natriumhexameta-phosphat) oder Diphosphate (wie etwa Tetranatriumpyrophosphat), die eingesetzt werden, um die Viskosität zu verringern und bei der Verarbeitung Proteine zu stabilisieren</li> <li>— Kann bis zu 0,3 % anorganische Säuren enthalten: Schwefelsäure, Salzsäure, Phosphorsäure, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden</li> <li>— Kann bis zu 0,5 % Alkalien enthalten, wie die Hydroxide von Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, die in vielen Abschnitten der Produktion zur pH-Wert-Anpassung eingesetzt werden</li> <li>— Kann bis zu 2 % Fließhilfsstoffe enthalten wie Siliciumdioxid, Pentanatriumtriphosphat, Tricalciumphosphat, die zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt werden</li> </ul> |  |
|--|--|---|--|

(<sup>1</sup>) Die Begriffe sind nicht synonym zu verwenden und unterscheiden sich hauptsächlich im Feuchtegehalt; der entsprechende korrekte Begriff ist zu verwenden. Der Begriff „Pulver“ impliziert einen Feuchtigkeitsgehalt von weniger als 12 % und kann die Begriffe „getrocknet“ oder „konzentriert und getrocknet“ ersetzen.

## 9. Erzeugnisse von Landtieren und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Einzelfuttermittel in diesem Kapitel müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 genügen. Die Bezeichnung der Einzelfuttermittel ist durch die Angabe gemäß Anhang X oder Anhang XIII der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 oder Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 zu ergänzen, um die spezifischen Anforderungen zu präzisieren und eine eindeutige Identifizierung der Verwendungsbeschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 zu ermöglichen.

| Nummer | Bezeichnung <sup>1</sup>                                 | Beschreibung  | Verbindliche Angaben                                     |
|--------|--|---|--|
| 9.1.1  | <b>Tierische Nebenprodukte</b> ( <sup>1</sup> )          | Warmblütige Landtiere oder Teile davon, frisch, gefroren, gekocht, säurebehandelt oder getrocknet   | Rohprotein<br>Rohfett<br>Feuchte, wenn > 8 %             |
| 9.2.1  | <b>Tierfett</b> ( <sup>2</sup> )                         | Erzeugnis, das aus Fett von Landtieren, einschließlich wirbelloser Landtiere, in allen Entwicklungsstufen, ausgenommen human- oder tierpathogene Arten, besteht. Bei Extraktion mit Lösungsmitteln kann das Erzeugnis bis zu 0,1 % Hexan enthalten  | Rohfett<br>Feuchte, wenn > 1 %                           |
| 9.3.1  | <b>Imkerei-Nebenerzeugnisse</b> ( <sup>3</sup> )         | Honig, Bienenwachs, Gelée Royal, Propolis, Pollen, verarbeitet oder naturbelassen   | Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose             |
| 9.4.1  | <b>Verarbeitetes tierisches Protein</b> ( <sup>2</sup> ) | Erzeugnis, das durch Erhitzen, Trocknen und Mahlen von ganzen Landtieren oder Teilen von Landtieren, einschließlich Wirbelloser, in allen Entwicklungsstadien gewonnen wird und aus dem das Fett teilweise extrahiert oder physikalisch entzogen worden sein kann. Bei Extraktion mit Lösungsmitteln kann das Erzeugnis bis zu 0,1 % Hexan enthalten. | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche<br>Feuchte, wenn > 8 % |



|        |  |   |  |
|--------|--|---|--|
| 9.5.1  | <b>Proteine aus der Gelatinegewinnung</b> <sup>(2)</sup>                   | Getrocknete tierische Proteine, die bei der Herstellung von Gelatine aus Rohstoffen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen werden  | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche<br>Feuchte, wenn > 8 % |
| 9.6.1  | <b>Hydrolysierte Tierproteine</b> <sup>(2)</sup>                           | Polypeptide, Peptide und Aminosäuren sowie Gemische daraus, die durch Hydrolyse tierischer Nebenprodukte gewonnen werden und durch Trocknen konzentriert sein können  | Rohprotein<br>Feuchte, wenn > 8 %                        |
| 9.7.1  | <b>Blutmehl</b> <sup>(2)</sup>   | Erzeugnis, das durch Wärmebehandlung von Blut geschlachteter warmblütiger Tiere gewonnen wird   | Rohprotein<br>Feuchte, wenn > 8 %                        |
| 9.8.1  | <b>Bluterzeugnisse</b> <sup>(1)</sup>                                      | Erzeugnisse, die aus Blut oder Fraktionen von Blut geschlachteter warmblütiger Tiere gewonnen werden; dazu zählen getrocknetes/gefrorenes/flüssiges Plasma, getrocknetes Vollblut, getrocknete/gefrorene/flüssige Erythrozyten oder Fraktionen davon und Mischungen         | Rohprotein<br>Feuchte, wenn > 8 %                        |
| 9.9.1  | <b>Catering-Rückfluss [wiederverwertete Küchenabfälle und Speisereste]</b> | Alle Lebensmittelreste aus Restaurants, Catering-Einrichtungen und Küchen, einschließlich Groß- und Haushaltsküchen, die Material tierischen Ursprungs enthalten, einschließlich gebrauchtes Speiseöl   | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche<br>Feuchte, wenn > 8 % |
| 9.10.1 | <b>Kollagen</b> <sup>(2)</sup>   | Erzeugnis auf Eiweißbasis aus tierischen Knochen, Häuten, Fellen und Sehnen   | Rohprotein<br>Feuchte, wenn > 8 %                        |
| 9.11.1 | <b>Federmehl</b>   | Erzeugnis, das durch Trocknen und Mahlen von Federn geschlachteter Tiere gewonnen wird  | Rohprotein<br>Feuchte, wenn > 8 %                        |
| 9.12.1 | <b>Gelatine</b> <sup>(2)</sup>   | 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<br>Feuchte, wenn > 8 %                        |
| 9.13.1 | <b>Grieben</b> <sup>(2)</sup>  | Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Talg, Schmalz oder sonstigen extrahierten oder physikalisch entzogenen tierischen Fetten anfällt, in frischem, gefrorenem oder getrocknetem Zustand. Bei Extraktion mit Lösungsmitteln kann das Erzeugnis bis zu 0,1 % Hexan enthalten | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche<br>Feuchte, wenn > 8 % |
| 9.14.1 | <b>Erzeugnisse tierischen Ursprungs</b> <sup>(1)</sup>                     | Ehemalige Lebensmittel, die tierische Erzeugnisse enthalten, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet  | Rohprotein<br>Rohfett<br>Feuchte, wenn > 8 %             |
| 9.15.1 | <b>Eier</b>  | Ganze Hühnereier von <i>Gallus gallus</i> L., mit oder ohne Schale  |  |
| 9.15.2 | <b>Eiklar</b>  | Erzeugnis, das durch Trennen von Schale und Dotter von Eiern gewonnen wird, pasteurisiert und möglicherweise denaturiert  | Rohprotein<br>Gegebenenfalls Methode der Denaturierung   |
| 9.15.3 | <b>Eiprodukte, getrocknet</b>  | Erzeugnisse, die aus getrockneten und pasteurisierten Eiern ohne Schale oder aus einem Gemisch mit unterschiedlichen Anteilen von getrocknetem Eiklar und getrocknetem Eidotter bestehen  | Rohprotein<br>Rohfett<br>Feuchte, wenn > 5 %             |

|        |   |   |   |
|--------|---|---|---|
| 9.15.4 | <b>Eipulver, gezuckert</b>                        | Getrocknete ganze Eier oder Teile von Eiern, denen Zucker zugesetzt wird  | Rohprotein<br>Rohfett<br>Feuchte, wenn > 5 %<br>Gesamtzuckergehalt,<br>berechnet als Saccharose |
| 9.15.5 | <b>Eierschalen, getrocknet</b>                    | Erzeugnis, das nach der Trennung von Eiklar und Dotter von Geflügeleiern anfällt; die Schalen sind getrocknet   | Rohasche  |
| 9.16.1 | <b>Wirbellose Landtiere<sup>(1)</sup>, lebend</b> | Lebende wirbellose Landtiere in allen Entwicklungsstadien, ausgenommen Arten mit negativen Auswirkungen auf die Gesundheit von Pflanzen, Tieren und Menschen  |   |
| 9.16.2 | <b>Wirbellose Landtiere<sup>(1)</sup>, tot</b>    | Tote wirbellose Landtiere in allen Entwicklungsstadien, ausgenommen Arten mit negativen Auswirkungen auf die Gesundheit von Pflanzen, Tieren und Menschen, behandelt oder unbehandelt, nicht aber gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 verarbeitet | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche   |
| 9.17.1 | <b>Cholesterin aus Wollwachs</b>                  | Erzeugnis, das durch Verseifung, Trennung und Kristallisation aus Wollwachs (Lanolin) gewonnen wird. Gehalt an Cholest-5-en-3 $\beta$ -ol, C <sub>27</sub> H <sub>46</sub> O, mindestens 90 %   |   |

<sup>(1)</sup> Vorbehaltlich der Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission (Anhang VIII Kapitel III) für Kennzeichnung, Handelspapiere und Genusstauglichkeitsbescheinigungen für tierische Nebenprodukte und daraus gewonnene Erzeugnisse gilt bei Verwendung des Katalogs für die Kennzeichnung Folgendes: Die Bezeichnung wird soweit zutreffend ersetzt durch

- die Tierart und
- den Teil des tierischen Erzeugnisses (z. B. Leber, Fleisch (nur wenn Skelettmuskulatur)) und/oder
- das Lebensstadium (z. B. Larven) und/oder
- die wegen des Verbots der Rückführung in die Futtermittelkette nicht verarbeitete Tierart (z. B. frei von Geflügel);

oder die Bezeichnung wird soweit zutreffend ergänzt durch

- die Tierart und/oder
- den Teil des tierischen Erzeugnisses (z. B. Leber, Fleisch (nur wenn Skelettmuskulatur)) und/oder
- das Lebensstadium (z. B. Larven) und/oder
- die Nennung der wegen des Verbots der Rückführung in die Futtermittelkette nicht verarbeiteten Tierart.

