

VERORDENING (EU) Nr. 575/2011 VAN DE COMMISSIE

van 16 juni 2011

betreffende de Catalogus van voedermiddelen

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gelet op het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gelet op Verordening (EG) nr. 767/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 13 juli 2009 betreffende het in de handel brengen en het gebruik van diervoeders, tot wijziging van Verordening (EG) nr. 1831/2003 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 79/373/EEG van de Raad, Richtlijn 80/511/EEG van de Commissie, Richtlijnen 82/471/EEG, 83/228/EEG, 93/74/EEG, 93/113/EG en 96/25/EG van de Raad en Beschikking 2004/217/EG van de Commissie ⁽¹⁾, en met name op artikel 26, leden 2 en 3,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Verordening (EU) nr. 242/2010 van de Commissie van 19 maart 2010 tot opstelling van de Catalogus van voedermiddelen ⁽²⁾ heeft de eerste versie van de Catalogus van voedermiddelen vastgesteld. Deze bestaat uit de lijst van voedermiddelen die reeds is opgenomen in deel B van de bijlage bij Richtlijn 96/25/EG en de kolommen 2, 3 en 4 van de bijlage bij Richtlijn 82/471/EEG en uit een glossarium dat punt IV van deel A van de bijlage bij Richtlijn 96/25/EG overneemt.
- (2) De desbetreffende vertegenwoordigers van de verschillende sectoren van de Europese diervoederbranche hebben, in overleg met andere belanghebbende partijen, in samenwerking met de bevoegde nationale autoriteiten en met inachtneming van de ervaringen op dit gebied aan de hand van adviezen van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en van de ontwikkeling van de wetenschappelijke of technische kennis, wijzigingen voorgesteld in

Verordening (EU) nr. 242/2010. Deze wijzigingen hebben betrekking op nieuwe vermeldingen en verbeteringen van de huidige vermeldingen.

- (3) De Commissie heeft de ingediende wijzigingen beoordeeld, gecontroleerd dat de in artikel 26 van Verordening (EG) nr. 767/2009 vermelde procedure en voorwaarden in acht zijn genomen en worden nagekomen, en stemt in met de wijzigingen zoals aangebracht tijdens de beoordeling.
- (4) Gezien het zeer grote aantal wijzigingen in Verordening (EU) nr. 242/2010 is het omwille van redenen van samenhang, duidelijkheid en vereenvoudiging gepast om die Verordening in te trekken en te vervangen.
- (5) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De in artikel 24 van Verordening (EG) nr. 767/2009 vermelde Catalogus van voedermiddelen wordt vastgesteld overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Verordening (EU) nr. 242/2010 wordt ingetrokken.

Verwijzingen naar de ingetrokken verordening gelden als verwijzingen naar deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 16 juni 2011.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ PB L 229 van 1.9.2009, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 77 van 24.3.2010, blz. 17.

BIJLAGE

CATALOGUS VAN VOEDERMIDDELEN

DEEL A

Algemene bepalingen

- (1) Het gebruik van deze Catalogus door de exploitanten van diervoederbedrijven is facultatief. Een benaming van een in deel C voorkomend voedermiddel mag echter uitsluitend worden gebruikt voor een voedermiddel dat aan de eisen van de desbetreffende vermelding voldoet.
- (2) Elke vermelding in de lijst van voedermiddelen in deel C moet in overeenstemming zijn met de beperkingen inzake het gebruik van voedermiddelen volgens de desbetreffende wetgeving van de Unie. De exploitanten van diervoederbedrijven die een in de Catalogus opgenomen voedermiddel gebruiken, moeten ervoor zorgen dat dit aan artikel 4 van Verordening (EG) nr. 767/2009 voldoet.
- (3) Overeenkomstig de goede praktijken als bedoeld in artikel 4 van Verordening (EG) nr. 183/2005 moeten voedermiddelen vrij zijn van chemische onzuiverheden die het gevolg zijn van het productieproces en van technische hulpstoffen, tenzij er een specifiek maximumgehalte in de Catalogus is vastgesteld.
- (4) De botanische zuiverheidsgraad van een voedermiddel mag niet lager zijn dan 95 %. Botanische onzuiverheden zoals resten van andere oliehoudende zaden of vruchten, afkomstig van een eerder productieproces, mogen voor iedere soort oliehoudend zaad of oliehoudende vrucht niet meer dan 0,5 % bedragen. In afwijking van deze algemene regels kan een specifiek gehalte in de lijst van voedermiddelen in deel C worden vastgesteld.
- (5) De gebruikelijke naam/benaming van een of meer procedés, zoals vermeld in de laatste kolom van het glossarium van procedés in deel B, kan worden toegevoegd aan de naam van het voedermiddel om aan te geven dat het voedermiddel het respectieve procedé of de respectieve procedés heeft ondergaan.
- (6) Indien het productieproces voor een bepaald voedermiddel afwijkt van de beschrijving van het desbetreffende procedé, zoals vermeld in het glossarium van procedés in deel B, moet het productieproces in de beschrijving van het desbetreffende voedermiddel worden vermeld.
- (7) Voor een aantal voedermiddelen kunnen synoniemen worden gebruikt. Zulke synoniemen staan tussen vierkante haken in de kolom „benaming” van de vermelding voor het desbetreffende voedermiddel in de lijst van voedermiddelen in deel C.
- (8) In de omschrijving van de voedermiddelen in de lijst in deel C wordt in plaats van het woord „bijproduct” het woord „product” gebruikt om de marktsituatie alsook het taalgebruik weer te geven dat exploitanten van diervoederbedrijven in de praktijk toepassen om de commerciële waarde van voedermiddelen te benadrukken.
- (9) De botanische naam van een plant wordt alleen in de omschrijving van de eerste vermelding in de lijst van voedermiddelen in deel C ten aanzien van die plant verstrekt.
- (10) Het onderliggende principe voor de verplichte etikettering van analytische bestanddelen van een bepaald voedermiddel in de Catalogus is of een bepaald product hoge concentraties van een specifiek bestanddeel bevat dan wel het productieproces de voedingskenmerken van het product heeft gewijzigd.
- (11) Artikel 15, onder g, van Verordening (EG) nr. 767/2009 in samenhang met punt 6 van bijlage I bij deze verordening stelt etiketteringsvoorschriften inzake het vochtgehalte vast. Artikel 16, lid 1, onder b, van die verordening in samenhang met bijlage V stelt etiketteringsvoorschriften inzake andere analytische bestanddelen vast. Bovendien vereist punt 5 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 767/2009 dat het gehalte aan in zoutzuur onoplosbare as wordt vermeld als het in het algemeen meer dan 2,2 % bedraagt of als het voor bepaalde voedermiddelen het gehalte overschrijdt dat in het relevante deel van bijlage V bij die verordening is aangegeven. Sommige vermeldingen in de lijst van voedermiddelen in deel C wijken in de volgende gevallen echter van deze regels af:
 - a) Verplichte vermeldingen ten aanzien van analytische bestanddelen in de lijst van voedermiddelen in deel C vervangen de verplichte vermeldingen zoals bepaald in het relevante deel van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 767/2009.
 - b) Als de kolom voor verplichte vermeldingen in de lijst van voedermiddelen in deel C leeg wordt gelaten ten aanzien van de analytische bestanddelen die vermeld hadden moeten worden overeenkomstig het relevante deel van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 767/2009, hoeft geen van deze bestanddelen te worden geëtiketteerd. Wanneer in de lijst van voedermiddelen in deel C echter geen gehalte voor in zoutzuur onoplosbare as is aangeduid, moet het gehalte worden vermeld als het meer dan 2,2 % bedraagt.

- c) Wanneer een of meer specifieke vochtgehalten in de kolom „verplichte vermeldingen” van de lijst van voedermiddelen in deel C zijn aangeduid, zijn deze gehalten van toepassing in plaats van de gehalten onder punt 6 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 767/2009. Als het vochtgehalte echter minder dan 14 % bedraagt, is de vermelding ervan niet verplicht. Wanneer geen specifiek vochtgehalte in die kolom is aangeduid, is punt 6 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 767/2009 van toepassing.
- (12) „Technisch zuiver” houdt in dat een substantie is geproduceerd volgens een gecontroleerd chemisch of fysisch procedé dat aan de relevante eisen volgens de wetgeving inzake diervoeder van de Unie voldoet.
- (13) Exploitanten van diervoederbedrijven, die beweren dat een bepaald voedermiddel meer eigenschappen heeft dan die vermeld in de kolom „omschrijving” van de lijst van voedermiddelen in deel C, moeten voldoen aan artikel 13 van Verordening (EG) nr. 767/2009. Daarnaast kunnen bepaalde voedermiddelen voldoen aan een bijzonder voedingsdoel overeenkomstig artikelen 9 en 10 van Verordening (EG) nr. 767/2009.

DEEL B

Glossarium van procedés

	Procedé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
1	Luchtscheiding	Het scheiden van deeltjes door middel van een luchtstroom	Luchtgescheiden
2	Aspiratie	Procedé voor het verwijderen van stof, fijne deeltjes en andere deeltjes met zwevende graankorrels uit een graanmassa bij overdracht door middel van een luchtstroom	Geaspireerd
3	Blancheren	Warmtebehandeling van een organische substantie middels koken of stomen om natuurlijke enzymen te denatureren, weefsel te verzachten en sterke aroma's weg te nemen, gevolgd door onderdompeling in koud water om het kookproces te stoppen	Geblancheerd
4	Bleken	Het verwijderen van natuurlijk voorkomende kleuring	Gebleekt
5	Koelen	Het verlagen van de temperatuur onder kamertemperatuur maar boven het vriespunt met het oog op bewaring	Gekoeld
6	Hakken	Het verkleinen van de deeltjesgrootte met behulp van een of meer messen	Gehakt
7	Schoonmaken/Zuiveren	Het verwijderen van objecten (verontreinigende stoffen, bv. stenen) of vegetatieve delen van de plant, bv. losse stukjes stro of kaf of onkruid	Schoongemaakt/Gezuiverd
8	Concentreren ⁽¹⁾	Het verhogen van het gehalte aan bepaalde stoffen door het onttrekken van water en/of andere bestanddelen	Concentraat
9	Condensatie	Het overgaan van een substantie van een gasvormige fase in een vloeibare fase	Gecondenseerd
10	Koken	Het aanwenden van hitte om de fysieke en chemische eigenschappen van voedermiddelen te wijzigen	Gekookt
11	Breken	Het verkleinen van de deeltjesgrootte met behulp van een breker	Gebroken
12	Kristallisatie	Zuivering middels de vorming van vaste kristallen uit een vloeibare oplossing. Onzuiverheden in de vloeistof worden gewoonlijk niet opgenomen in de roosterstructuur van het kristal	Gekristalliseerd
13	Ondoppen/Onthullen ⁽²⁾	Het geheel of gedeeltelijk verwijderen van de buitenste lagen van graankorrels, zaden, vruchten, noten, enz.	Ondopt, gedeeltelijk ondopt, onthuld
14	Schillen/pellen	Het verwijderen van de buitenste lagen van bonen, graankorrels en zaden, gewoonlijk met behulp van fysieke middelen	Geschild of gepeld