<sup>(2)</sup> Vorbehaltlich der Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 (Anhang VIII Kapitel III) und der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 (Anhang IV) für Kennzeichnung, Handelspapiere und Genusstauglichkeitsbescheinigungen für tierische Nebenprodukte und daraus gewonnene Erzeugnisse und bei Verwendung des Katalogs für Kennzeichnungszwecke ist die Bezeichnung soweit zutreffend durch Folgendes zu ergänzen, um angemessene Informationen bereitzustellen:

- die verarbeitete Tierart (z. B. Schwein, Wiederkäuer, Geflügel, Insekt) und/oder
- das Lebensstadium (z. B. Larven) und/oder
- das verarbeitete Material (z. B. Knochen) und/oder
- das angewandte Verfahren (z. B. entfettet, raffiniert) und/oder
- die wegen des Verbots der Rückführung in die Futtermittelkette nicht verarbeitete Tierart (z. B. frei von Geflügel).

<sup>(3)</sup> Die Bezeichnung ist gegebenenfalls durch die Bezeichnung des spezifischen Erzeugnisses zu ersetzen.

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

Die Einzelfuttermittel in diesem Kapitel müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 genügen, und ihre Verwendung kann Beschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 unterliegen.

| Nummer | Bezeichnung <sup>1</sup>                             | Beschreibung  | Verbindliche Angaben  |
|--------|--|---|---|
| 10.1.1 | <b>Wirbellose Wassertiere</b> <sup>(1)</sup>         | Wirbellose Meeres- oder Süßwassertiere, ganz oder Teile davon, in allen Entwicklungsstufen, ausgenommen human- oder tierpathogene Arten   | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche                                     |
| 10.2.1 | <b>Nebenprodukte von Wassertieren</b> <sup>(1)</sup> | Erzeugnisse, die aus Betrieben oder Anlagen stammen, die Erzeugnisse für den menschlichen Verzehr zubereiten oder herstellen  | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche                                     |
| 10.3.1 | <b>Krustentiermehl</b> <sup>(2)</sup>                | Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von Krustentieren, ganz oder in Teilen, auch freilebenden und Zuchtgarnelen, gewonnen wird  | Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %                      |
| 10.4.1 | <b>Fisch</b> <sup>(2)</sup>                          | Fisch oder Fischteile, frisch, gefroren, gekocht, säurebehandelt oder getrocknet  | Rohprotein<br>Feuchte, wenn > 8 %                                     |
| 10.4.2 | <b>Fischmehl</b> <sup>(2)</sup>                      | 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<br>Rohfett<br>Rohasche, wenn > 20 %<br>Feuchte, wenn > 8 % |
| 10.4.3 | <b>Fischpresssaft</b>                                | Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Fischmehl anfällt und durch Säurekonservierung oder Trocknung abgetrennt und stabilisiert worden ist   | Rohprotein<br>Rohfett<br>Feuchte, wenn > 5 %                          |
| 10.4.4 | <b>Fischeiweiß, hydrolysiert</b>                     | Durch Hydrolyse von Fisch oder Fischteilen gewonnene Proteine, die durch Trocknen konzentriert sein können  | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche, wenn > 20 %<br>Feuchte, wenn > 8 % |
| 10.4.5 | <b>Grätenmehl</b>                                    | Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von Fischteilen anfällt und vorwiegend aus Gräten besteht   | Rohasche  |
| 10.4.6 | <b>Fischöl</b>                                       | Öl von Fischen oder Fischteilen, das zum Wasserentzug zentrifugiert wird (gegebenenfalls mit Angaben zur Tierart, z. B. Lebertran von Dorsch)   | Rohfett<br>Feuchte, wenn > 1 %  |
| 10.4.7 | <b>Fischöl, gehärtet</b>                             | Öl, das durch Härtung von Fischöl gewonnen wird   | Feuchte, wenn > 1 %   |
| 10.4.8 | <b>Fischöl-Stearin [winterisiertes Fischöl]</b>      | Fischölfraction mit hohem Gehalt an gesättigten Fettsäuren, die bei der Raffination von rohem Fischöl zu raffiniertem Fischöl nach dem Winterisierungsverfahren, bei dem die gesättigten Fettsäuren erstarren und anschließend getrennt werden, gewonnen wird | Rohfett<br>Feuchte, wenn > 1 %  |
| 10.5.1 | <b>Krillöl</b>                                       | Öl, das durch Kochen und Pressen von Krill des Meeresplanktons gewonnen und zum Wasserentzug zentrifugiert wird   | Feuchte, wenn > 1 %   |

|         |  |   |   |
|---------|--|---|---|
| 10.5.2  | <b>Krilleiweißkonzentrat, hydrolysiert</b>       | Erzeugnis, das durch enzymatische Hydrolyse von Krill oder Krillteilen gewonnen und häufig durch Trocknen konzentriert wird                       | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche, wenn > 20 %<br>Feuchte, wenn > 8 % |
| 10.6.1  | <b>Mehl aus Meereswürmern</b>                    | Erzeugnis, das durch Erhitzen und Trocknen von im Meer lebenden Ringelwürmern, auch <i>Nereis virens</i> M. Sars, oder Teilen davon gewonnen wird | Rohfett<br>Rohasche, wenn > 20 %<br>Feuchte, wenn > 8 %               |
| 10.7.1  | <b>Mehl aus marinem Zooplankton</b>              | Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen marinen Zooplanktons, beispielsweise von Krill, gewonnen wird                                 | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche, wenn > 20 %<br>Feuchte, wenn > 8 % |
| 10.7.2  | <b>Öl aus marinem Zooplankton</b>                | Öl, das durch Kochen und Pressen marinen Zooplanktons gewonnen und zum Wasserentzug zentrifugiert wird  | Feuchte, wenn > 1 %   |
| 10.8.1  | <b>Weichtiermehl</b>                             | Erzeugnis, das durch Erhitzen und Trocknen von Weichtieren, auch Tintenfische und Muscheln, oder Teilen davon gewonnen wird                       | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche, wenn > 20 %<br>Feuchte, wenn > 8 % |
| 10.9.1  | <b>Tintenfischmehl</b>                           | Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von Tintenfischen oder von Tintenfischteilen gewonnen wird                                    | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche, wenn > 20 %<br>Feuchte, wenn > 8 % |
| 10.10.1 | <b>Seesternmehl</b>                              | Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von <i>Asteroidea</i> oder Teilen davon gewonnen wird   | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche, wenn > 20 %<br>Feuchte, wenn > 8 % |
| 10.11.1 | Mehl aus wirbellosen Meerestieren <sup>(1)</sup> | Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von wirbellosen Meerestieren oder Teilen davon gewonnen wird                                  | Rohprotein<br>Rohfett<br>Rohasche, wenn > 20 %<br>Feuchte, wenn > 8 % |

(1) Die Tierart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.

(2) Bei Zuchtfisch/Krustentieren ist bei der Bezeichnung gegebenenfalls zusätzlich die Tierart anzugeben.

## 11. Mineralstoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Einzelfuttermittel in diesem Kapitel, die tierische Nebenprodukte enthalten, müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 genügen, und ihre Verwendung kann geltenden Beschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 unterliegen.

| Nummer  | Bezeichnung <sup>1</sup>                                    | Beschreibung   | Verbindliche Angaben   |
|---------|---|--|--|
| 11.1.1  | <b>Calciumcarbonat</b> <sup>(1)</sup><br><b>[Kalkstein]</b> | Erzeugnis, das durch Mahlen calciumcarbonathaltiger ( $\text{CaCO}_3$ ) Erzeugnisse wie Kalkstein oder durch Ausfällen aus sauren Lösungen gewonnen wird.<br>Kann bis zu 0,25 % Propylenglycol enthalten. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten | Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche,<br>wenn > 5 %              |
| 11.1.2  | <b>Kohlensaurer Muschelkalk</b>                             | Aus den Schalen von Meeresweichtieren, beispielsweise Austern oder Muscheln, gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt  | Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche,<br>wenn > 5 %              |
| 11.1.3  | <b>Calcium-Magnesiumcarbonat</b>                            | Natürliches Gemisch aus Calciumcarbonat ( $\text{CaCO}_3$ ) und Magnesiumcarbonat ( $\text{MgCO}_3$ ). Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten  | Kalzium<br>Magnesium<br>Salzsäureunlösliche Asche,<br>wenn > 5 % |
| 11.1.4  | <b>Kohlensaurer Algenkalk</b><br><b>[Maerl-Kalk]</b>        | Aus Kalkalgen gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt   | Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche,<br>wenn > 5 %              |
| 11.1.5  | <b>Lithothamnium</b>  | Aus Kalkalgen ( <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)) gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt   | Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche,<br>wenn > 5 %              |
| 11.1.6  | <b>Calciumchlorid</b>                                       | Calciumchlorid ( $\text{CaCl}_2$ ) und seine Hydrate.<br>Kann bis zu 0,2 % Bariumsulfat enthalten  | Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche,<br>wenn > 5 %              |
| 11.1.7  | <b>Calciumhydroxid</b> <sup>(2)</sup>                       | Calciumhydroxid ( $\text{Ca(OH)}_2$ ).<br>Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten   | Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche,<br>wenn > 5 %              |
| 11.1.8  | <b>Calciumsulfat, wasserfrei</b>                            | Calciumsulfat ( $\text{CaSO}_4$ ), wasserfrei, das durch Vermahlen von Calciumsulfat, wasserfrei, oder Dehydratisierung von Calciumsulfat-Dihydrat gewonnen wird   | Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche,<br>wenn > 5 %              |
| 11.1.9  | <b>Calciumsulfat-Hemihydrat</b>                             | Calciumsulfat-Hemihydrat ( $\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$ ), das durch Entfernen eines Teils des Wassers aus Calciumsulfat-Dihydrat gewonnen wird   | Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche,<br>wenn > 5 %              |
| 11.1.10 | <b>Calciumsulfat-Dihydrat</b>                               | Calciumsulfat-Dihydrat ( $\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$ ), das durch Vermahlen von Calciumsulfat-Dihydrat oder Hydratisierung von Calciumsulfat-Hemihydrat gewonnen wird   | Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche,<br>wenn > 5 %              |

|         |   |   |  |
|---------|---|---|--|
| 11.1.11 | <b>Calciumsalze organischer Säuren</b> <sup>(3)</sup> | Calciumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen <sup>(4)</sup>  | Kalzium<br>Organische Säure  |
| 11.1.12 | <b>Calciumoxid</b>                                    | Calciumoxid (CaO), das durch Kalzinierung (Brennen) von Kalkstein nativer Herkunft gewonnen wird. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten  | Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %   |
| 11.1.13 | <b>Calciumgluconat</b>                                | Calciumsalz von Gluconsäure, Ca (C <sub>6</sub> H <sub>11</sub> O <sub>7</sub> ) <sub>2</sub> , und dessen Hydrate  | Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %   |
| 11.1.14 | <b>Calciumchelate</b> <sup>(5)</sup>                  | Ca(x) <sub>1-3</sub> x nH <sub>2</sub> O.<br>(x) = Anion von Aminosäuren aus hydrolysiertem Sojaprotein oder synthetischen Aminosäuren, die als Futtermittelzusatzstoff zugelassen sind. Die Chelatisierung des Kations wird anhand eines Höchstgehalts von 10 % der Moleküle mit mehr als 1 500 Dalton und durch eine geeignete Analyseverfahren zum Nachweis der chelatisierten Struktur des Einzelfuttermittels nachgewiesen. Kann bis zu 40 % Chlorid enthalten | Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %   |
| 11.1.15 | <b>Calcium-Sulfat/-Carbonat</b>                       | Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Natriumcarbonat anfällt  | Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %   |
| 11.1.16 | <b>Calciumpidolat</b>                                 | Calcium-L-Pidolat (C <sub>10</sub> H <sub>12</sub> CaN <sub>2</sub> O <sub>6</sub> ). Kann bis zu 5 % Glutaminsäure enthalten   | Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %   |
| 11.1.17 | <b>Calciumcarbonat-Magnesiumoxid</b>                  | Erzeugnis, das durch Erhitzen natürlicher, Calcium und Magnesium enthaltender Stoffe wie Dolomit gewonnen wird. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten  | Kalzium<br>Magnesium   |
| 11.1.18 | <b>Doppelsalz von Calciumnitrat</b>                   | 5 Ca(NO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> x NH <sub>4</sub> NO <sub>3</sub> x10 H <sub>2</sub> O. Erzeugnis aus einer chemischen Synthese von Calciumcarbonatgestein und Salpetersäure  | Kalzium<br>Stickstoff  |
| 11.2.1  | <b>Magnesiumoxid</b>                                  | Kalziniertes Magnesiumoxid (MgO) mit einem Gehalt von mindestens 70 % MgO   | Magnesium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 %<br>Eisengehalt als Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub> , wenn > 5 % |
| 11.2.2  | <b>Magnesiumsulfat-Heptahydrat</b>                    | Magnesiumsulfat (MgSO <sub>4</sub> × 7 H <sub>2</sub> O)  | Magnesium<br>Schwefel<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 %  |
| 11.2.3  | <b>Magnesiumsulfat-Monohydrat</b>                     | Magnesiumsulfat (MgSO <sub>4</sub> × H <sub>2</sub> O)  | Magnesium<br>Schwefel<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 15 %  |
| 11.2.4  | <b>Magnesiumsulfat, wasserfrei</b>                    | Wasserfreies Magnesiumsulfat (MgSO <sub>4</sub> )   | Magnesium<br>Schwefel<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %  |

|         |   |   |   |
|---------|---|---|---|
| 11.2.5  | <b>Magnesiumpropionat</b>   | Magnesiumpropionat ( $C_6H_{10}MgO_4$ )   | Magnesium   |
| 11.2.6  | <b>Magnesiumchlorid</b>   | Magnesiumchlorid ( $MgCl_2$ ) oder Lösung, die durch Eindampfen von Meerwasser nach Absetzen von Natriumchlorid gewonnen wird   | Magnesium<br>Chlor<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %  |
| 11.2.7  | <b>Magnesiumcarbonat</b>  | Natürliches Magnesiumcarbonat ( $MgCO_3$ )  | Magnesium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %   |
| 11.2.8  | <b>Magnesiumhydroxid</b>  | Magnesiumhydroxid ( $Mg(OH)_2$ )  | Magnesium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %   |
| 11.2.9  | <b>Magnesiumkaliumsulfat</b>  | Magnesiumkaliumsulfat ( $(K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O, n = 4,6)$ )   | Magnesium<br>Kalium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %   |
| 11.2.10 | <b>Magnesiumsalze organischer Säuren</b> <sup>(3)</sup>                                 | Magnesiumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen <sup>(4)</sup>  | Magnesium<br>Organische Säure   |
| 11.2.11 | <b>Magnesiumgluconat</b>  | Magnesiumsalz von Gluconsäure, $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ , und dessen Hydrate  | Magnesium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %  |
| 11.2.12 | <b>Magnesiumchelate</b> <sup>(3)</sup>  | Formel $Mg(x)_{1-3} \times nH_2O$ .<br>(x) = Anion von Aminosäuren aus hydrolysiertem Sojaprotein oder synthetischen Aminosäuren, die als Futtermittelzusatzstoff zugelassen sind.<br>Die Chelatisierung des Kations wird anhand eines Höchstgehalts von 10 % der Moleküle mit mehr als 1 500 Dalton und durch eine geeignete Analysemethode zum Nachweis der chelatisierten Struktur des Einzelfuttermittels nachgewiesen.<br>Kann bis zu 55 % Chlorid und/oder Sulfat enthalten | Magnesium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %  |
| 11.2.13 | <b>Magnesiumpidolat</b>   | Magnesium-L-Pidolat ( $C_{10}H_{12}MgN_2O_6$ ).<br>Kann bis zu 5 % Glutaminsäure enthalten  | Magnesium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %  |
| 11.3.1  | <b>Dicalciumphosphat</b> <sup>(6)</sup> · <sup>(7)</sup><br>[Calciumhydrogenorthosphat] | Calciummonohydrogenphosphat aus Knochen oder anorganischen Quellen ( $CaHPO_4 \times nH_2O, n = 0$ oder 2).<br>$Ca/P > 1,2$ .<br>Kann bis zu 3 % Chlorid enthalten, ausgedrückt als NaCl  | Kalzium<br>Gesamtphosphorgehalt<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 % |
| 11.3.2  | <b>Monodicalciumphosphat</b>  | Erzeugnis, das aus Mono- und Dicalciumphosphat besteht ( $CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O, n = 0$ oder 1).<br>$0,8 < Ca/P < 1,3$  | Gesamtphosphorgehalt<br>Kalzium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %  |
| 11.3.3  | <b>Monocalciumphosphat</b><br>[Calciumtetrahydrogendiorthosphat]                        | Calcium-bis-dihydrogenphosphat ( $Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O, n = 0$ oder 1).<br>$Ca/P < 0,9$   | Gesamtphosphorgehalt<br>Kalzium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %  |

|         |  |  |  |
|---------|--|--|--|
| 11.3.4  | <b>Tricalciumphosphat</b> (?)<br>[Tricalciumorthophosphat]     | Tricalciumphosphat aus Knochen oder anorganischen Quellen ( $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ) oder Hydroxylapatit ( $\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3\text{OH}$ ).<br>$\text{Ca/P} > 1,3$ | Kalzium<br>Gesamtphosphorgehalt<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn $> 5 \%$            |
| 11.3.5  | <b>Calcium-Magnesiumphosphat</b>                               | Calcium-Magnesiumphosphat ( $\text{Ca}_3\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_4$ )  | Kalzium<br>Magnesium<br>Gesamtphosphorgehalt<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$   |
| 11.3.6  | <b>Phosphat, entfluoriert</b>                                  | Erzeugnis, das aus anorganischen Quellen gewonnen, gebrannt und weitergehend thermisch behandelt wird  | Gesamtphosphorgehalt<br>Kalzium<br>Natrium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn $> 5 \%$ |
| 11.3.7  | <b>Dicalciumpyrophosphat</b><br>[Dicalciumdiphosphat]          | Dicalciumpyrophosphat ( $\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$ ) aus Knochen oder anorganischen Quellen   | Gesamtphosphorgehalt<br>Kalzium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$  |
| 11.3.8  | <b>Magnesiumphosphat</b>                                       | Erzeugnis, das aus einbasischem und/oder zweibasischem und/oder dreibasischem Magnesiumphosphat besteht  | Gesamtphosphorgehalt<br>Magnesium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn $> 10 \%$         |
| 11.3.9  | <b>Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat</b>                      | Erzeugnis aus Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat   | Gesamtphosphorgehalt<br>Magnesium<br>Kalzium<br>Natrium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$                                |
| 11.3.10 | <b>Mononatriumphosphat</b><br>[Natriumdihydrogenorthophosphat] | Mononatriumphosphat ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ , $n = 0, 1$ oder $2$ )   | Gesamtphosphorgehalt<br>Natrium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$  |
| 11.3.11 | <b>Dinatriumphosphat</b><br>[Dinatriumhydrogenorthophosphat]   | Dinatriumphosphat ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ , $n = 0, 2, 7$ oder $12$ )   | Gesamtphosphorgehalt<br>Natrium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$  |
| 11.3.12 | <b>Trinatriumphosphat</b><br>[Trinatriumorthophosphat]         | Trinatriumphosphat ( $\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ , $n = 0, 1/2, 1, 6, 8$ oder $12$ )   | Gesamtphosphorgehalt<br>Natrium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn $> 10 \%$  |