	Procedé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
15	Pectinevrij maken	Extractie van pectine uit een voerdmiddel	Pectinevrij
16	Dehydratie	Procedé van vochtextractie	Gedehydreerd
17	Ontslrijven	Procedé voor het verwijderen van de slijmlaag op het oppervlak	Ontslijmd
18	Ontsuikeren	Het geheel of gedeeltelijk onttrekken van mononen disacchariden aan melasse of andere suikerhoudende stoffen door middel van een chemisch of een fysisch procedé	Ontsuikerd, gedeeltelijk ontsuikerd
19	Ontgiftig	Procedé waarbij verontreinigende toxische stoffen worden vernietigd of in concentratie verlaagd	Ontgiftigd
20	Distillatie	Het fractioneren van vloeistoffen middels koken en het opvangen van de gecondenseerde stoom in een afzonderlijke houder	Gedistilleerd
21	Drogen	Het onttrekken van water door middel van een kunstmatig of een natuurlijk procedé	Gedroogd (zon of kunstmatig)
22	Inkuilen	Het opslaan van voerdmiddelen in een silo, eventueel met toevoeging van conserveermiddelen, of met toepassing van anaerobe omstandigheden, eventueel met inkuiladditieven	Ingekuild
23	Evaporeren	Het verminderen van het watergehalte	Geëvaporeerd
24	Expansie	Thermisch procedé waarbij het interne watergehalte van het product met stoom wordt verhit, waardoor het product uiteenvalt	Geëxpandeerd
25	Onttrekking	Het onttrekken van olie/vet middels persing	Schilfers/koek en olie/vet
26	Extraheren	Het onttrekken, met behulp van een organisch oplosmiddel, van vet of olie aan bepaalde grondstoffen, dan wel met behulp van een waterig oplosmiddel, van suiker of andere in water oplosbare bestanddelen	Schroot/meel en vet/olie, melasse/pulp en suiker of andere in water oplosbare bestanddelen
27	Extruderen	Thermisch procedé waarbij het interne watergehalte van het product met stoom wordt verhit, waardoor het product uiteenvalt in combinatie met specifieke vorming door het duwen van stoffen door gaatjes	Geëxtrudeerd
28	Gisting / Fermentatie	Procedé waarbij micro-organismen zoals bacteriën, schimmels of gisten worden geproduceerd of gebruikt op stoffen om de chemische samenstelling/eigenschappen ervan te wijzigen	Gegist / Gefermenteerd
29	Filteren	Het scheiden van een mengsel van vloeibare en vaste stoffen door de vloeistof door een poreus medium of membraan te gieten	Gefilterd
30	Vlokken	Het walsen van vochtig materiaal dat een hittebehandeling heeft ondergaan	Vlokken
31	Tot meel malen	Vermindering van de grootte van de partikels van droge graankorrels en vergemakkelijking van de scheiding in afzonderlijke fracties (hoofdzakelijk meel, zemelgrint en gries)	Meel, zemelgrint, nameel ⁽³⁾ , gries,
32	Fractionering	Het scheiden van fragmenten van voerdmiddelen door ze te zeven en/of te behandelen met een luchtstroom die de lichte omhulsedelen afvoert	Gefractioneerd
33	Fragmentatie	Het in fragmenten breken van een voerdmiddel	Gefragmenteerd

	Procedé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
34	Frituren	Het bakken van voedermiddelen in olie of vet	Gefrituurd
35	Geleren	Procedé voor het vormen van een gel, d.w.z. een vaste geleiachtige stof die zacht en week of hard en onbuigzaam kan zijn, waarvoor gewoonlijk geleermiddelen worden gebruikt	Gegeleerd
36	Granulatie	Het behandelen van voedermiddelen ter verkrijging van een specifieke deeltjesgrootte en dikte	Gegraneerd
37	Malen	Het verkleinen van de deeltjesgrootte van vaste voedermiddelen via een droog of nat procedé	Gemalen
38	Verhitten	Hittebehandelingen die onder specifieke omstandigheden worden toegepast	Verhit
39	Hydrogenering	Het met behulp van een katalysator omzetten van onverzadigde glyceriden in verzadigde glyceriden (harden van oliën en vetten) of vrije vetzuren, of het verminderen van suikers in analoge polyolen	Gehydrogeneerd, gedeeltelijk gehydrogeneerd
40	Hydrolyse	Het verkleinen van de moleculaire grootte door een passende behandeling met water en eventueel enzymen of een zuur/base	Gehydrolyseerd
41	Vloeibaar maken	De overgang van een vaste of gasvormige fase naar een vloeibare fase	Vloeibaar gemaakt
42	Weken	Het verkleinen van de grootte van voedermiddelen met behulp van mechanische middelen, vaak met behulp van water of andere vloeistoffen	Geweekt
43	Mouten	Het laten kiemen van graankorrels om in de natuur voorkomende enzymen te activeren die zetmeel tot vergistbare koolhydraten en proteïnen tot aminozuren en peptiden kunnen laten afbreken	Gemout
44	Smelten	Overgang van een vaste fase naar een vloeibare fase door middel van hitte	Gesmolten
45	Micronisatie	Het verkleinen van de gemiddelde diameter van de deeltjes van een vaste stof tot op micrometerschaal	Gemicroniseerd
46	Voorkoken	Het gedeeltelijk bereiden door kort te koken	Voorgekookt
47	Pasteurisatie	Het verhitten tot een kritische temperatuur gedurende een bepaalde tijdsduur om schadelijke micro-organismen te vernietigen, gevolgd door een snelle afkoeling	Gepasteuriseerd
48	Pellen / Schillen	Het verwijderen van de schil/pel van vruchten en groenten	Gepeld / Geschild
49	Pelletiseren	Het samenpersen met behulp van een matrijs	Pellet, gepelletiseerd
50	Slijpen	Het slijpen van geschild graan, bv. rijst, door het te laten ronddraaien in kuipen waardoor graan met een helder en glanzend uiterlijk wordt verkregen	Geslepen
51	Voorverstijfselen	Het modificeren van zetmeel om het zwelvermogen in koud water aanzienlijk te verhogen	Voorverstijfseld ⁽⁴⁾ , gezwollen,

	Procedé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
52	Persen ⁽⁵⁾	Het fysisch onttrekken van vloeistoffen zoals vet, olie, water of sap aan vaste stoffen	Schilfers/koek (bij oliehoudende producten) Pulp, draf (bij vruchten, enz.) Geperste bietenpulp (bij suikerbieten)
53	Raffineren	Het geheel of gedeeltelijk verwijderen van onzuiverheden of ongewenste bestanddelen door middel van een chemische of fysische behandeling	Geraffineerd, gedeeltelijk geraffineerd
54	Branden	Verhitting van voedermiddelen in droge toestand ter bevordering van de verteerbaarheid, verdieping van de kleur en/of vermindering van natuurlijk voorkomende antinutritieve factoren	Gebrand
55	Pletten	Verkleining van de deeltjesgrootte door het voedermiddel, bv. graankorrels, tussen rollen te persen	Geplet
56	Pensbestendig maken	Procedé dat middels een fysische behandeling met behulp van hitte, druk, stoom of een combinatie van dergelijke omstandigheden en/of met behulp van technische hulpstoffen de voedingsstoffen tegen afbraak in de pens helpt te beschermen	Pensbestendig
57	Zeven/Ziften	Scheiding van deeltjes van verschillende grootte door voedermiddelen door zeven te schudden of te gieten.	Gezeefd, gezift
58	Afroken	Het langs mechanische weg scheiden van de bovenste drijvende laag van een vloeistof, bv. melkvet	Afgeroomd
59	Snijden	Het in platte stukken snijden van voedermiddelen	Gesneden
60	Weken/zwellen	Het bevochtigen en verzachten van voedermiddelen, gewoonlijk zaden, om de kooktijd te verkorten, de zaadvliezen gemakkelijker te verwijderen, de opname van water te vergemakkelijken om het kiemproces te activeren of de concentratie van natuurlijk voorkomende antinutritieve factoren te verminderen	Gezwellen
61	Sproeidrogen	Het verlagen van het vochtgehalte van een vloeistof middels sproei- of nevelvorming van het voedermiddel ter vergroting van de oppervlak-gewichtsverhouding waar warme lucht doorheen wordt geblazen	Gesproeidroogd
62	Stomen	Procedé met gebruikmaking van stoom onder druk voor het verhitten en koken ter bevordering van de verteerbaarheid	Gestoomd
63	Toasten	Het verhitten met behulp van droge hitte, gewoonlijk toegepast op oliehoudende zaden, bv. ter vermindering of verwijdering van natuurlijk voorkomende antinutritieve factoren	Getoast
64	Ultrafiltratie	Het filteren van vloeistoffen via een membraan dat uitsluitend voor kleine moleculen doorlaatbaar is	Ultragefilterd

(1) In het Duits mag „Konzentrieren” in voorkomend geval worden vervangen door „Eindicken”. De gebruikelijke benaming is dan „ingedickt”.

(2) „Ontdoppen” mag in voorkomend geval worden vervangen door „schillen” of „pellen”. De gebruikelijke benaming is dan „geschild” of „gepeld”.

(3) In het Frans mag de naam „issues” worden gebruikt.

(4) In het Duits mag de benaming „aufgeschlossenen” en de naam „Quellwasser” (met betrekking tot stijfsel) worden gebruikt. In het Deens mag de benaming „Kvældning” en de naam „Kvældet” (met betrekking tot stijfsel) worden gebruikt.

(5) In het Frans mag „Pressage” in voorkomend geval worden vervangen door „Extraction mécanique”.

DEEL C

Lijst van voedermiddelen

1. Granen en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.1.1	Gerst	Korrels van <i>Hordeum vulgare</i> L. Het product kan pensbestendig zijn.	Methode van pensbescherming, indien van toepassing
1.1.2	Gerst, voorverstijfseld	Product verkregen uit gemalen of gebroken gerst via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.1.3	Gerst, gebrand	Product verkregen door het roosteren van gerst, gedeeltelijk ge-roosterd met geringe kleur.	Zetmeel, indien > 10 % Ruw eiwit, indien > 15 %
1.1.4	Gerstvlokken	Product verkregen door het stomen en pletten van gepelde gerst. Het kan een kleine hoeveelheid gersttoppen bevatten. Het kan pensbestendig zijn.	Zetmeel Methode van pensbescherming, indien van toepassing
1.1.5	Gerstvezel	Product verkregen door de productie van gerstzetmeel. Het bestaat uit deeltjes van het endosperm en voornamelijk uit celstof.	Ruwe celstof Ruw eiwit, indien > 10 %
1.1.6	Gerstschillen	Product verkregen door de productie van ethanolzetmeel na het droog malen, ziften en schillen van gerstkorrels.	Ruwe celstof Ruw eiwit, indien > 10 %
1.1.7	Gerstepelmeel / Gersteslijpmeel	Product dat wordt verkregen bij de verwerking van geschoonde en gepelde gerst tot gort, grutten of bloem. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schil-delen en enkele andere delen van de korrel.	Ruwe celstof Zetmeel
1.1.8	Gersteiwitvoer	Gerstproduct verkregen door de scheiding van het zetmeel en de zemelen. Het bestaat hoofdzakelijk uit eiwitbestanddelen.	Ruw eiwit Zetmeel
1.1.9	Gersteiwitgries	Gerstproduct verkregen door de afscheiding van het zetmeel. Het bestaat hoofdzakelijk uit eiwitbestanddelen en deeltjes van het endosperm. Het product kan gedroogd zijn.	Vochtgehalte, wanneer < 45 % of > 60 % Indien vochtgehalte < 45 %: — Ruw eiwit — Zetmeel
1.1.10	Gerstperssap	Gerstproduct verkregen door natte extractie van eiwit en zetmeel.	Ruw eiwit
1.1.11	Gerstzemelgrint	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde korrels gepelde gerst. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd.	Ruwe celstof
1.1.12	Vloeibaar gerstzetmeel	Secundaire zetmeelfractie bij de productie van zetmeel uit gerst.	Indien vochtgehalte < 50 %: — Zetmeel
1.1.13	Brouwgerstvoermeel	Product verkregen door het schonen van brouwgerst, bestaande uit kleine brouwgerstkorrels en fracties van gebroken brouwgerst-korrels die vóór het brouwprocedé zijn gescheiden.	Ruwe celstof Ruwe as indien > 2,2 %
1.1.14	Brouwgerst en moutkorrels	Graandeeltjes opgezogen tijdens de graanoverslag.	Ruwe celstof
1.1.15	Brouwgersttoppen	Product verkregen door het schonen van brouwgerst, bestaande uit fracties van toppen en korrels.	Ruwe celstof
1.1.16	Vaste gerstspoeling, nat	Product verkregen door de productie van ethanol uit gerst. Het bevat vaste griesfractie na distillatie.	Vochtgehalte, wanneer < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — Ruw eiwit

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.1.17	Oplosbare gerstspoeling, nat	Product verkregen door de productie van ethanol uit gerst. Het bevat de oplosbare delen van de griesfractie na distillatie.	Vochtgehalte, wanneer < 45 % of > 70 % Indien vochtgehalte < 45 %: — Ruw eiwit
1.1.18	Mout ⁽¹⁾	Product verkregen uit gekiemde granen, gedroogd, gemalen en/of geëxtraheerd.	
1.1.19	Moutkiemwortels ⁽¹⁾	Product verkregen door het kiemen van brouwgranen en het schonen van mout, bestaande uit kiemwortels, graankorrels, doppen en kleine gebroken gemoute graankorrels. Het kan gemalen zijn.	
1.2.1	Maïs ⁽²⁾	Korrels van <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Het product kan pensbestendig zijn.	Methode van pensbescherming, indien van toepassing
1.2.2	Maïsvlokken	Product verkregen door het stomen en pletten van gepelde maïs. Het kan een kleine hoeveelheid maïsdoppen bevatten.	Zetmeel
1.2.3	Maïsgries	Product verkregen door de bereiding van bloem of griesmeel uit maïs. Het bestaat hoofdzakelijk uit delen van de schil en uit korreldeeltjes, waaruit minder endosperm is verwijderd dan bij maïszemelgrint.	Ruwe celstof Zetmeel
1.2.4	Maïszemelgrint	Product verkregen door de bereiding van bloem of griesmeel uit maïs. Het bestaat hoofdzakelijk uit delen van de schil en uit een geringe hoeveelheid maïskiemdeeltjes en aanhechtende deeltjes van het endosperm.	Ruwe celstof
1.2.5	Maïsspillen	Kern van een maïskolf. Het bevat niet-afgescheiden aarsspillen, korrels en bladeren.	Ruwe celstof Zetmeel
1.2.6	Maïsscreenings	Fractie van maïs die overblijft na het ziften.	
1.2.7	Maïsvezel	Product verkregen door de bereiding van maïszetmeel. Het bestaat hoofdzakelijk uit vezels.	Vochtgehalte, wanneer < 50 % of > 70 % Indien vochtgehalte < 50 %: — Ruwe celstof
1.2.8	Maïsgluten	Product verkregen door de bereiding van maïszetmeel. Het bestaat hoofdzakelijk uit gluten verkregen bij het afscheiden van het zetmeel.	ruw eiwit Vochtgehalte, wanneer < 70 % of > 90 %
1.2.9	Maïsglutenvoer	Product verkregen tijdens de bereiding van maïszetmeel. Het bestaat uit zemelen en maïspersapp. Het product kan ook gebroken maïs en residuen van de extractie van olie uit maïskiemen bevatten. Andere producten afgeleid van zetmeel en van het raffineren of vergisten van zetmeelproducten mogen worden toegevoegd. Het product kan gedroogd zijn.	Vochtgehalte, wanneer < 40 % of > 65 % Indien vochtgehalte < 40 %: — Ruw eiwit — Ruwe celstof — Zetmeel — Ruw vet
1.2.10	Maïskiemen	Product verkregen door de productie van griesmeel, bloem of zetmeel uit maïs. Het bestaat hoofdzakelijk uit maïskiemen, delen van de schil en deeltjes van het endosperm.	Vochtgehalte, wanneer < 40 % of > 60 % Indien vochtgehalte < 40 %: — Ruw eiwit — Ruw vet
1.2.11	Maïskiemschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit verwerkte maïskiemen, en waaraan eventueel nog delen van het endosperm en de zaad huid hechten.	Ruw eiwit Ruw vet
1.2.12	Maïskiemschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie van verwerkte maïskiemen.	Ruw eiwit
1.2.13	Ruwe maïskiemolie	Product verkregen uit maïskiemen.	Ruw vet
1.2.14	Maïs, voorverstijfseld	Product verkregen uit gemalen of gebroken maïs via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.2.15	Maïskweekwater	Geconcentreerde vloeibare fractie verkregen bij het zwelprocedé van maïs.	Vochtgehalte, wanneer < 45 % of > 65 % Indien vochtgehalte < 45 %: — Ruw eiwit
1.2.16	Suikermaïskuilvoer	Bijproduct van de suikermaïsverwerkende industrie, bestaande uit spillen, doppen, basis van de korrels, gehakt en uitgelekt of geperst. Geproduceerd door het hakken van de spillen, doppen en bladeren van suikermaïs, inclusief de korrels.	Ruwe celstof
1.3.1	Gierst	Graankorrels van <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Haver	Korrels van <i>Avena sativa</i> L. en andere gecultiveerde haversoorten.	Methode van pensbescherming, indien van toepassing
1.4.2	Gepelde haver	Gepelde haverkorrels. Het kan met stoom behandeld zijn.	
1.4.3	Havervlokken	Product verkregen door het stomen en pletten van gepelde haver. Het kan een kleine hoeveelheid haverdoppen bevatten.	Zetmeel
1.4.4	Havergries	Product dat wordt verkregen bij de verwerking van geschoonde, gepelde haver tot havergrutten en meel. Het bestaat hoofdzakelijk uit haverzemelen en een geringe hoeveelheid endosperm.	Ruwe celstof Zetmeel
1.4.5	Haverzemelen	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde korrels gepelde haver. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd.	Ruwe celstof
1.4.6	Haverdoppen	Product verkregen bij het ontdoppen van haverkorrels	Ruwe celstof
1.4.7	Haver, voorverstijfseld	Product verkregen uit gemalen of gebroken haver via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.4.8	Havergrutten	Geschoonde haver waarvan de doppen verwijderd zijn.	Ruwe celstof Zetmeel
1.4.9	Havermeel	Product verkregen door het malen van haverkorrels.	Ruwe celstof Zetmeel
1.4.10	Voerhavermeel	Haverproduct met hoog zetmeelgehalte na het ontdoppen.	Ruwe celstof
1.4.11	Havervoermeel	Product dat wordt verkregen bij de verwerking van geschoonde, gepelde haver tot havergrutten en meel. Het bestaat hoofdzakelijk uit haverzemelen en een geringe hoeveelheid endosperm.	Ruwe celstof
1.5.1	Quinoazaadschroot	Geschoonde hele zaden van de quinoaplant (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) waarvan de saponine in de buitenste laag van het zaad is onttrokken.	
1.6.1	Rijst, gebroken	Product verkregen bij het malen van rijst (<i>Oryza sativa</i> L.), in hoofdzaak bestaande uit kleine en/of gebroken korrels die tijdens het malen zijn ontstaan.	Zetmeel
1.6.2	Rijst, gemalen	Gedopte rijst waarvan de zemelen en de kiemen door het malen volledig of gedeeltelijk zijn verwijderd.	Zetmeel
1.6.3	Rijst, voorverstijfseld	Product verkregen uit gemalen of gebroken rijst via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.6.4	Rijst, geëxtrudeerd	Product verkregen door het extruderen van rijstmeel.	Zetmeel

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.6.5	Rijstvlokken; [Rijst, voorverstijfseld]	Product verkregen door het vlokken van voorverstijfselde rijstkorrels of gebroken korrels.	Zetmeel
1.6.6	Rijst, ontdopt/bruin	Padie waarvan alleen de dop is verwijderd.	Zetmeel Ruwe celstof
1.6.7	Gemalen voederrijst	Product verkregen door het malen van voederrijst die bestaat uit hetzij groene onrijpe dan wel krijtachtige korrels die door zeven bij de bereiding van gepelde rijst zijn verkregen, hetzij normaal gevormde gepelde, gevlekte of gele rijstkorrels.	Zetmeel
1.6.8	Rijstmeel	Product verkregen door het malen van rijst.	Zetmeel
1.6.9	Bruine-rijstmeel	Product verkregen door het malen van bruine rijst.	Ruwe celstof Zetmeel
1.6.10	Rijstevoermeel	Product verkregen door het malen van voederrijst, bestaande uit de buitenste lagen van de korrel (zaadhuid, zaadvlies, kern, aleuron) met een deel van de kiem.	Ruwe celstof
1.6.11	Calciumcarbonaat-houdend rijstevoermeel	Product verkregen door het slijpen van gepelde rijst, hoofdzakelijk bestaande uit zilverhuidjes, deeltjes van de aleuronlaag, het endosperm en de kiem; het bevat veranderlijke hoeveelheden calciumcarbonaat als gevolg van de slijping.	Ruwe celstof Calciumcarbonaat
1.6.12	Ontvet rijstevoermeel	Rijstevoermeel verkregen na extractie van olie.	Ruwe celstof
1.6.13	Rijstevoermeelolie	Olie gewonnen uit gestabiliseerd rijstevoermeel.	Ruw vet
1.6.14	Rijstgries	Product verkregen bij de productie van rijstbloem en zetmeel, verkregen door het droog of nat malen en zeven. Het bestaat hoofdzakelijk uit zetmeel, eiwit, vet en celstof.	Zetmeel, indien > 20 % Ruw eiwit, indien > 10 % Ruw vet, indien > 5 % Ruwe celstof
1.6.15	Voermeel van voorgekookte rijst	Product verkregen door het slijpen van gepelde voorgekookte rijst, hoofdzakelijk bestaande uit zilverhuidjes, deeltjes van de aleuronlaag, het endosperm en de kiem; het bevat veranderlijke hoeveelheden calciumcarbonaat als gevolg van de slijping.	Ruwe celstof Calciumcarbonaat
1.6.16	Brouwersrijst	De kleinste gebroken fragmenten verkregen bij het rijstmaalprocedé, gewoonlijk ongeveer een kwart van een hele korrel.	Zetmeel
1.6.17	Rijstkiemen	Product voornamelijk bestaande uit de kiemen die tijdens het rijstmaalprocedé zijn verwijderd en van de zemelen zijn afgescheiden.	Ruw vet Ruw eiwit
1.6.18	Rijstkiemenschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de kiemen van rijst, waaraan nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.6.19	Rijstkiemschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de kiemen van rijst, waaraan nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten.	Ruw eiwit
1.6.20	Rijsteiwit	Product verkregen bij de productie van rijstzetmeel uit gebroken rijst, verkregen door het nat malen, zeven, scheiden, concentreren en drogen.	Ruw eiwit
1.6.21	Vloeibaar gepolijst rijstgries	Geconcentreerd vloeibaar product verkregen bij het nat malen en zeven van rijst.	Zetmeel
1.7.1	Rogge	Graankorrels van <i>Secale cereale</i> L.	