|         |  |  |   |
|---------|--|--|---|
| 11.3.13 | <b>Natriumpyrophosphat</b><br>[Tetranatriumdiphosphat]           | Natriumpyrophosphat ( $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$ ,<br>$n = 0$ oder $10$ )      | Gesamtphosphorgehalt<br>Natrium<br>In 2%iger Zitronensäure<br>unlöslicher Phosphor, wenn<br>> 10 %                |
| 11.3.14 | <b>Monokaliumphosphat</b><br>[Kaliumdihydrogenorthophosphat]     | Monokaliumphosphat ( $\text{KH}_2\text{PO}_4$ )  | Gesamtphosphorgehalt<br>Kalium<br>In 2%iger Zitronensäure<br>unlöslicher Phosphor, wenn<br>> 10 %                 |
| 11.3.15 | <b>Dikaliumphosphat</b><br>[Dikaliumhydrogenorthophosphat]       | Dikaliumphosphat ( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ , $n = 0$ ,<br>$3$ oder $6$ )             | Gesamtphosphorgehalt<br>Kalium<br>In 2%iger Zitronensäure<br>unlöslicher Phosphor, wenn<br>> 10 %                 |
| 11.3.16 | <b>Calcium-Natrium-Phosphat</b>                                  | Calcium-Natrium-Phosphat ( $\text{CaNaPO}_4$ )   | Gesamtphosphorgehalt<br>Kalzium<br>Natrium<br>In 2%iger Zitronensäure<br>unlöslicher Phosphor, wenn<br>> 10 %     |
| 11.3.17 | <b>Monoammoniumphosphat</b><br>[Ammoniumdihydrogenorthophosphat] | Monoammoniumphosphat ( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ )  | Gesamtstickstoffgehalt<br>Gesamtphosphorgehalt<br>In 2%iger Zitronensäure<br>unlöslicher Phosphor, wenn<br>> 10 % |
| 11.3.18 | <b>Diammoniumphosphat</b><br>[Diammoniumhydrogenorthophosphat]   | Diammoniumphosphat ( $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ )   | Gesamtstickstoffgehalt<br>Gesamtphosphorgehalt<br>In 2%iger Zitronensäure<br>unlöslicher Phosphor, wenn<br>> 10 % |
| 11.3.19 | <b>Natriumtripolyphosphat</b><br>[Pentanatriumtriphosphat]       | Natriumtripolyphosphat<br>( $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$ , $n = 0$ oder $6$ ) | Gesamtphosphorgehalt<br>Natrium<br>In 2%iger Zitronensäure<br>unlöslicher Phosphor, wenn<br>> 10 %                |
| 11.3.20 | <b>Natrium-Magnesium-Phosphat</b>                                | Natrium-Magnesium-Phosphat ( $\text{MgNaPO}_4$ )   | Gesamtphosphorgehalt<br>Magnesium<br>Natrium<br>In 2%iger Zitronensäure<br>unlöslicher Phosphor, wenn<br>> 10 %   |
| 11.3.21 | <b>Magnesiumhypophosphit</b>                                     | Magnesiumhypophosphit (Mg<br>( $\text{H}_2\text{PO}_2$ ) $_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$ )                       | Magnesium<br>Gesamtphosphorgehalt<br>In 2%iger Zitronensäure<br>unlöslicher Phosphor, wenn<br>> 10 %              |
| 11.3.22 | <b>Knochenfuttermehl, entleimt</b>                               | Entfettete, entleimte, sterilisierte, gemahlene<br>Knochen   | Gesamtphosphorgehalt<br>Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche,<br>wenn > 10 %                                      |
| 11.3.23 | <b>Knochenasche</b>  | Mineralische Rückstände der Veraschung,<br>Verbrennung oder Vergasung tierischer<br>Nebenprodukte                | Gesamtphosphorgehalt<br>Kalzium<br>Salzsäureunlösliche Asche,<br>wenn > 10 %                                      |

|         |  |  |   |
|---------|--|--|---|
| 11.3.24 | <b>Calciumpolyphosphat</b>                           | Heterogene Gemische von Calciumsalzen kondensierter Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ , wobei „n“ mindestens 2 ist  | Gesamtphosphorgehalt Kalzium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %   |
| 11.3.25 | <b>Calciumdihydrogendiphosphat</b>                   | Monocalciumdihydrogenpyrophosphat ( $CaH_2P_2O_7$ )  | Gesamtphosphorgehalt Kalzium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %   |
| 11.3.26 | <b>Saures Magnesiumpyrophosphat</b>                  | Saures Magnesiumpyrophosphat ( $MgH_2P_2O_7$ ). Hergestellt aus reiner Phosphorsäure und reinem Magnesiumhydroxid oder Magnesiumoxid durch Verdampfen von Wasser und Kondensation des Orthophosphats zu Diphosphat | Gesamtphosphorgehalt Magnesium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |
| 11.3.27 | <b>Dinatriumdihydrogendiphosphat</b>                 | Dinatriumdihydrogendiphosphat ( $Na_2H_2P_2O_7$ )  | Gesamtphosphorgehalt Natrium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %   |
| 11.3.28 | <b>Trinatriumdiphosphat</b>                          | Trinatrium-Monohydrogendiphosphat (wasserfrei: $Na_3HP_2O_7$ ; Monohydrat: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$ , n = 0, 1 oder 9)   | Gesamtphosphorgehalt Natrium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %   |
| 11.3.29 | <b>Natriumpolyphosphat [Natriumhexametaphosphat]</b> | Heterogene Gemische von Natriumsalzen kondensierter linearer Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ , wobei „n“ mindestens 2 ist   | Gesamtphosphorgehalt Natrium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %   |
| 11.3.30 | <b>Trikaliumphosphat</b>                             | Trikaliummonophosphat ( $K_3PO_4 \times nH_2O$ , n = 0, 1, 3, 7 oder 9)  | Gesamtphosphorgehalt Kalium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %    |
| 11.3.31 | <b>Tetrakaliumdiphosphat</b>                         | Tetrakaliumdiphosphat ( $K_4P_2O_7 \times nH_2O$ , n = 0, 1 oder 3)  | Gesamtphosphorgehalt Kalium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %    |
| 11.3.32 | <b>Pentakaliumtriphosphat</b>                        | Pentakaliumtripolyphosphat ( $K_5P_3O_{10}$ )  | Gesamtphosphorgehalt Kalium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %    |
| 11.3.33 | <b>Kaliumpolyphosphat</b>                            | Heterogene Gemische von Kaliumsalzen kondensierter linearer Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ , wobei „n“ mindestens 2 ist  | Gesamtphosphorgehalt Kalium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 %    |

|         |  |   |   |
|---------|--|---|---|
| 11.3.34 | <b>Calciumnatriumpolyphosphat</b>  | Calciumnatriumpolyphosphat  | Gesamtphosphorgehalt<br>Natrium<br>Kalzium<br>In 2%iger Zitronensäure unlöslicher Phosphor, wenn > 10 % |
| 11.4.1  | <b>Natriumchlorid</b> <sup>(1)</sup>                                       | Natriumchlorid (NaCl) oder Erzeugnis, das durch Verdampfen und Kristallisieren von Salzsole (gesättigt oder durch ein anderes Verfahren abgereichert) (Vakuumsalz), Verdampfen von Meerwasser (Meersalz und Solarsalz) oder durch Vermahlen von Steinsalz gewonnen wird | Natrium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %   |
| 11.4.2  | <b>Natriumbicarbonat</b><br>[Natriumhydrogencarbonat]                      | Natriumbicarbonat (NaHCO <sub>3</sub> )   | Natrium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %   |
| 11.4.3  | <b>Natrium-/Ammonium(bi)carbonat</b> [Natrium-/Ammonium(hydrogen)carbonat] | Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Natriumcarbonat und Natriumbicarbonat anfällt und Spuren von Ammoniumbicarbonat (höchstens 5 %) enthält  | Natrium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %   |
| 11.4.4  | <b>Natriumcarbonat</b>   | Natriumcarbonat (Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> )  | Natrium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %   |
| 11.4.5  | <b>Natriumsesquicarbonat</b><br>[Trinatriumhydrogencarbonat]               | Natriumsesquicarbonat (Na <sub>3</sub> H(CO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> )   | Natrium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %   |
| 11.4.6  | <b>Natriumsulfat</b>   | Natriumsulfat (Na <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ).<br>Kann bis zu 0,3 % Methionin enthalten  | Natrium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %   |
| 11.4.7  | <b>Natriumsalze organischer Säuren</b> <sup>(3)</sup> <sup>(8)</sup>       | Natriumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen <sup>27</sup>   | Natrium<br>Organische Säure   |
| 11.4.8  | <b>Natriumgluconat</b>   | Natriumsalz von Gluconsäure, Na (C <sub>6</sub> H <sub>11</sub> O <sub>7</sub> ), und dessen Hydrate  | Natrium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %   |
| 11.5.1  | <b>Kaliumchlorid</b>   | Kaliumchlorid (KCl) oder Erzeugnis, das durch Verdampfen von Meerwasser oder Vermahlen natürlicher, kaliumchloridhaltiger Stoffe gewonnen wird  | Kalium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %  |
| 11.5.2  | <b>Kaliumsulfat</b>  | Kaliumsulfat (K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )  | Kalium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %  |
| 11.5.3  | <b>Kaliumcarbonat</b>  | Kaliumcarbonat (K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> )  | Kalium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %  |
| 11.5.4  | <b>Kaliumbicarbonat</b><br>[Kaliumhydrogencarbonat]                        | Kaliumbicarbonat (KHCO <sub>3</sub> )   | Kalium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 10 %  |
| 11.5.5  | <b>Kaliumsalze organischer Säuren</b> <sup>(3)</sup> <sup>(9)</sup>        | Kaliumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen <sup>(4)</sup>   | Kalium<br>Organische Säure  |