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.7.2	Roggevoerbloem	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde rogge. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en bevat ook fijne schildelen en enkele andere bestanddelen van de korrel.	Zetmeel Ruwe celstof
1.7.3	Roggegries	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde rogge. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil, voor het overige uit bestanddelen van de korrel, die niet zo vergaand van endosperm ontdaan zijn als bij roggezemelgrint.	Zetmeel Ruwe celstof
1.7.4	Roggezemelgrint	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde rogge. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd.	Zetmeel Ruwe celstof
1.8.1	Sorghum; [Milo]	Graankorrels/zaden van <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	
1.8.2	Witte sorghum	Graankorrels van witte <i>Sorghum</i> .	
1.8.3	Sorghumglutenvoer	Gedroogd product verkregen bij de scheiding van sorghumzetmeel. Het bestaat hoofdzakelijk uit zemelen en een geringe hoeveelheid gluten. Het product kan ook gedroogde residuen van weekwater bevatten en er kunnen kiemen aan toegevoegd zijn.	Ruw eiwit
1.9.1	Spelt	Graankorrels van spelt <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	Speltzemelen	Product verkregen door de bereiding van speltbloem. Het bestaat hoofdzakelijk uit delen van de schil en uit een geringe hoeveelheid speltkiemdeeltjes en aanhechtende deeltjes van het endosperm.	Ruwe celstof
1.9.3	Speltdoppen	Product verkregen bij het ontdoppen van speltkorrels.	Ruwe celstof
1.9.4	Speltgries	Product verkregen bij de verwerking van geschoonde en ontdopte spelt tot speltbloem. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schildelen en enkele andere delen van de korrel.	Ruwe celstof Zetmeel
1.10.1	Triticale	Graankorrels van de <i>Triticum X Secale cereale</i> L. hybride.	
1.11.1	Tarwe	Graankorrels van <i>Triticum aestivum</i> (L.), <i>Triticum durum</i> Dosf. en van andere gecultiveerde tarwesoorten. Het product kan pensbestendig zijn.	Methode van pensbescherming, indien van toepassing
1.11.2	Tarwekiemwortels	Product verkregen door het kiemen van brouwtarwe en het schonen van mout, bestaande uit kiemwortels, graankorrels, doppen en kleine gebroken gemoute tarwekorrels.	
1.11.3	Tarwe, voorverstijfseld	Product verkregen uit gemalen of gebroken tarwe via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.11.4	Tarwevoerbloem	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde tarwekorrels of ontdopte spelt. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schildelen en enkele andere delen van de korrel.	Ruwe celstof Zetmeel
1.11.5	Tarwevlokken	Product verkregen door het stomen en pletten van gepelde tarwe. Het kan een kleine hoeveelheid tarwedoppen bevatten. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruwe celstof Zetmeel Methode van pensbescherming, indien van toepassing

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.11.6	Tarwevoer	Product verkregen bij de bereiding van bloem of mout uit geschoonde tarwekorrels of ontdopte spelt. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en voorts uit korreldeeltjes waaruit minder endosperm is verwijderd dan bij tarwegries.	Ruwe celstof
1.11.7	Tarwegries ⁽³⁾	Product verkregen bij de bereiding van bloem of mout uit geschoonde tarwekorrels of ontdopte spelt. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd.	Ruwe celstof
1.11.8	Gemoute gegiste tarwedeeltjes	Product verkregen door een gecombineerd procedé van het mouten en gisten van tarwe en tarwemelgrint. Het product wordt vervolgens gedroogd en gemalen.	Zetmeel Ruwe celstof
1.11.10	Tarwevezel	Vezel verkregen bij de verwerking van tarwe. Het bestaat hoofdzakelijk uit vezels.	Vochtgehalte, wanneer < 60 % of > 80 % Indien vochtgehalte < 60 %: — Ruwe celstof
1.11.11	Tarwekiemen	Product verkregen bij de bereiding van bloem, dat overwegend bestaat uit al dan niet geplette tarwekiemen, waaraan eventueel nog delen van het endosperm en van de schil hechten.	Ruw eiwit Ruw vet
1.11.12	Tarwekiemen, gegist	Product verkregen door het gisten van tarwekiemen, met geïnactiveerde micro-organismen.	Ruw eiwit Ruw vet
1.11.13	Tarwekiemenschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de kiemen van tarwe (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Dosf. en andere gecultiveerde tarwesorten en ontdopte spelt (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)), waaraan eventueel nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten.	Ruw eiwit
1.11.15	Tarwe-eiwit	Tijdens de productie van zetmeel of ethanol geëxtraheerd tarwe-eiwit, eventueel gedeeltelijk gehydrolyseerd.	Ruw eiwit
1.11.16	Tarweglutenvoer	Product verkregen door de bereiding van tarwezetmeel en gluten. Het bestaat uit gries waarvan de kiemen eventueel gedeeltelijk zijn verwijderd. Tarweperssap, gebroken tarwe en andere producten afgeleid van zetmeel en het raffineren van zetmeelproducten mogen toegevoegd zijn.	Vochtgehalte, wanneer < 45 % of > 60 % Indien vochtgehalte < 45 %: — Ruw eiwit — Zetmeel
1.11.18	Vitale tarwegluten	Tarwe-eiwit gekenmerkt door een hoge visco-elasticiteit indien gehydrateerd, met minimaal 80 % eiwit (N × 6,25) en maximaal 2 % as in droge stof.	Ruw eiwit
1.11.19	Vloeibaar tarwezetmeel	Product verkregen bij de productie van zetmeel/glucose en gluten uit tarwe.	Vochtgehalte, wanneer < 65 % of > 85 % Indien vochtgehalte < 65 %: — Zetmeel
1.11.20	Eiwitonthoudend tarwezetmeel, gedeeltelijk ontsuikerd	Product verkregen bij de productie van tarwezetmeel, hoofdzakelijk bestaande uit gedeeltelijk ontsuikerd zetmeel, oplosbare eiwitten en andere oplosbare delen van het endosperm.	Ruw eiwit Zetmeel Totaal suikers (sacharose)
1.11.21	Tarweperssap	Tarweproduct verkregen door natte extractie van eiwit en zetmeel. Kan gehydrolyseerd zijn.	Vochtgehalte, wanneer < 55 % of > 85 % Indien vochtgehalte < 55 %: — Ruw eiwit

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.11.22	Tarwegistconcentraat	Nat bijproduct dat vrijkomt na gisting van tarwezetmeel voor de productie van alcohol.	Vochtgehalte, wanneer < 60 % of > 80 % Indien vochtgehalte < 60 %: — Ruw eiwit
1.11.23	Brouwtarwevoermeel	Product verkregen door het schonen van brouwtarwe, bestaande uit kleine brouwtarwekorrels en fracties van gebroken brouwtarwekorrels die vóór het brouwprocedé zijn gescheiden.	Ruwe celstof
1.11.24	Brouwtarwe en moutkorrels	Graankorrels opgezogen tijdens korreloverdracht.	Ruwe celstof
1.11.25	Brouwtarwedoppen	Product verkregen door het schonen van brouwtarwe, bestaande uit fracties van doppen en korrels.	Ruwe celstof
1.12.2	Graanbloem ⁽⁴⁾	Bloem verkregen door het malen van graan.	Zetmeel Ruwe celstof
1.12.3	Graaneiwitconcentraat ⁽⁴⁾	Geconcentreerd en gedroogd product verkregen uit graan na onttrekking van het zetmeel door middel van gisting.	Ruw eiwit
1.12.4	Graankorrelvoermeel ⁽⁴⁾	Residu van het ziften van granen en mout.	Ruwe celstof
1.12.5	Graankiemen ⁽⁴⁾	Product verkregen bij de bereiding van bloem en de productie van zetmeel, dat overwegend bestaat uit al dan niet geplette graankiemen, waaraan eventueel nog delen van het endosperm en van de schil hechten.	Ruw eiwit Ruw vet
1.12.6	Graanbostelsiroop ⁽⁴⁾	Graanproduct verkregen door het evaporeren van het concentraat van de bostel na gisting en distillatie van graan gebruikt bij de productie van alcohol uit granen.	Vochtgehalte, wanneer < 45 % of > 70 % Indien vochtgehalte < 45 %: — Ruw eiwit
1.12.7	Graanbostel ⁽⁴⁾	Vochtig product verkregen als de vaste fractie door het centrifugeren en/of filteren van de bostel uit gegiste en gedistilleerde granen gebruikt bij de productie van alcohol uit granen.	Vochtgehalte, wanneer < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — Ruw eiwit
1.12.8	Concentrated Distillers Solubles ⁽⁴⁾	Vochtig product verkregen door de productie van alcohol door het distilleren van een beslag van tarwe en suikerstroop nadat eerst de zemelen en gluten zijn afgescheiden.	Vochtgehalte, wanneer < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — Ruw eiwit, indien > 10 %
1.12.9	Distillers' grains and solubles ⁽⁴⁾	Product verkregen bij de productie van alcohol door het distilleren van een beslag van granen en/of andere zetmeelhoudende en suikerbevattende producten. Het kan pensbestendig zijn.	Vochtgehalte, wanneer < 60 % of > 80 % Indien vochtgehalte < 60 %: — Ruw eiwit Methode van pensbescherming, indien van toepassing
1.12.10	Gedroogde spoeling ⁽⁴⁾	Product van de alcoholdistilleerderij verkregen door het drogen van vaste residuen van gegiste granen. Het kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Methode van pensbescherming, indien van toepassing
1.12.11	Donkere gedroogde spoeling ⁽⁴⁾ ; [Distillers' dried grains and solubles] ⁽⁴⁾	Product van de alcoholdistilleerderij, verkregen door het drogen van de vaste residuen van gegiste granen, waaraan een deel van de spoelingsiroop of de geëvaporeerde draf is toegevoegd. Het kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Methode van pensbescherming, indien van toepassing
1.12.12	Bierbostel	Product van de brouwerij, samengesteld uit de residuen van gemoute en ongemoute granen en andere zetmeelhoudende producten, eventueel met hopproducten. Standaard in vochtige vorm verhandeld, maar mag ook in droge vorm worden verkocht	Vochtgehalte, wanneer < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — Ruw eiwit

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.12.13	Draf	Vast product van de moutwhiskyproductie. Het bestaat uit de residuen van de extractie van gemoute gerst met heet water. Standaard in vochtige vorm verkocht, nadat het extract met behulp van zwaartekracht is onttrokken.	Vochtgehalte, wanneer < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — Ruw eiwit
1.12.14	Maischefiltergranen	Vast product verkregen door de productie van bier, moutextract en whisky spirit. Het bestaat uit residuen van de extractie van gemalen mout met heet water en eventueel andere suiker- of zetmeelrijke toevoegsels. Standaard in vochtige vorm verkocht, nadat het extract door persen is onttrokken.	Vochtgehalte, wanneer < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — Ruw eiwit
1.12.15	Spoeling	Het product dat achterblijft in de kolf na de eerste (draf-)distillatie van een moutdistilleerderij.	Ruw eiwit, indien > 10 %
1.12.16	Spoelingsiroop	Product verkregen na de eerste (draf-)distillatie van een moutdistilleerderij, geproduceerd door het evaporeren van de spoeling die in de kolf achterblijft.	Vochtgehalte, wanneer < 45 % of > 70 % Indien vochtgehalte < 45 %: Ruw eiwit

2. Oliehoudende zaden, oliehoudende vruchten en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.1.1	Babassuschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit <i>Orbignya</i> -variëteiten van babassupalmnoten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.2.1	Vlshuttentutzaad	Zaden van <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	Vlshuttentut, schilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit vlshuttentutzaden.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.2.3	Vlshuttentutschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte hittebehandeling van vlshuttentutschilfers.	Ruw eiwit
2.3.1	Cacaodoppen	Zaadhuiden van de gedroogde en geroosterde cacaobonen <i>Theobroma cacao</i> L.	Ruwe celstof
2.3.2	Cacaoschillen	Product verkregen door de verwerking van cacaobonen.	Ruwe celstof Ruw eiwit
2.3.3	Cacaoschroot van gedeeltelijk ontdopte bonen	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit gedroogde en geroosterde, gedeeltelijk ontdopte cacaobonen <i>Theobroma cacao</i> L.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.4.1	Kokosschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit het gedroogde, door de zaadhuid bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm <i>Cocos nucifera</i> L.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.4.2	Gehydrolyseerde kokosschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing en enzymatische hydrolysis van het gedroogde, door de zaadhuid bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm <i>Cocos nucifera</i> L.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.4.3	Kokosschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit het gedroogde, door de zaadhuid bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm.	Ruw eiwit
2.5.1	Katoenzaad	Zaden van de katoenplant <i>Gossypium</i> spp. die van zaadpluis zijn ontdaan. Het kan pensbestendig zijn.	Methode van pensbescherming, indien van toepassing

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.5.2	Katoenzaadschroot van gedeeltelijk ontdopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de van zaadpluis ontdane en gedeeltelijk ontdopte zaden van de katoenplant (maximumgehalte aan ruwe celstof: 22,5 % in de droge stof). Het kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof Methode van pensbescherming, indien van toepassing
2.5.3	Katoenzaadschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de van zaadpluis ontdane zaden van de katoenplant.	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet
2.6.1	Grondnotenschilfers van gedeeltelijk ontdopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de gedeeltelijk ontdopte vruchten van de grondnoot <i>Arachis hypogaea</i> L. en andere <i>Arachis</i> -soorten. (maximumgehalte aan ruwe celstof: 16 % in de droge stof)	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.6.2	Grondnotenschroot van gedeeltelijk ontdopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de gedeeltelijk ontdopte vruchten van de grondnoot. (maximumgehalte aan ruwe celstof: 16 % in de droge stof)	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.6.3	Grondnotenschilfers van ontdopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de ontdopte vruchten van de grondnoot.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.6.4	Grondnotenschroot van ontdopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de ontdopte vruchten van de grondnoot.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.7.1	Kapokschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit kapokzaden (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.8.1	Lijnzaad	Zaad van lijnzaad <i>Linum usitatissimum</i> L. (botanische zuiverheidsgraad: minimaal 93 %) als heel, geplet of gemalen lijnzaad. Het kan pensbestendig zijn.	Methode van pensbescherming, indien van toepassing
2.8.2	Lijnzaadschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit lijnzaad (botanische zuiverheidsgraad: minimaal 93 %).	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.8.3	Lijnzaadschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte hittebehandeling van lijnzaadschilfers. Mag maximaal 1 % gebruikte bleekarde uit geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen of filtreerstoffen bevatten. Het kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Methode van pensbescherming, indien van toepassing
2.9.1	Mosterdzemelen	Product verkregen door de bereiding van mosterd (<i>Brassica juncea</i> L.). Het bestaat uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes	Ruwe celstof
2.9.2	Mosterdpulp	Product verkregen door de extractie van vluchtige mosterdolie uit mosterdzaden.	Ruw eiwit
2.10.1	Nigerzaad	Zaad van de nigerplant <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass.	
2.10.2	Nigerzaadschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit nigerzaad (in HCl onoplosbare as: maximaal 3,4 %).	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.11.1	Olijfschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie van uitgeperste olijven <i>Olea europaea</i> L., waaruit delen van de pit zoveel mogelijk zijn verwijderd.	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.12.1	Palmpitschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de zoveel mogelijk van de steenschaal ontdane zaden van de volgende soorten oliepalm: <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.).	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet
2.12.2	Palmpitschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de zoveel mogelijk van de steenschaal ontdane zaden van de oliepalm.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.13.1	Pompoenzaad	Zaad van <i>Cucurbita pepo</i> L. en planten van de soort <i>Cucurbita</i>	
2.13.2	Pompoenzaadschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing van zaad van <i>Cucurbita pepo</i> en planten van de soort <i>Cucurbita</i> .	Ruw eiwit Ruw vet
2.14.1	Kool- en raapzaad (5)	Zaden van koolzaad <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., van Indische sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz en van raapzaad <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Botanische zuiverheidsgraad: minimaal 94 %. Het kan pensbestendig zijn.	Methode van pensbescherming, indien van toepassing
2.14.2	Kool- en raapzaadschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit kool- en raapzaad. Mag maximaal 1 % gebruikte bleekarde uit geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen of filtreerstoffen bevatten. Het kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof Methode van pensbescherming, indien van toepassing
2.14.3	Kool- en raapzaadschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte hittebehandeling van kool- en raapzaadschilfers. Mag maximaal 1 % gebruikte bleekarde uit geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen of filtreerstoffen bevatten. Het kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Methode van pensbescherming, indien van toepassing
2.14.4	Kool- en raapzaad, geëxtrudeerd	Product verkregen uit hele raap via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk met toegenomen zetmeelverstijfseling. Het kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruw vet Methode van pensbescherming, indien van toepassing
2.14.5	Kool- en raapzaadeiwitconcentraat	Product verkregen door de winning van olie door de afscheiding van het eiwitbestanddeel van kool- en raapzaadschilfers of kool- en raapzaad.	Ruw eiwit
2.15.1	Saffloerzaad	Saffloerzaad <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Saffloerzaadschroot, gedeeltelijk ontdopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit gedeeltelijk ontdopt saffloerzaad.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.15.3	Saffloerschillen	Product verkregen bij het schillen van saffloerzaad.	Ruwe celstof
2.16.1	Sesamzaad	Zaad van <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Sesamzaad, gedeeltelijk geschild	Product verkregen door de winning van olie door het gedeeltelijk ontdoppen van de zaden.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.17.2	Sesamschillen	Product verkregen bij het schillen van sesamzaad.	Ruwe celstof
2.17.3	Sesamschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit sesamzaad (in HCl onoplosbare as: maximaal 5 %).	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet
2.18.1	Getoaste sojabonen	Sojabonen (<i>Glycine max.</i> L. Merr.) die een passende hittebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.). Het kan pensbestendig zijn.	Methode van pensbescherming, indien van toepassing

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.18.2	Sojaschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit sojazaad.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.18.3	Sojaschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit sojabonen die een adequate hittebehandeling hebben ondergaan. (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.). Mag maximaal 1 % gebruikte bleekarde of andere filtreerstoffen uit geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen bevatten. Het kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof wanneer > 8 % in droge stof Methode van pensbescherming, indien van toepassing
2.18.4	Sojaschroot, ontdopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit ontdopte sojabonen die een passende hittebehandeling hebben ondergaan. Mag maximaal 1 % gebruikte bleekarde uit geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen of filtreerstoffen bevatten (ureaseactiviteit: 0,5 mg N/g × min.). Het kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Methode van pensbescherming, indien van toepassing
2.18.5	Soja(bonen)doppen	Product verkregen bij het ontdoppen van sojabonen	Ruwe celstof
2.18.6	Sojabonen, geëxtrudeerd	Product verkregen uit sojabonen via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk met toegenomen zetmeelverstijfseling. Het kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruw vet Methode van pensbescherming, indien van toepassing
2.18.7	Soja-eiwitconcentraat	Product dat wordt verkregen uit geschilde sojabonen waaruit het vet is geëxtraheerd, na gisting of een tweede extractie om het gehalte aan andere oplosbare bestanddelen dan eiwitten te verlagen.	Ruw eiwit
2.18.8	Sojabonenpulp; [sojabonenpasta]	Product dat wordt verkregen tijdens extractie van sojabonen voor voedselbereiding.	Ruw eiwit
2.18.9	Sojaboonmelasse	Product verkregen tijdens de verwerking van sojabonen.	Ruw eiwit Ruw vet
2.18.10	Bijproduct van de bereiding van sojabonen	Product verkregen bij de verwerking van sojabonen voor de verkrijging van sojaboonvoedselpreparaten.	Ruw eiwit
2.19.1	Zonnebloemzaad	Zaad van de zonnebloem <i>Helianthus annuus</i> L. Het kan pensbestendig zijn.	Methode van pensbescherming, indien van toepassing
2.19.2	Zonnebloemzaadschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaad van zonnebloemen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.19.3	Zonnebloemzaadschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte hittebehandeling van zonnebloemzaadschilfers. Mag maximaal 1 % gebruikte bleekarde uit geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen of filtreerstoffen bevatten. Het kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Methode van pensbescherming, indien van toepassing
2.19.4	Zonnebloemzaadschroot, ontdopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte hittebehandeling van schilfers van zonnebloemzaden waarvan de doppen gedeeltelijk of volledig zijn verwijderd. Mag maximaal 1 % gebruikte bleekarde uit geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen of filtreerstoffen bevatten. (maximumgehalte aan ruwe celstof: 27,5 % in de droge stof).	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.19.5	Zonnebloemzaadschillen	Product verkregen bij het schillen van zonnebloemzaad	Ruwe celstof
2.20.1	Plantaardige oliën en vetten ⁽⁶⁾	Oliën en vetten uit gewassen (uitgezonderd ricinusolie van de ricinusplant); ze kunnen ontgomd, geraffineerd en/of gehydrogeneerd zijn.	Vochtgehalte, wanneer > 1 %
2.21.1	Ruwe lecithinen	Fosfolipiden verkregen bij het ontgommen van ruwe olie uit oliehoudende zaden en oliehoudende vruchten.	

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.22.1	Hennepzaad	Gecontroleerd hennepzaad <i>Cannabis sativa</i> L. met maximaal THC-gehalte volgens de EU-wetgeving.	
2.22.2	Hennepschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit hennepzaad.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.22.3	Hennepolie	Product verkregen door de winning van olie door persing uit hennepplanten en -zaad.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.23.1	Papaverzaad	Zaden van <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Papaverschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de schilfers van papaverzaad.	Ruw eiwit

3. Zaden van peulvruchten en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
3.1.1	Bonen, geroosterd	Zaden van <i>Phaseolus</i> spp. of <i>Vigna</i> spp. die een geschikte hittebehandeling hebben ondergaan. Het kan pensbestendig zijn.	Methode van pensbescherming, indien van toepassing
3.1.2	Boneneiwitconcentraat	Product verkregen uit het afgescheiden bonenvruchtwater, tijdens de productie van zetmeel.	Ruw eiwit
3.2.1	Johannesbrood, gedroogd	Gedroogde vruchten van de johannesbroodboom <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Ruwe celstof
3.2.3	Johannesbroodpitmeel, gedroogd	Product verkregen door het malen van gedroogde, van de zaden ontdane vruchten (peulen) van de johannesbroodboom.	Ruwe celstof
3.2.4	Gedroogd johannesbroodschroot, gemicroniseerd	Product verkregen door micronisatie van gedroogde, van de zaden ontdane vruchten van de johannesbroodboom.	Ruwe celstof Totaal suikers (sacharose)
3.2.5	Johannesbroodkiemen	Kiemen van het johannesbrood van de johannesbroodboom.	Ruw eiwit
3.2.6	Johannesbroodkiemen, schilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit johannesbroodkiemen.	Ruw eiwit
3.2.7	Sint-jansbrood (pit)	Zaad van de johannesbroodboom.	Ruwe celstof
3.3.1	Kikkererwten	Zaden van <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Linzenwikke	Zaden van <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Fenegriekzaad	Zaad van de fenegriek (<i>Trigonella foenum-graecum</i>)	
3.6.1	Guarschroot	Product verkregen na extractie van het bindmiddel uit de zaden van <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Ruw eiwit
3.6.2	Guarkienschroot	Product verkregen door extractie van het bindmiddel uit de kiemen van de zaden van guarbonen.	Ruw eiwit
3.7.1	Paardenbonen	Zaden van <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. en var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Paardenbonenvlokken	Product verkregen door het stomen en pletten van gepelde paardenbonen.	Zetmeel Ruw eiwit
3.7.3	Paardenbonenvlies; [Schillen van veldbonen]	Product verkregen bij het schillen van paardenboonzaden, hoofdzakelijk bestaande uit uitwendige omhulsels.	Ruwe celstof Ruw eiwit