|        |  |  |  |
|--------|--|--|--|
| 11.5.6 | <b>Kaliumpidolat</b>                                   | Kalium-L-Pidolat ( $C_5H_6KNO_3$ ). Kann bis zu 5 % Glutaminsäure enthalten  | Kalium<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 %  |
| 11.6.1 | <b>Schwefelblüte</b>                                   | Pulver aus natürlichen Schwefellagerstätten. Es fällt auch bei der Erdölraffination nach den gängigen Verfahren der Schwefelproduzenten an.  | Schwefel   |
| 11.7.1 | <b>Attapulgit</b>                                      | Natürlich vorkommendes Magnesium-Aluminium-Silicium-Mineral  | Magnesium  |
| 11.7.2 | <b>Quarz</b>   | Natürlich vorkommendes Mineral, das durch Vermahlen quarzhaltiger Stoffe gewonnen wird.<br>Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten  |  |
| 11.7.3 | <b>Cristobalit</b>                                     | Kristalline Form und Modifikation von Siliciumdioxid ( $SiO_2$ , Quarz).<br>Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten   |  |
| 11.8.1 | <b>Ammoniumsulfat</b>                                  | Ammoniumsulfat ( $(NH_4)_2SO_4$ ), das durch chemische Synthese gewonnen wird. Kann in Form einer wässrigen Lösung vorliegen   | Stickstoff<br>Schwefel   |
| 11.8.3 | <b>Ammoniumsalze organischer Säuren</b> <sup>(3)</sup> | Ammoniumsalze genusstauglicher organischer Säuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen <sup>(4)</sup>  | Stickstoff<br>Organische Säure   |
| 11.8.4 | <b>Ammoniumlaktat</b> <sup>(2)</sup>                   | Ammoniumlaktat ( $CH_3CHOHCOONH_4$ ). Umfasst das Ammoniumlaktat, das bei der Fermentation mit <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>Bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp. oder <i>Bifidobacterium</i> spp. anfällt; enthält mindestens 7 % Stickstoff.<br>Kann bis zu 2 % Phosphor, 2 % Kalium, 0,7 % Magnesium, 2 % Natrium, 2 % Sulfate, 0,5 % Chloride, 5 % Zucker und 0,1 % Silicon-Schaumverhüter enthalten | Stickstoff<br>Rohasche<br>Kalium, wenn > 1,5 %<br>Magnesium, wenn > 1,5 %<br>Natrium, wenn > 1,5 % |
| 11.8.5 | <b>Ammoniumacetat</b> <sup>(2)</sup>                   | Ammoniumacetat ( $CH_3COONH_4$ ) in wässriger Lösung mit einem Gehalt an Ammoniumacetat von mindestens 55 %  | Stickstoff   |
| 11.9.1 | <b>Geflügelgrit [Magenkies]</b>                        | Erzeugnis, das durch Zerkleinern natürlich in Kiesform vorkommender Minerale gewonnen wird   | Partikelgröße  |
| 11.9.2 | <b>Rotstein [Redstone]</b>                             | Erzeugnis, das durch Zerkleinern und Mahlen von aus der Verbrennung von Ton gewonnenen Erzeugnissen anfällt  | Partikelgröße<br>Feuchte, wenn > 2 %   |

<sup>(1)</sup> Die Art der Quelle kann bei der Bezeichnung zusätzlich angegeben werden oder sie ersetzen.

<sup>(2)</sup> Darf gemäß Artikel 3 der Verordnung (EU) 2022/1104 bis zum 30. Mai 2028 in Verkehr gebracht und verwendet werden.

<sup>(3)</sup> Die Bezeichnung ist anzupassen oder zu ergänzen durch einen Hinweis auf die Fettsäure und/oder die organische Säure.

<sup>(4)</sup> Dies schließt nicht aus, dass bestimmte Salze organischer Säuren als Futtermittelzusatzstoffe eingestuft werden.

- (<sup>5</sup>) Die Bezeichnung ist durch die Aminosäure oder die Quelle der verwendeten Aminosäuren zu ergänzen.
- (<sup>6</sup>) Das Herstellungsverfahren kann bei der Bezeichnung angegeben werden.
- (<sup>7</sup>) Bei der Bezeichnung ist gegebenenfalls zusätzlich der Wortlaut „aus Knochen“ anzugeben.
- (<sup>8</sup>) Natriumcitrate dürfen gemäß Artikel 3 der Verordnung (EU) 2022/1104 bis zum 30. Mai 2028 in Verkehr gebracht und verwendet werden.
- (<sup>9</sup>) Kaliumcitrate dürfen gemäß Artikel 3 der Verordnung (EU) 2022/1104 bis zum 30. Mai 2028 in Verkehr gebracht und verwendet werden.

## 12. Erzeugnisse und Koprodukte, die durch Fermentation mit Mikroorganismen gewonnen werden

Einzelfuttermittel, deren Nummer mit „12.1“ beginnt, sind Fermentationserzeugnisse, die aus ganzen Mikroorganismen oder Teilen davon gewonnen werden. Einzelfuttermittel, deren Nummer mit „12.2“ beginnt, sind Koprodukte der Fermentation, die in erster Linie aus mikrobieller Biomasse bestehen, und Einzelfuttermittel, deren Nummer mit „12.3“ beginnt, sind sonstige Koprodukte der Fermentation.

Einzelfuttermittel, deren Nummer mit „12.1“ oder „12.2“ beginnt, können bis zu 0,3 % Schaumverhüter, 1,5 % Filtrier-/ Klärhilfsstoffe und 2,9 % Propionsäure enthalten. Einzelfuttermittel, deren Nummer mit „12.3“ beginnt, können bis zu 0,6 % Schaumverhüter, 0,5 % Antibelagmittel und 0,2 % Sulfit enthalten.

Alle für die Fermentation verwendeten Mikroorganismen (einschließlich keimfähiger Sporen) sind zu inaktivieren, sodass in den Einzelfuttermitteln keine lebensfähigen Mikroorganismen mehr vorhanden sind.

In diesem Kapitel aufgeführte Einzelfuttermittel, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt werden, müssen der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel entsprechen.

| Nummer  | Bezeichnung <sup>1</sup>   | Beschreibung   | Verbindliche Angaben   |
|---------|--|--|--|
| 12.1.5  | <b>Hefen, inaktiviert</b><br><b>[gegebenenfalls Bierhefe, inaktiviert]</b> | Ganze Hefen ( <sup>1</sup> ) und Teile ( <sup>2</sup> ) davon, die aus <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ( <sup>3</sup> ), <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lypolitica</i> oder <i>Brettanomyces</i> ssp. in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium gewonnen wurden, die/das aus einer Kohlenstoffquelle hauptsächlich pflanzlichen Ursprungs, einer Stickstoffquelle pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Vitaminen und Mineralstoffen besteht | Feuchte, wenn < 75 % oder > 97 %<br>Wenn Feuchte < 75 %:<br>Rohprotein<br>Propionsäure, wenn > 0,5 % |
| 12.1.9  | <b>Einzellerproteine aus Pilzen</b> ( <sup>4</sup> )                       | Fermentationsprodukt, das durch Vermehrung von <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Paecilomyces varioti</i> oder <i>Trichoderma viride</i> auf meist pflanzlichen Substraten, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückständen, Getreide und stärkehaltigen Erzeugnissen, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierten Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffen wie Ammoniak oder Mineralsalzen, gewonnen wird  | Rohprotein<br>Rohasche<br>Propionsäure, wenn > 0,5 %   |
| 12.1.10 | <b>Erzeugnis aus <i>Bacillus subtilis</i>, proteinreich</b>                | Fermentationsprodukt, das durch Vermehrung von <i>Bacillus subtilis</i> auf meist pflanzlichen Substraten, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennereirückständen, Getreide und stärkehaltigen Erzeugnissen, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierten Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffen wie Ammoniak oder Mineralsalzen, gewonnen wird  | Rohprotein<br>Rohasche<br>Propionsäure, wenn > 0,5 %   |

|         |  |   |                                     |
|---------|--|---|-------------------------------------|
| 12.1.12 | <b>Hefenerzeugnisse</b>                                      | Alle Hefen <sup>32</sup> und Teile <sup>(1)</sup> davon, die durch Cracken und/oder Fraktionierung der Hefezellen von <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> <sup>(2)</sup> , <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lypolitica</i> oder <i>Brettanomyces</i> ssp. in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium gewonnen wurden, die/das aus einer Kohlenstoffquelle hauptsächlich pflanzlichen Ursprungs, einer Stickstoffquelle pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Vitaminen und Mineralstoffen besteht  | Feuchte, wenn < 75 %<br>oder > 97 % |
| 12.1.13 | <b>Einzelproteine aus Bakterien</b> <sup>(4)</sup>           | Proteinerzeugnisse, die durch Fermentation mit Bakterien in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium gewonnen wurden, die/das aus Methanol (fermentiert mit <i>Methylophilus methylotrophus</i> ) oder Erdgas (fermentiert mit <i>Methylococcus capsulatus</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Aneurinibacillus danicus</i> (zuvor als <i>Bacillus brevis</i> bezeichnet) und/oder <i>Bacillus firmus</i> ) als Kohlenstoffquelle, einer Stickstoffquelle pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Vitaminen und Mineralstoffen besteht   | Rohprotein<br>Rohasche              |
| 12.1.14 | <b>Inaktivierte Bakterien und Teile davon</b> <sup>(4)</sup> | Ganze Bakterien oder Teile davon <sup>(1)</sup> , die aus <i>Bifidobacterium</i> spp., <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactocaseibacillus casei</i> , <i>Limosilactobacillus fermentum</i> (zuvor als <i>Lactobacillus fermentum</i> bezeichnet), <i>Lactocaseibacillus paracasei</i> (zuvor als <i>Lactobacillus paracasei</i> bezeichnet), <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (zuvor als <i>Lactobacillus plantarum</i> bezeichnet), <i>Limosilactobacillus reuteri</i> (zuvor als <i>Lactobacillus reuteri</i> bezeichnet), <i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i> (zuvor als <i>Lactobacillus rhamnosus</i> bezeichnet), <i>Lactobacillus helveticus</i> oder <i>Streptococcus thermophilus</i> oder anderen als Futtermittelzusatzstoffe zugelassenen Bakterienarten gewonnen wurden, fermentiert in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium, die/das aus einer Kohlenstoffquelle hauptsächlich pflanzlichen Ursprungs, einer Stickstoffquelle pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Vitaminen und Mineralstoffen besteht | Rohasche                            |
| 12.2.8  | <b>Bakterielle Biomasse, proteinreich</b> <sup>(4)</sup>     | Proteinreiche Koprodukte aus der Herstellung von Aminosäuren, Vitaminen, organischen Säuren, Enzymen und/oder ihren Salzen, die durch die Fermentation mit <i>Bacillus coagulans</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Bacillus velezensis</i> , <i>Bacillus licheniformis</i> , <i>Bacillus smithii</i> , <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> , <i>Corynebacterium melassecola</i> , <i>Ensifer adhaerens</i> , <i>Enterococcus faecium</i> , <i>Escherichia coli</i> K12 oder <i>Lactobacillaceae</i> in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium gewonnen wurden, die/das aus einer Kohlenstoffquelle hauptsächlich pflanzlichen Ursprungs, einer Stickstoffquelle pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Vitaminen und Mineralstoffen besteht. Das Erzeugnis kann hydrolysiert sein  | Rohprotein<br>Rohasche              |