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
3.7.4	Paardenbonen, geschild	Product verkregen bij het schillen van paardenboonzaden, hoofdzakelijk bestaande uit de kernen van paardenbonen.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.7.5	Paardenboneneiwit	Product verkregen door maling en luchtscheiding van paardenbonen.	Ruw eiwit
3.8.1	Linzen	Zaden van <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik	
3.8.2	Linzenschillen	Product verkregen bij het schillen van linzenzaad.	Ruwe celstof
3.9.1	Niet-bittere lupinen	Zaden van <i>Lupinus</i> spp. met een laag bitterstofgehalte.	
3.9.2	Niet-bittere lupinen, geschild	Geschilde lupinezaden	Ruw eiwit
3.9.3	Lupinevlies; [Lupineschillen]	Product verkregen bij het schillen van lupinezaden, hoofdzakelijk bestaande uit uitwendige omhulsels.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.9.4	Lupinepulp	Product verkregen na de extractie van bestanddelen van lupine.	Ruwe celstof
3.9.5	Lupinegries	Product verkregen bij de productie van lupinebloem uit lupine. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de zaadlob en in mindere mate uit de schillen van erwten.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.9.6	Lupine-eiwit	Product verkregen uit het afgescheiden lupinevruchtwater, tijdens de productie van zetmeel of na maling en luchtscheiding.	Ruw eiwit
3.9.7	Lupine-eiwitschroot	Product verkregen bij lupineverwerking voor de productie van schroot met een hoog eiwitgehalte.	Ruw eiwit
3.10.1	Mungobonen	Bonen van <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Erwten	Zaden van <i>Pisum</i> spp. Het kan pensbestendig zijn.	Methode van pensbescherming, indien van toepassing
3.11.2	Erwtzemelen	Product verkregen tijdens de productie van erwtenbloem. Het bestaat overwegend uit de schillen die afgescheiden worden bij het schillen en schonen van de erwten.	Ruwe celstof
3.11.3	Erwtenvlokken	Product verkregen door het stomen en pletten van gepelde erwtenzaden.	Zetmeel
3.11.4	Erwtenbloem	Product verkregen bij het malen van erwten.	Ruw eiwit
3.11.5	Erwtenschillen	Product verkregen bij de productie van erwtenbloem uit erwten. Het bestaat overwegend uit de schillen die afgescheiden worden bij het schillen en schonen en in mindere mate het endosperm.	Ruwe celstof
3.11.6	Erwten, geschild	Geschilde erwtenzaden.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.11.7	Erwtenslijpmeel	Product verkregen bij de bereiding van erwtenbloem. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de zaadlob en in mindere mate uit de schillen van erwten.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.11.8	Erwtenvoermeel	Fractie van de erwt die overblijft na het ziften.	Ruwe celstof
3.11.9	Erwteneiwit	Product verkregen uit het afgescheiden erwtenvruchtwater, tijdens de productie van zetmeel of na maling en luchtscheiding.	Ruw eiwit
3.11.10	Erwtenspulp	Product verkregen door natte extractie van zetmeel en eiwit uit erwten. Het bestaat overwegend uit inwendige vezels en zetmeel.	Vochtgehalte, wanneer < 70 % of > 85 % Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
3.11.11	Erwtenperssap	Product verkregen door natte extractie van zetmeel en eiwit uit erwten. Het bestaat overwegend uit oplosbare eiwitten en oligosachariden.	Vochtgehalte, wanneer < 60 % of > 85 % Totaal suikers Ruw eiwit
3.11.12	Erwtenvezel	Product verkregen door extractie na het malen en zeven van de geschilde erwten.	Ruwe celstof
3.12.1	Wikken	Zaden van <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> en andere variëteiten.	
3.13.1	Reuikerwt (?)	Zaden van <i>Lathyrus sativus</i> L. die een passende hittebehandeling hebben ondergaan.	
3.14.1	<i>Vicia articulata</i>	Zaden van <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Knollen en wortels en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.1.1	Suikerbieten	Wortel van <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Suikerbietenkoppen en -staarten	Vers product verkregen bij de productie van suiker, dat overwegend bestaat uit gereinigde delen van suikerbieten met of zonder delen van bietenloof.	In HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, wanneer < 50 %
4.1.3	(Biet)suiker; [Sacharose]	Met behulp van water uit suikerbieten gewonnen suiker	Sacharose
4.1.4	(Suiker)bietenmelasse	Stroopachtig product dat wordt verkregen bij de productie of het raffineren van suiker uit suikerbieten.	Totaal suikers (sacharose) Vochtgehalte, wanneer > 28 %
4.1.5	(Suiker)bietenmelasse, gedeeltelijk ontsuikerd en/of ontdaan van betaine	Product verkregen na verdere extractie met behulp van water van sacharose en/of betaine uit suikerbietenmelasse.	Totaal suikers (sacharose) Vochtgehalte, wanneer > 28 %
4.1.6	Isomaltulosemelasse	Niet-gekristalliseerde fractie van de bereiding van isomaltulose door enzymatische omzetting van sacharose uit suikerbieten.	Vochtgehalte, wanneer > 40 %
4.1.7	Natte (suiker)bietenpulp	Product verkregen bij de productie van suiker, dat bestaat uit met water geëxtraheerd snijdsel van suikerbieten. Minimaal vochtgehalte: 82 %. Het suikergehalte is laag en neigt naar nul vanwege de (melkzuur)gisting.	In HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, wanneer < 82 % of > 92 %
4.1.8	Geperste (suiker)bietenpulp	Product verkregen bij de productie van suiker, dat bestaat uit met water geëxtraheerd en mechanisch geperst snijdsel van suikerbieten. Maximaal vochtgehalte: 82 %. Het suikergehalte is laag en neigt naar nul vanwege de (melkzuur)gisting.	In HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, wanneer < 65 % of > 82 %
4.1.9	Geperste (suiker)bietenpulp (gemelasseerd)	Product verkregen bij de productie van suiker, bestaande uit met water geëxtraheerd en mechanisch geperst snijdsel van suikerbieten, waaraan melasse is toegevoegd. Maximaal vochtgehalte: 82 %. Het suikergehalte neemt af vanwege de (melkzuur)gisting.	In HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, wanneer < 65 % of > 82 %
4.1.10	Gedroogde (suiker)bietenpulp	Product verkregen bij de productie van suiker, dat bestaat uit met water geëxtraheerde en gedroogde plakken suikerbiet.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Totaal suikers (sacharose), wanneer > 10,5 %
4.1.11	Gedroogde (suiker)bietenpulp (gemelasseerd)	Product verkregen bij de productie van suiker, bestaande uit met water geëxtraheerd en gedroogd snijdsel van suikerbieten, waaraan melasse is toegevoegd.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Totaal suikers (sacharose)