|        |   |   |  |
|--------|---|---|--|
| 12.2.9 | <b>Pilzbiomasse</b> <sup>(4)</sup>  | Proteinreiche Koprodukte aus der Herstellung von Erzeugnissen wie Enzymen, Vitaminen und/oder organischen Säuren, die durch die Fermentation mit <i>Ashbya gossypii</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Neurospora tetrasperma</i> , <i>Trichoderma viride</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> oder <i>Trichoderma reesei</i> in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium gewonnen wurden, die/das aus einer Kohlenstoffquelle hauptsächlich pflanzlichen Ursprungs, einer Stickstoffquelle pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Vitaminen und Mineralstoffen besteht | Rohprotein<br>Rohasche   |
| 12.3.1 | <b>Vinasse [eingedickte Melassenschlempe]</b>                                   | Koprodukte der industriellen Verarbeitung von Mosten/Würzen aus den mikrobiellen Fermentationsprozessen bei der Herstellung von u. a. Alkohol, organischen Säuren oder Hefe. Sie bestehen aus der dickflüssigen Fraktion, die nach Abtrennen der Gärmoste/-würzen anfällt. Sie können auch abgestorbene Zellen und/oder deren Teile <sup>(1)</sup> von den für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten  | Rohprotein<br>Gegebenenfalls Substrat und Produktionsprozess                                       |
| 12.3.2 | <b>Koprodukte der Herstellung von (Salzen von) Aminosäuren</b> <sup>(4)</sup>   | Koprodukte aus der Herstellung von Aminosäuren und ihren Salzen durch Fermentation mit <i>Escherichia coli</i> K12, <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> oder <i>Corynebacterium melassecola</i> in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium, die/das aus einer Kohlenstoffquelle hauptsächlich pflanzlichen Ursprungs, einer Stickstoffquelle pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Vitaminen und Mineralstoffen besteht  | Rohprotein<br>Rohasche   |
| 12.3.3 | <b>Koprodukte der Enzymherstellung</b> <sup>(4)</sup>                           | Koprodukte aus der Herstellung von Enzymen durch die Fermentation mit <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> , <i>Trichoderma viride</i> oder <i>Trichoderma reesei</i> in einer Nährlösung/auf einem Kulturmedium, die/das aus einer Kohlenstoffquelle pflanzlichen Ursprungs, einer Stickstoffquelle pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Vitaminen und Mineralstoffen besteht   | Rohprotein<br>Rohasche   |
| 12.3.4 | <b>Bakterielles Erzeugnis mit hohem Gehalt an Polyhydroxybutyrat</b>            | Erzeugnis, das 3-Hydroxybutyrat und 3-Hydroxyvalerat aus der Fermentation mit <i>Cupriavidus necator</i> sowie nicht lebensfähigen bakteriellen Proteinschrot enthält, der von den verwendeten Bakterien und der Fermentationsbrühe zurückbleibt  | Butyrat  |
| 12.3.5 | <b>Bakterielles Erzeugnis mit hohem Gehalt an Ammoniumlaktat</b> <sup>(4)</sup> | Erzeugnis mit hohem Gehalt an Ammoniumlaktat ( $\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$ ) aus der Fermentation mit <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> und anderen <i>Lactobacillaceae</i> , <i>Lactococcus lactis</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophiles</i> oder <i>Bifidobacterium</i> spp., das mindestens 5,6 % Stickstoff enthält  | Stickstoff<br>Rohasche<br>Kalium, wenn > 1,5 %<br>Magnesium, wenn > 1,5 %<br>Natrium, wenn > 1,5 % |

|        |   |  |             |
|--------|---|--|-------------|
| 12.3.6 | <b>Koprodukt aus der Herstellung von Glucono-delta-Lacton mit hohem Gehalt an Gluconsäure</b> (*) | Flüssiges Koprodukt aus der Kristallisierung von Glucono-delta-Lacton in Lebensmittelqualität, das durch die Fermentation mit <i>Gluconobacter oxydans</i> oder <i>Aspergillus niger</i> gewonnen wird. Es enthält mindestens 50 % Gluconsäure | Gluconsäure |
|--------|---|--|-------------|

(<sup>1</sup>) Die verwendete Bezeichnung der Hefestämme kann von der wissenschaftlichen Systematik abweichen. Deshalb sind auch Synonyme der aufgeführten Hefestämme zulässig.

(<sup>2</sup>) Teile bezeichnet alle löslichen und nicht löslichen Fraktionen der Mikroorganismen, auch der Membran oder der inneren Teile der Zelle.

(<sup>3</sup>) Darf nicht auf n-Alkanen gezüchtet werden (Anhang III der Verordnung (EU) Nr. 767/2009 in der geänderten Fassung).

(<sup>4</sup>) Die Art des Mikroorganismus/der Mikroorganismen ist bei der Bezeichnung des Einzelfuttermittels anzugeben, und das Wort „inaktiviert“ kann hinzugefügt werden (d. h. „Bezeichnung wie im Katalog“ + „Bezeichnung der Art“; Beispiele: i) „Einzellerproteine aus *Methylococcus capsulatus*“, ii) „*Lactobacillus acidophilus*, inaktiviert“).

### 13. Verschiedene Erzeugnisse

Die Einzelfuttermittel in diesem Kapitel, die tierische Nebenprodukte enthalten, müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 genügen, und ihre Verwendung kann geltenden Beschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 unterliegen.

| Nummer | Bezeichnung <sup>1</sup>  | Beschreibung  | Verbindliche Angaben  |
|--------|---|---|---|
| 13.1.1 | <b>Erzeugnisse der Back- und Teigwarenindustrie</b>   | Erzeugnisse, die bei der und durch die Herstellung von Brot, Feingebäck, Keksen oder Teigwaren anfallen   | Stärke<br>Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose<br>Rohfett, wenn > 5 %   |
| 13.1.2 | <b>Erzeugnisse der Konditoreiwarenindustrie</b>   | Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Konditoreiwaren und Kuchen anfallen  | Stärke<br>Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose<br>Rohfett, wenn > 5 %   |
| 13.1.3 | <b>Erzeugnisse der Herstellung von Frühstückscerealien</b>  | 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 | Rohprotein, wenn > 10 %<br>Rohfaser<br>Rohöle/-fette, wenn > 10 %<br>Stärke, wenn > 30 %<br>Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10 % |
| 13.1.4 | <b>Erzeugnisse der Süßwarenindustrie</b>  | Erzeugnisse, die bei der und durch die Herstellung von Süßwaren, einschließlich Schokoladenwaren, anfallen  | Stärke<br>Rohfett, wenn > 5 %<br>Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose   |
| 13.1.5 | <b>Erzeugnisse der Speiseeisindustrie</b>   | Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Speiseeis anfallen   | Stärke<br>Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose<br>Rohfett   |
| 13.1.6 | <b>Erzeugnisse und Koprodukte aus der Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse</b> <sup>17</sup> | Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse anfallen (u. a. Schalen, ganze Obst-/Gemüwestücke und Mischungen). Sie können auch gefroren sein   | Stärke<br>Rohfaser<br>Rohfett, wenn > 5 %<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 %  |