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.1.12	Suikerstroop	Product verkregen door de verwerking van suiker en/of melasse.	Totaal suikers (sacharose) Vochtgehalte, wanneer > 35 %
4.1.13	Delen van (suiker)bieten, gekookt	Product verkregen bij de bereiding van eetbare stroop uit suikerbieten, dat geperst of gedroogd kan zijn.	Indien gedroogd: in HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Indien geperst: in HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, wanneer < 50 %
4.1.14	Fructo-oligosachariden	Product verkregen uit suiker van suikerbieten via een enzymatisch procédé.	Vochtgehalte, wanneer > 28 %
4.2.1	Rodebietensap	Sap verkregen door het persen van rode bieten (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>), gevolgd door concentratie en pasteurisatie, waarbij de typische groenteachtige smaak en geur behouden blijven.	Vochtgehalte, wanneer < 50 % of > 60 % In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.3.1	Wortels	Gele of rode wortel <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Wortelstoomschillen	Vochtig product uit de wortelverwerkingsindustrie, bestaande uit de schillen die via een stoombehandeling van de wortel zijn verwijderd en waaraan aanvullend vloeibaar geleiachtig wortelzetmeel kan zijn toegevoegd. Maximaal vochtgehalte: 97 %.	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Vochtgehalte, wanneer < 87 % of > 97 %
4.3.3	Wortelschraapsel	Vochtig product dat vrijkomt door mechanische afscheiding tijdens de verwerking van wortels en dat overwegend uit gedroogde wortels en wortelresten bestaat. Het product kan een hittebehandeling hebben ondergaan. Maximaal vochtgehalte: 97 %.	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Vochtgehalte, wanneer < 87 % of > 97 %
4.3.4	Wortelvlokken	Product verkregen door het vlokken van gele of rode wortels die vervolgens worden gedroogd.	
4.3.5	Wortels, gedroogd	Gele of rode wortels, ongeacht hun aanbestedingsvorm, die vervolgens worden gedroogd.	Ruwe celstof
4.3.6	Wortelvoer, gedroogd	Product bestaande uit inwendige pulp en schillen die gedroogd zijn	Ruwe celstof
4.4.1	Cichoreiwortels	Wortels van <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Cichoreikoppen en -staarten	Vers product verkregen bij de verwerking van cichorei. Het bestaat hoofdzakelijk uit geschoonde delen cichorei en delen van het loof.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Vochtgehalte, wanneer < 50 %
4.4.3	Cichoreizaad	Zaad van <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Geperste cichoreipulp	Product verkregen bij de bereiding van inuline uit wortels van <i>Cichorium intybus</i> L., bestaande uit geëxtraheerd en mechanisch geperst snijdsel van cichorei. De (oplosbare) cichoreikoolhydraten en het water zijn gedeeltelijk onttrokken.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Vochtgehalte, wanneer < 65 % of > 82 %
4.4.5	Gedroogde cichoreipulp	Product verkregen bij de bereiding van inuline uit wortels van <i>Cichorium intybus</i> L., bestaande uit geëxtraheerd en mechanisch geperst snijdsel van cichorei die vervolgens worden gedroogd. De (oplosbare) cichoreikoolhydraten zijn gedeeltelijk onttrokken.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.4.6	Cichoreiwortelpoeder	Product verkregen door het hakken, drogen en malen van cichoreiwortels.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.4.7	Cichoreimelasse	Product verkregen bij de verwerking van cichorei tijdens de productie van inuline en oligofruuctose.	Ruw eiwit Vochtgehalte, wanneer < 20 % of > 30 %
4.4.8	Cichoreivinasse	Product verkregen bij de verwerking van cichorei tijdens het raffineren van inuline en oligofruuctose.	Ruw eiwit Vochtgehalte, wanneer < 30 % of > 40 %
4.4.9	Cichorei-inuline	Inuline is een fructaan geëxtraheerd uit wortels van <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.10	Oligofruuctosestroop	Product verkregen door de gedeeltelijke hydrolyse van inuline uit <i>Cichorium intybus</i> L.	Vochtgehalte, wanneer < 20 % of > 30 %
4.4.11	Oligofruuctose, gedroogd	Product verkregen door de gedeeltelijke hydrolyse van inuline uit <i>Cichorium intybus</i> L., dat vervolgens is gedroogd.	
4.5.1	Knoflook, gedroogd	Wit of geelachtig poeder van zuivere, gemalen knoflook <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Maniok; [Tapioca]; [Cassave]	Wortelknollen van <i>Manihot esculenta</i> Crantz, ongeacht hun aanbestedingsvorm.	Vochtgehalte, wanneer < 60 % of > 70 %
4.6.2	Maniok, gedroogd	Maniokwortels, ongeacht hun aanbestedingsvorm, die vervolgens zijn gedroogd.	Zetmeel In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.7.1	Uienpulp	Vochtig product dat is vrijgekomen bij de verwerking van uien (genus <i>Allium</i>) en dat uit zowel vliezen als hele uien bestaat. Indien afkomstig van het productieproces voor uienolie, bestaat het overwegend uit gekookte uienresten.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.7.2	Uien, gefrituurd	Geschilde en verbrokkelde delen van uien, die vervolgens zijn gefrituurd.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Ruw vet
4.8.1	Aardappelen	Knollen van <i>Solanum tuberosum</i> L.	Vochtgehalte, wanneer < 72 % of > 88 %
4.8.2	Aardappelen, geschild	Aardappelen waarvan de schil via een stoombehandeling is verwijderd.	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.3	Aardappelstoomschillen	Vochtig product uit de aardappelverwerkingsindustrie, bestaande uit de schillen die via een stoombehandeling van de aardappelknol zijn verwijderd en waaraan aanvullend vloeibaar geleichchtig aardappelzetmeel kan zijn toegevoegd. Het kan gepureerd zijn.	Vochtgehalte, wanneer < 82 % of > 93 % Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.4	Aardappelsnippers, rauw	Product afkomstig van aardappelen bij de bereiding van aardappelproducten voor menselijke consumptie, die geschild kunnen zijn.	Vochtgehalte, wanneer < 72 % of > 88 % Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.5	Aardappelschraapsel	Product dat vrijkomt door mechanische afscheiding tijdens de verwerking van aardappelen en dat overwegend uit gedroogde aardappelen en aardappelresten bestaat. Het product kan een hittebehandeling hebben ondergaan.	Vochtgehalte, wanneer < 82 % of > 93 % Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.8.6	Aardappelen, gepureerd	Geblancheerd of gekookt aardappelproduct dat vervolgens is gepureerd.	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.7	Aardappelvlokken	Product verkregen door het drogen op walsen van gewassen, al dan niet geschilde en gestoomde aardappelen.	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.8	Aardappelpersvezels	Product verkregen bij de bereiding van aardappelzetmeel, bestaande uit geëxtraheerde gemalen aardappelen.	Vochtgehalte, wanneer < 77 % of > 88 %
4.8.9	Aardappelvezels, gedroogd	Gedroogd product verkregen bij de bereiding van aardappelzetmeel, bestaande uit geëxtraheerde gemalen aardappelen.	
4.8.10	Aardappeleiwit	Product verkregen bij de bereiding van aardappelzetmeel, dat hoofdzakelijk bestaat uit eiwitbestanddelen die verkregen worden bij het afscheiden van het zetmeel.	Ruw eiwit
4.8.11	Aardappeleiwit, gehydrolyseerd	Eiwit verkregen door gecontroleerde enzymatische hydrolyse van aardappeleiwitten.	Ruw eiwit
4.8.12	Aardappeleiwit, gegist	Product verkregen door gisting van aardappeleiwit dat vervolgens is gesproeidroogd.	Ruw eiwit
4.8.13	Gegist aardappeleiwit, vloeibaar	Vloeibaar product verkregen door gisting van aardappeleiwit.	Ruw eiwit
4.8.14	Aardappeldiksap, geconcentreerd	Geconcentreerd product verkregen bij de bereiding van aardappelzetmeel, bestaande uit de resterende substantie na de gedeeltelijke onttrekking van vezels, eiwitten en zetmeel aan de pulp van de hele aardappel en na evaporatie van een deel van het water.	Vochtgehalte, wanneer < 50 % of > 60 % Indien vochtgehalte < 50 %: — Ruw eiwit — Ruwe as
4.8.15	Aardappelkorrels	Gedroogde aardappelen (aardappelen na het wassen, schillen, verkleinen – snijden, vlokken, enz.) waaraan het water is onttrokken.	
4.9.1	Bataten (zoete aardappelen)	Knollen van <i>Ipomoea batatas</i> L. ongeacht hun aanbiedingsvorm.	Vochtgehalte, wanneer < 57 % of > 78 %
4.10.1	Aardperen; [Topinamboers]	Knollen van <i>Helianthus tuberosus</i> L. ongeacht hun aanbiedingsvorm.	Vochtgehalte, wanneer < 75 % of > 80 %

5. Overige zaden en vruchten en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
5.1.1	Eikels	Hele vruchten van de zomereik <i>Quercus robur</i> L., de wintereik <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., de kurkeik <i>Quercus suber</i> L. of andere eikensoorten.	
5.1.2	Eikels, geschild	Product verkregen bij het schillen van eikels.	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.2.1	Amandelen	Hele of gebroken vrucht <i>Prunus dulcis</i> , al dan niet met schil.	
5.2.2	Amandelschillen	Amandelschillen verkregen van geschilde amandelzaden middels fysische afscheiding van de kernen en vermaling.	Ruwe celstof
5.3.1	Anijszaad	Zaden van <i>Pimpinella anisum</i>	
5.4.1	Appelpulp, gedroogd	Product verkregen bij de productie van sap van <i>Malus domestica</i> of de ciderproductie. Het bestaat hoofdzakelijk uit inwendige pulp en schillen die gedroogd zijn. Het kan pectinevrij zijn gemaakt.	Ruwe celstof

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
5.4.2	Appelpulp, geperst	Vochtig product verkregen bij de productie van appelsap of de ciderproductie. Het bestaat hoofdzakelijk uit inwendige pulp en schillen die geperst zijn. Het kan pectinevrij zijn gemaakt.	Ruwe celstof
5.4.3	Appelmelasse	Product verkregen na de productie van pectine uit appelpulp. Het kan pectinevrij zijn gemaakt.	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruwe oliën en vetten, indien > 10 %
5.5.1	Suikerbietenzaad	Zaden van suikerbieten.	
5.6.1	Boekweit	Zaden van <i>Fagopyrum esculentum</i>	
5.6.2	Boekweitschillen en -zemelen	Product verkregen bij het malen van boekweittkorrels.	Ruwe celstof
5.6.3	Boekweitgries	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde boekweit. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en bevat ook fijne schildelen en enkele andere bestanddelen van de korrel. Het mag niet meer dan 10 % ruwe celstof bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel
5.7.1	Zaad van rodekool	Zaden van <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Kanariegraszaad	Zaden van <i>Phalaris canariensis</i>	
5.9.1	Karwijzaad	Zaden van <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Gebroken kastanjes	Product verkregen bij de bereiding van kastanjebloem, overwegend bestaande uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schildelen en enkele andere kastanjeresten (<i>Castanea</i> spp.).	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.13.1	Citruspulp	Product verkregen door het persen van citrusvruchten <i>Citrus</i> (L.) spp. of tijdens de productie van citrussap. Het kan pectinevrij zijn gemaakt	Ruwe celstof
5.13.2	Citruspulp, gedroogd	Product verkregen door het persen van citrusvruchten of tijdens de productie van citrussap, dat vervolgens is gedroogd. Het kan pectinevrij zijn gemaakt	Ruwe celstof
5.14.1	Zaad van rode klaver	Zaden van <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Zaad van witte klaver	Zaden van <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Koffieschillen	Product verkregen uit geschilde zaden van de <i>Coffea</i>	Ruwe celstof
5.16.1	Korenbloemzaad	Zaden van <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Komkommerzaad	Zaden van <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Cypreszaad	Zaden van <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Dadelvrucht	Vruchten van <i>Phoenix dactylifera</i> L. Het product kan gedroogd zijn.	
5.19.2	Dadelzaad	Hele zaden van de dadelplant.	Ruwe celstof
5.20.1	Venkelzaad	Zaden van <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Vijgenvrucht	Vruchten van <i>Ficus carica</i> L. Het product kan gedroogd zijn.	
5.22.1	Vruchtpitten ⁽⁸⁾	Product bestaande uit de binnenste, eetbare zaden van een noot of pitvrucht.	
5.22.2	Vruchtenpulp ⁽⁸⁾	Product verkregen bij de productie van vruchtensap en vruchtenpuree. Het kan pectinevrij zijn gemaakt	Ruwe celstof

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
5.22.3	Vruchtenpulp, gedroogd ⁽⁸⁾	Product verkregen bij de productie van vruchtensap en vruchtenpuree, dat vervolgens is gedroogd. Het kan pectinevrij zijn gemaakt	Ruwe celstof
5.23.1	Tuinkers	Zaden van <i>Lepidium sativum</i> L.	Ruwe celstof
5.24.1	Zaden van grasachtigen	Zaden van grasachtigen van de families <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> en <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	Druivenpitten	Van druivendraf afgescheiden, niet-ontoliede pitten.	Ruw vet Ruwe celstof
5.25.2	Druivenpittenschroot	Product verkregen bij het extraheren van de olie uit druivenpitten.	Ruwe celstof
5.25.3	Druivenpulp [druivenmoer]	Na het extraheren van de alcohol snel gedroogde pulp van druiven, die zoveel mogelijk van steeltjes en pitten ontdaan is.	Ruwe celstof
5.26.1	Hazelnoten	Hele of gebroken vrucht van <i>Corylus</i> (L.) spp., al dan niet met schil.	
5.27.1	Pectine	Uit geschikt plantenmateriaal geëxtraheerde pectine.	
5.28.1	Perillazaad	Zaden van <i>Perilla frutescens</i> L. en maalterijproducten ervan.	
5.29.1	Pijnboompitten	Zaden van <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistaches	Vruchten van <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Vlozaad	Zaden van <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Radijszaad	Zaden van <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Spinaziezaad	Zaden van <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Distelzaad	Zaden van <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Tomatenpulp	Product verkregen door het persen van tomaten <i>Solanum lycopersicum</i> L. bij de bereiding van tomatensap. Het bestaat hoofdzakelijk uit tomatenschillen en zaden.	Ruwe celstof
5.36.1	Duizendbladzaad	Zaden van <i>Achillea millefolium</i> L.	