|         |   |   |   |
|---------|---|---|---|
| 13.1.7  | <b>Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Pflanzen<sup>17</sup></b>                 | Erzeugnisse, die beim Einfrieren oder Trocknen ganzer Pflanzen <sup>15</sup> oder von Pflanzenteilen anfallen   | Rohfaser  |
| 13.1.8  | <b>Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Gewürzen und Würzmitteln<sup>17</sup></b> | Erzeugnisse, die beim Einfrieren oder Trocknen von Gewürzen und Würzmitteln oder Teilen davon anfallen  | Rohprotein, wenn > 10 %<br>Rohfaser<br>Rohöle/-fette, wenn > 10 %<br>Stärke, wenn > 30 %<br>Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10 % |
| 13.1.9  | <b>Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Kräutern<sup>17</sup></b>                 | Erzeugnisse, die beim Schroten, Mahlen, Einfrieren oder Trocknen von Kräutern oder Teilen davon anfallen  | Rohfaser  |
| 13.1.10 | <b>Erzeugnis der Kartoffelverarbeitungsindustrie</b>                              | Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Kartoffeln anfallen. Sie können auch gefroren sein  | Stärke<br>Rohfaser<br>Rohfett, wenn > 5 %<br>Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 %  |
| 13.1.11 | <b>Erzeugnisse und Koprodukte aus der Soßenzubereitung</b>                        | 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   | Rohfett   |
| 13.1.12 | <b>Erzeugnisse und Koprodukte aus der Snacks-Industrie</b>                        | Erzeugnisse und Koprodukte aus der Snacks-Industrie, die bei der und durch die Herstellung würziger Snacks (Kartoffelchips und Snacks auf Kartoffel- und/oder Getreidebasis, direkt extrudiert, auf Teigbasis und pelletiert) und Knabberartikel aus Nüssen anfallen  | Rohfett   |
| 13.1.13 | <b>Erzeugnisse aus der Herstellung verzehrfertiger Lebensmittel</b>               | Erzeugnisse, die bei der Herstellung verzehrfertiger Lebensmittel (!) anfallen  | Rohfett, wenn > 5 %   |
| 13.1.14 | <b>Pflanzen-Koprodukte aus der Spirituosenherstellung</b>                         | Feste Erzeugnisse aus Pflanzen (auch Beeren und Saaten wie Anis), die nach dem Einmischen dieser Pflanzen in einer alkoholischen Lösung und/oder nach Verdampfen/Destillation des Alkohols bei der Zubereitung von Aromen in der Spirituosenherstellung anfallen. Die Alkoholrückstände in diesen Erzeugnissen müssen durch Destillation beseitigt werden | Rohprotein, wenn > 10 %<br>Rohfaser<br>Rohöle/-fette, wenn > 10 %   |
| 13.1.15 | <b>Futterbier</b>   | Erzeugnis, das beim Bierbrauen anfällt und als Getränk für den menschlichen Verzehr nicht vermarktet werden kann  | Alkoholgehalt<br>Feuchte, wenn < 75 %   |
| 13.1.16 | <b>Aromatisierte Getränke, süß</b>  | Erzeugnisse aus der Softdrinkindustrie, die bei der Herstellung von gesüßten Softdrinks oder aus unverpackten, nicht marktfähigen, gesüßten Softdrinks anfallen   | Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose<br>Feuchte, wenn > 30 %  |

|         |   |   |   |
|---------|---|---|---|
| 13.1.17 | <b>Obstsirup</b>  | Erzeugnisse aus der Obstsirupindustrie, die durch die Herstellung von Obstsirup für den menschlichen Verzehr gewonnen werden  | Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 30 % |
| 13.1.18 | <b>Aromatisierter Sirup, süß</b>                            | Erzeugnisse aus der Industrie für gesüßten Sirup, die bei der Herstellung von Sirup oder aus unverpacktem, nicht marktfähigem Sirup anfallen  | Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 30 % |
| 13.1.19 | <b>Gebrauchte Pflanzenöle aus der Lebensmittelindustrie</b> | Pflanzliche Öle, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Lebensmittelbetrieben zum Kochen/Braten verwendet wurden und die nicht mit Fleisch, tierischen Fetten, Fisch oder Wassertieren in Berührung gekommen sind                                | Feuchte, wenn > 1 %   |
| 13.2.1  | <b>Karamellierte Zucker</b>                                 | Erzeugnis, das durch das kontrollierte Erhitzen von Zuckern aller Art entsteht  | Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose                      |
| 13.2.2  | <b>Traubenzucker</b>  | Traubenzucker entsteht durch die Hydrolyse von Stärke und besteht aus gereinigter, kristallisierter Glucose, mit oder ohne Kristallwasser   |   |
| 13.2.3  | <b>Fructose</b>   | Fructose wird als gereinigtes kristallines Pulver angeboten. Sie wird aus Glucose in Glucosesirup durch Glucoseisomerase und Saccharose-Inversion gewonnen  |   |
| 13.2.4  | <b>Glucosesirup</b>   | Glucosesirup ist eine gereinigte und konzentrierte wässrige Lösung nutritiver Saccharide, die durch Hydrolyse von Stärke gewonnen wird  | Feuchte, wenn > 30 %  |
| 13.2.5  | <b>Glucosemelasse</b>                                       | Erzeugnis, das bei der Raffination von Glucosesirup anfällt   | Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose                      |
| 13.2.6  | <b>Xylose</b>   | Aus Holz extrahierter Zucker  |   |
| 13.2.7  | <b>Lactulose</b>  | 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                     |   |
| 13.2.8  | <b>Glucosamin (Chitosamin) <sup>(2)</sup></b>               | 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                                |
| 13.2.9  | <b>Xylo-Oligosaccharid</b>                                  | Xylosemolekül-Ketten, die mit $\beta$ 1–4-Bindungen mit einem Polymerisationsgrad von 2 bis 10 verknüpft sind und durch enzymatische Hydrolyse verschiedener hemicellulosereicher Rohstoffe gewonnen werden   | Feuchte, wenn > 5 %   |
| 13.2.10 | <b>Gluco-Oligosaccharid</b>                                 | Erzeugnis, das entweder durch Fermentation oder Hydrolyse und/oder physikalische oder thermische Behandlung von Glucosepolymeren, Glucose, Saccharose und Maltose gewonnen wird   | Feuchte, wenn > 28 %  |

|         |   |  |   |
|---------|---|--|---|
| 13.2.11 | <b>Fructo-Oligosaccharide</b>                                   | Erzeugnis, das aus Zucker aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr durch ein enzymatisches Verfahren oder durch die physikalische Behandlung von frischem angebautem Weidegras gewonnen wird  | Feuchte, wenn > 28 %  |
| 13.2.12 | <b>Trehalose</b>  | Ein nichtreduzierendes Disaccharid, bestehend aus zwei durch eine $\alpha$ -1,1-Glucosidbindung verknüpften Glucoseanteilen. Es wird durch einen aus mehreren Schritten bestehenden enzymtechnischen Prozess aus verflüssigter Stärke hergestellt  | Trehalose, wenn < 98,0 % (bezogen auf die Trockenmasse),<br>Feuchte, wenn > 11,0 %    |
| 13.3.1  | <b>Stärke</b> <sup>(3)</sup>                                    | Stärke   | Stärke  |
| 13.3.2  | <b>Quellstärke</b> <sup>(3)</sup>                               | Erzeugnis, das aus Stärke besteht, die durch Wärmebehandlung aufgeschlossen ist  | Stärke  |
| 13.3.3  | Stärkemischung <sup>(3)</sup>                                   | Erzeugnis, das aus nativen und/oder modifizierten Lebensmittelstärken unterschiedlichen pflanzlichen Ursprungs besteht   | Stärke  |
| 13.3.4  | Filterkuchen aus der Stärkehydrolyse <sup>(3)</sup>             | Erzeugnis der Filterung der Flüssigkeit bei der Stärkehydrolyse, das aus Protein, Stärke, Polysacchariden, Fett, Öl und Filtrierhilfsstoffen (z. B. Kieselerde, Holzfaser) besteht   | Feuchte, wenn < 25 % oder > 45 %<br>Wenn Feuchte < 25 %:<br>— Rohfett<br>— Rohprotein |
| 13.3.5  | <b>Dextrin</b>  | Dextrin ist teil-säurehydrolysierte Stärke.  |   |
| 13.3.6  | <b>Maltodextrin</b>   | Maltodextrin ist teil-hydrolysierte Stärke.  |   |
| 13.4.1  | <b>Polydextrose</b>   | Lose gebundene Polymere der Glucose, die durch die Wärmebehandlung von D-Glucose entstehen   |   |
| 13.5.1  | <b>Polyole</b> <sup>(4)</sup>                                   | Erzeugnis, das durch Hydrierung oder Fermentation gewonnen wird und aus reduzierten Mono-, Di- oder Oligosacchariden oder Polysacchariden besteht  |   |
| 13.5.2  | <b>Isomalt</b>  | Zuckeralkohol, der durch enzymatische Spaltung und anschließende Hydrierung aus Saccharose gewonnen wird   |   |
| 13.5.3  | <b>Mannitol</b> <sup>25</sup>                                   | Erzeugnis, das durch Hydrierung oder Fermentation gewonnen wird und aus reduzierter Glucose und/oder Fructose besteht  |   |
| 13.5.4  | <b>Xylitol</b> <sup>25</sup>                                    | Erzeugnis, das durch Hydrierung und Fermentation von Xylose gewonnen wird  |   |
| 13.5.5  | <b>Sorbitol</b> <sup>25</sup>                                   | Erzeugnis, das durch Hydrierung von Glucose gewonnen wird  |   |
| 13.6.1  | <b>Fettsäuren aus der chemischen Raffination</b> <sup>(5)</sup> | Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Ölen und Fetten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs mit Laugen gewonnen und anschließend angesäuert und von der wässrigen Phase getrennt wird; es enthält freie Fettsäuren, Öle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, Früchten oder tierischem Gewebe wie Mono- und Diglyceride, Rohlecithin und Fasern | Rohfett<br>Feuchte, wenn > 1 %  |
| 13.6.2  | <b>Fettsäuren, mit Glycerin verestert</b> <sup>26</sup>         | Durch Veresterung von Fettsäuren mit Glycerin entstehende Glyceride. Können bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten  | Feuchte, wenn > 1 %<br>Rohfett<br>Nickel, wenn > 20 ppm                               |

|        |   |  |   |
|--------|---|--|---|
| 13.6.3 | <b>Mono-, Di- und Triglyceride von Fettsäuren<sup>26</sup></b>                              | Erzeugnis, das aus der Reaktionsmasse der Mono-, Di- und Triester von Glycerin mit Fettsäuren besteht. Es kann geringe Mengen an freien Fettsäuren und bis zu 7 % Glycerin enthalten.<br>Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten  | Rohfett<br>Nickel, wenn > 20 ppm  |
| 13.6.4 | <b>Salze von Fettsäuren<sup>26</sup></b>  | Erzeugnis, das bei der Reaktion von Fettsäuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen mit den Hydroxiden, Oxiden oder Salzen von Calcium, Magnesium, Natrium oder Kalium entsteht.<br>Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten   | Rohfett (nach der Hydrolyse)<br>Feuchte<br>Ca (bzw. Na, K oder Mg)<br>Nickel, wenn > 20 ppm |
| 13.6.5 | <b>Fettsäuredestillate aus der physikalischen Raffination<sup>(3)</sup></b>                 | Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Ölen und Fetten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs durch Destillation gewonnen wird; es enthält freie Fettsäuren, Öle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, Früchten oder tierischem Gewebe wie Mono- und Diglyceride, Sterole und Tocopherole   | Rohfett<br>Feuchte, wenn > 1 %  |
| 13.6.6 | <b>Rohe Fettsäuren<sup>(3)</sup> (4)</b>  | Erzeugnis, das durch die Fermentation organischer Stoffe, durch enzymatische Umesterung von Öl oder durch die Spaltung von Öl und Fett gewonnen wird. Besteht aus rohen Fettsäuren C <sub>4</sub> -C <sub>24</sub> , aliphatisch, unverzweigt, monocarbon, gesättigt und ungesättigt. Kann bis zu 50 ppm Nickel enthalten, wenn es einer Hydrierung unterzogen wurde   | Rohfett<br>Feuchte, wenn > 1 %<br>Nickel, wenn > 20 ppm                                     |
| 13.6.7 | <b>Reine destillierte Fettsäuren<sup>(3)</sup> (4)</b>                                      | Erzeugnis, das durch Destillation roher Fettsäuren aus der Fermentation organischer Stoffe, aus enzymatischer Umesterung von Öl oder aus der Spaltung von Öl und Fett gewonnen wird und unter Umständen hydriert ist. Besteht aus rein destillierten Fettsäuren C <sub>4</sub> -C <sub>24</sub> , aliphatisch, unverzweigt, monocarbon, gesättigt und ungesättigt.<br>Kann bis zu 50 ppm Nickel enthalten, wenn es einer Hydrierung unterzogen wurde | Rohfett<br>Feuchte, wenn > 1 %<br>Nickel, wenn > 20 ppm                                     |
| 13.6.8 | <b>Soapstock [Seifenstock]<sup>(3)</sup></b>  | Erzeugnis, das bei der Entsäuerung pflanzlicher Öle und Fette mithilfe wässriger Lösungen von Calcium-, Magnesium-, Natrium- oder Kaliumhydroxid gewonnen wird; es enthält Salze freier Fettsäuren, Öle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, Früchten oder tierischem Gewebe wie Mono- und Diglyceride, Rohlecithin und Fasern   | Feuchte, wenn < 40 % und > 50 %<br>Ca (bzw. Na, K oder Mg)                                  |
| 13.6.9 | <b>Mono- und Diglyceride von mit organischen Säuren veresterten Fettsäuren<sup>26</sup></b> | Mono- und Diglyceride von Fettsäuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen, die mit organischen Säuren verestert wurden   | Rohfett   |

|         |  |  |  |
|---------|--|--|--|
| 13.6.10 | <b>Zuckerester von Fettsäuren<sup>26</sup></b>     | Ester der Saccharose und Fettsäuren  | Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohfett                               |
| 13.6.11 | <b>Zuckerglyceride von Fettsäuren<sup>26</sup></b> | Mischungen aus Zuckerestern und Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren  | Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose Rohfett                               |
| 13.6.12 | <b>Palmitoylglucosamin</b>                         | Organische Verbindung (Lipid), die in den Wurzeln zahlreicher Pflanzen und vor allem in den meisten Leguminosen vorkommt. Palmitoylglucosamin ( $C_{22}H_{43}NO_6$ ) wird durch Acylierung von D-Glucosamin mit Palmitinsäure hergestellt. Kann bis zu 0,5 % Aceton enthalten  | Rohfett<br>Feuchte, wenn > 2 %   |
| 13.6.13 | <b>Salze der Lactylate von Fettsäuren</b>          | Nicht glycerider Ester von Fettsäuren. Das Erzeugnis kann ein Calcium-, Magnesium-, Natrium- oder Kaliumsalz von mit Milchsäure veresterten Fettsäuren sein. Es kann die Salze freier Fettsäuren und Milchsäure enthalten  | Rohfett<br>Feuchte, wenn > 1 %<br>Nickel, wenn > 20 ppm<br>Ca (bzw. Na, K oder Mg) |
| 13.6.14 | <b>Palmitoylethanolamid</b>                        | Organische Verbindung (Lipid), die in Sojalecithin, Eiern und anderen Futtermittelquellen vorkommt. Palmitoylethanolamid ( $C_{18}H_{37}NO_2$ ) wird durch Synthese aus der Reaktion von Palmitinsäure mit Ethanolamin hergestellt   | Rohfett<br>Feuchte, wenn > 2 %   |
| 13.8.1  | <b>Glycerin, roh [Glycerol, roh]</b>               | Koprodukt aus<br>— der oleochemischen Fettverarbeitung bei der Spaltung von Öl/Fett in Fettsäuren und Glycerin, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins zu Rohglycerin, oder Umesterung (kann bis zu 0,5 % Methanol enthalten) der natürlichen Öle/Fette zu Fettsäuremethylester und Rohglycerin, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins zu Rohglycerin (sweet water)<br>— der Biodieselherstellung (Methyl- oder Ethylester von Fettsäuren) durch Umesterung von Ölen und Fetten unbestimmten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs. Reste mineralischer und organischer Salze im Glycerin sind möglich (bis zu 7,5 %). Kann bis zu 0,5 % Methanol und bis zu 4 % MONG (Matter Organic Non Glycerol) aus Fettsäuremethylestern, Fettsäureethylestern, freien Fettsäuren und Glyceriden enthalten<br>— der Verseifung von pflanzlichen oder tierischen Ölen/Fetten, meist mit Laugen/Erdalkalien, zu Seife<br>Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten | Glycerin<br>Kalium, wenn > 1,5 %<br>Natrium, wenn > 1,5 %<br>Nickel, wenn > 20 ppm |

|         |  |  |   |
|---------|--|--|---|
| 13.8.2  | <b>Glycerin</b><br>[Glycerol]                                    | Erzeugnis aus<br>— der Fettverarbeitung bei a) der Spaltung von Öl/Fett, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins und der Raffination durch Destillation (siehe Teil B, Glossar der Verfahren, Nr. 20) oder Ionenaustausch; b) der Umesterung der natürlichen Öle/Fette zu Fettsäuremethylester und Rohglycerin, gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins zu Rohglycerin und der Raffination durch Destillation oder Ionenaustausch<br>— der Biodieselerzeugung (Methyl- oder Ethylester von Fettsäuren) durch Umesterung von Ölen und Fetten unbestimmten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs und anschließender Raffination des Glycerins. Glyceringehalt mindestens 99 % in der Trockenmasse<br>— der Verseifung von pflanzlichen oder tierischen Ölen/Fetten, meist mit Laugen/Erdalkalien, zu Seife, gefolgt von der Raffination des Rohglycerins und Destillation<br>Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten | Glycerin, wenn < 99 % in der Trockenmasse<br>Natrium, wenn > 0,1 %<br>Kalium, wenn > 0,1 %<br>Nickel, wenn > 20 ppm |
| 13.9.1  | <b>Methylsulphonylmethan</b>                                     | Organische Schwefelverbindung ((CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>2</sub> ), die chemisch hergestellt wird und identisch zu der in Pflanzen natürlich vorkommenden Form ist   | Schwefel  |
| 13.10.1 | <b>Torf</b>  | Erzeugnis, das bei der natürlichen Zersetzung von Pflanzen (vor allem Torfmoose) in anaerober und oligotropher Atmosphäre entsteht   | Rohfaser  |
| 13.10.2 | <b>Leonardit</b>   | Natürlich vorkommende mineralische Verbindung phenolischer Kohlenwasserstoffe, auch bekannt als Humat, die durch Zersetzung organischer Materie im Laufe von Jahrmillionen entsteht  | Rohfaser  |
| 13.11.1 | <b>Propylenglycol</b><br>[1,2-Propandiol]<br>[Propan-1,2-diol]   | Organische Verbindung (Diol oder zweiwertiger Alkohol) mit der Formel C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> . Es ist eine viskose, leicht süßlich riechende, hygroskopische Flüssigkeit, die mit Wasser, Aceton und Chloroform mischbar ist. Kann bis zu 0,3 % Dipropylenglycol enthalten   |   |
| 13.11.2 | <b>Monoester von Propylenglycol und Fettsäuren</b> <sup>26</sup> | Monoester von Propylenglycol und Fettsäuren, allein oder in Gemischen mit den Diestern   | Propylenglycol<br>Rohfett   |
| 13.12.1 | <b>Hyaluronsäure</b> <sup>36</sup>                               | Glucosaminoglycan (Polysaccharid) mit sich wiederholender Einheit, bestehend aus einem Aminozucker (N-Acetyl-D-Glucosamin) und D-Glucuronsäure, das in Haut, Gelenkflüssigkeit und Nabelschnur vorhanden ist und z. B. aus tierischem Gewebe oder durch bakterielle Fermentation gewonnen wird   | Gegebenenfalls Natrium oder Kalium  |

|         |  |  |         |
|---------|--|--|---------|
| 13.12.2 | <b>Chondroitinsulfat</b> <sup>36</sup> | Erzeugnis, das durch Extraktion aus Sehnen, Knochen und anderen tierischen knorpelhaltigen Geweben und weichen Bindegeweben oder durch Sulfatierung von aus mikrobieller Fermentation isoliertem Chondroitin gewonnen wird | Natrium |
|---------|--|--|---------|

(<sup>1</sup>) Im Sinne von Artikel 2 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1).

(<sup>2</sup>) Bei der Bezeichnung ist zusätzlich der Hinweis „aus tierischem Gewebe“ oder „aus Fermentation“ anzugeben.

(<sup>3</sup>) Bei der Bezeichnung ist zusätzlich der botanische Ursprung anzugeben.

(<sup>4</sup>) Mit Ausnahme von Mannitol, Sorbitol und Xylitol.

(<sup>5</sup>) Bei der Bezeichnung ist zusätzlich der botanische oder tierische Ursprung anzugeben.

(<sup>6</sup>) Die Bezeichnung der Einzelfuttermittel ist durch die Worte „aus der Fettspaltung“, „aus der Fermentation“ oder „aus der enzymatischen Umesterung“ zu ergänzen.