6. Voedergewassen en ruwvoedergewassen en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
6.1.1	Bietenloof	Loof van <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Graangewassen ⁽⁹⁾	Hele gewassen van graansoorten of delen daarvan. Het kan gedroogd, vers of ingekuuld zijn.	
6.3.1	Stro ⁽⁹⁾	Stro van graangewassen	
6.3.2	Behandeld stro ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾	Product verkregen door een passende behandeling van stro.	Natrium, indien behandeld met NaOH
6.4.1	Klavermeel	Product verkregen door het drogen en malen van klaver <i>Trifolium</i> spp. Het mag maximaal 20 % luzerne (<i>Medicago sativa</i> L. en <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) of andere voedergewassen bevatten, die gelijktijdig met de klaver gedroogd en gemalen zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
6.5.1	Voedergewassenmeel ⁽¹⁾ ; [Grasmeel] ⁽¹⁾ ; [Groenvoermeel] ⁽¹⁾	Product verkregen door het drogen en malen en in sommige gevallen samenpersen van voedergewassen.	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.1	Gras, op het veld gedroogd; [Hooi]	Allerlei grassoorten, op het veld gedroogd.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.2	Gras, bij een hoge temperatuur gedroogd	Product verkregen van gras (allerlei variëteiten) dat kunstmatig is gedroogd (in allerlei vormen).	Ruw eiwit Celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.3	Gras, kruiden, peulvruchten; [Groenvoer]	Verse, ingekuilde of gedroogde akkerbouwgewassen bestaande uit gras, peulvruchten of kruiden, gewoonlijk omschreven als kuilvoer, voordroogkuil, hooi of groenvoer.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.7.1	Hennepbloem	Uit gedroogde bladeren van <i>Cannabis sativa</i> L. gemalen bloem.	Ruw eiwit
6.7.2	Hennepvezel	Product verkregen bij de verwerking van hennep, groen gekleurd, gedroogd en vezelig.	
6.8.1	Paardenbonenstro	Stro van paardenbonen.	
6.9.1	Lijnzaadstro	Stro van lijnzaad (<i>Linum usitatissimum</i> L.)	
6.10.1	Luzerne; [Alfalfa]	Planten <i>Medicago sativa</i> L. en <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> of delen daarvan.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.2	Luzerne, op het veld gedroogd; [Alfalfa, op het veld gedroogd]	Op het veld gedroogde luzerne.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.3	Luzerne, bij hoge temperatuur gedroogd; [Alfalfa, bij hoge temperatuur gedroogd]	Kunstmatig gedroogde luzerne, in allerlei vormen.	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.4	Luzerne, geëxtrudeerd; [Alfalfa, geëxtrudeerd]	Alfalfapellets die geëxtrudeerd zijn.	
6.10.5	Luzernemeel; [Alfalfameel] ⁽²⁾	Product verkregen door het drogen en malen van luzerne. Het mag echter maximaal 20 % klaver of andere voedergewassen bevatten, die gelijktijdig met de luzerne gedroogd en gemalen zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.6	Luzernepulp; [Alfalfapulp]	Gedroogd product verkregen door het persen van het sap uit de luzerne.	Ruw eiwit Ruwe celstof
6.10.7	Luzerne-eiwitconcentraat; [Alfalfa-eiwitconcentraat]	Product verkregen door het kunstmatig drogen van deeltjes uit luzerne geperst sap, die middels centrifugatie zijn afgescheiden en hittebehandeld om de eiwitten neer te slaan.	Ruw eiwit Caroteen
6.10.8	Luzerneperssap	Product verkregen na het extraheren van eiwitten uit luzernesap. Het kan gedroogd zijn.	Ruw eiwit
6.11.1	Maïskuilvoer	Ingekuilde planten <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> of delen daarvan.	
6.12.1	Erwttenstro	Stro van <i>Pisum</i> spp.	

7. Overige planten, algen en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
7.1.1	Algen ⁽¹³⁾	Levende of verwerkte algen, ongeacht hun aanbiedingsvorm, met inbegrip van verse, gekoelde of ingevroren algen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
7.1.2	Gedroogde algen ⁽¹³⁾	Product verkregen door het drogen van algen. Het product kan zijn gewassen om het jodiumgehalte te verlagen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
7.1.3	Algenmeel ⁽¹³⁾	Product verkregen door de winning van algenolie door extractie uit algen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
7.1.4	Algenolie ⁽¹³⁾	Product verkregen door de winning van olie uit algen door extractie.	Ruw vet Vochtgehalte, wanneer > 1 %
7.1.5	Algenextract ⁽¹³⁾ ; [Algenfractie] ⁽¹³⁾	Waterig of alcoholhoudend algenextract dat hoofdzakelijk koolhydraten bevat.	
7.2.6	Zeewier, gedroogd	Product verkregen door het drogen en malen van macro-algen, vooral bruinwieren. Het product kan zijn gewassen om het jodiumgehalte te verlagen.	Ruwe as
7.3.1	Schors ⁽⁶⁾	Geschoonde en gedroogde schors van bomen of struiken.	Ruwe celstof
7.4.1	Bloesems ⁽⁶⁾ , gedroogd	Alle delen van gedroogde bloesems van eetbare planten en fracties daarvan.	Ruwe celstof
7.5.1	Broccoli, gedroogd	Product verkregen door het drogen van de plant <i>Brassica oleracea</i> L. na het wassen, verkleinen (snijden, vlokken, enz.) en onttrekken van water.	
7.6.1	(Suiker)rietmelasse	Stroopachtig product dat wordt verkregen bij de bereiding of het raffineren van suiker uit <i>Saccharum</i> L.	Totaal suikers (sacharose) Vochtgehalte, wanneer > 30 %
7.6.2	(Suiker)rietmelasse, gedeeltelijk ontsuikerd	Product verkregen na verdere extractie met behulp van water van sacharose uit suikerrietmelasse.	Totaal suikers (sacharose) Vochtgehalte, wanneer > 28 %
7.6.3	(Riet)suiker; [Sacharose]	Met behulp van water uit suikerriet gewonnen suiker.	Sacharose
7.6.4	Rietbagasse	Product verkregen bij het met behulp van water winnen van suiker uit suikerriet. Het bestaat hoofdzakelijk uit vezel.	Ruwe celstof
7.7.1	Bladeren, gedroogd ⁽⁶⁾	Gedroogde bladeren van eetbare planten en fracties daarvan.	Ruwe celstof
7.8.1	Houtcellulose ⁽⁶⁾	Product verkregen middels mechanische verwerking van ruw, natuurlijk en gedroogd hout, dat hoofdzakelijk uit houtcellulose bestaat.	Ruwe celstof
7.9.1	Zoethout	Wortel van <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Munt	Product verkregen door het drogen van de bovengrondse delen van de planten <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> of <i>Mentha viridis</i> (L.), ongeacht hun aanbiedingsvorm.	
7.11.1	Spinazie, gedroogd	Product verkregen door het drogen van de plant <i>Spinacia oleracea</i> L., ongeacht zijn aanbiedingsvorm.	
7.12.1	Mojave yucca	Verpulverde <i>Yucca schidigera</i> Roehl	Ruwe celstof
7.13.1	Plantaardige koolstof; [Houtskool]	Product verkregen door het carboniseren van organisch plantaardig materiaal.	Ruwe celstof
7.14.1	Hout ⁽⁶⁾	Chemisch onbehandeld rijp hout of houtvezels.	Ruwe celstof

8. Melkproducten en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
8.1.1	Boter en boterproducten	Boter en producten verkregen door de productie of verwerking van boter (bv. boterserum), tenzij afzonderlijk vermeld.	Ruw eiwit Ruw vet Lactose Vochtgehalte, wanneer > 6 %
8.2.1	Karnemelk / Karnemelkconcentraat / Karnemelkpoeder ⁽¹⁴⁾	Product verkregen door het karnen van boter uit room of door een ander soortgelijk proces. Het product kan geconcentreerd of gedroogd zijn.	Ruw eiwit Ruw vet Lactose Vochtgehalte, wanneer > 6 %
8.3.1	Caseïne	Product verkregen uit magere melk of karnemelk door het drogen van caseïne, die door middel van zuren of stremsel is neergeslagen.	Ruw eiwit Vochtgehalte, wanneer > 10 %
8.4.1	Caseïnaat	Product geëxtraheerd uit wrongel of caseïne middels het gebruik van neutraliserende stoffen en middels droging.	Ruw eiwit Vochtgehalte, wanneer > 10 %
8.5.1	Kaas en kaasproducten	Kaas en producten bereid uit kaas en producten op basis van melk.	Ruw eiwit Ruw vet
8.6.1	Colostrum	De vloeistof die wordt uitgescheiden door de melkklieren van melkproducerende dieren tot vijf dagen na het werpen.	Ruw eiwit
8.7.1	Bijproducten van de zuivelindustrie	Producten verkregen bij de productie van zuivelproducten (inclusief, maar niet beperkt tot: voormalige zuivelvoedingsmiddelen, centrifuge- en separatorslib, witwater, melkmineralen).	Vochtgehalte Ruw eiwit Ruw vet Totaal suikers
8.8.1	Gegiste melkproducten	Producten verkregen door het gisten van melk (bv. yoghurt, enz.).	Ruw eiwit Ruw vet
8.9.1	Lactose	Door middel van zuiveren en drogen aan melk of wei onttrokken suiker.	Lactose Vochtgehalte, wanneer > 5 %
8.10.1	Melk / Melkconcentraat / Melkpoeder ⁽¹⁴⁾	Product dat normaal door de melkklieren wordt afgescheiden en wordt verkregen door het melken. Het product kan geconcentreerd of gedroogd zijn.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, wanneer > 5 %
8.11.1	Magere melk / Mageremelkconcentraat / Mageremelkpoeder ⁽¹⁴⁾	Melk waarvan het vetgehalte door middel van ontvetting is verlaagd. Het product kan geconcentreerd of gedroogd zijn.	Ruw eiwit Vochtgehalte, wanneer > 5 %
8.12.1	Melkvet	Product verkregen door het afromen van melk.	Ruw vet
8.13.1	Melkeiwitpoeder	Product verkregen door het drogen van uit melk langs chemische of fysische weg afgescheiden eiwitverbindingen.	Ruw eiwit Vochtgehalte, wanneer > 8 %
8.14.1	Gecondenseerde en geëvaporeerde melk en producten daarvan	Gecondenseerde en geëvaporeerde melk en producten verkregen door de productie of verwerking van deze producten.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, wanneer > 5 %

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
8.15.1	Melkpermeaat / Melkpermeaatpoeder ⁽¹⁴⁾	Product verkregen door filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van melk (dat door het membraan heen sijpelt) en waaraan lactose gedeeltelijk kan zijn onttrokken. Omgekeerde osmose en droging kunnen zijn toegepast.	Ruwe as Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, wanneer > 8 %
8.16.1	Melkretentaat / Melkretentaatpoeder ⁽¹⁴⁾	Product verkregen door filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van melk (dat door het membraan wordt tegengehouden). Het product kan gedroogd zijn.	Ruw eiwit Ruwe as Lactose Vochtgehalte, wanneer > 8 %
8.17.1	Wei / Weiconcentraat / Weipoeder ⁽¹⁴⁾	Product verkregen bij de bereiding van kaas, kwark of caseïne, of bij een ander soortgelijk proces. Het product kan geconcentreerd of gedroogd zijn.	Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, wanneer > 8 % Ruwe as
8.18.1	Ontsuikerde wei / Ontsuikerde weipoeder ⁽¹⁴⁾	Wei waaraan de lactose gedeeltelijk is onttrokken. Het product kan gedroogd zijn.	Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, wanneer > 8 % Ruwe as
8.19.1	Wei-eiwit / Wei-eiwitpoeder ⁽¹⁴⁾	Product verkregen door het drogen van uit wei langs chemische of fysische weg afgescheiden wei-eiwitverbindingen. Het product kan gedroogd zijn.	Ruw eiwit Vochtgehalte, wanneer > 8 %
8.20.1	Gedemineraliseerde, ontsuikerde wei / Gedemineraliseerde, ontsuikerde weipoeder ⁽¹⁴⁾	Wei waaraan de lactose en mineralen gedeeltelijk zijn onttrokken. Het product kan gedroogd zijn.	Ruw eiwit Lactose Ruwe as Vochtgehalte, wanneer > 8 %
8.21.1	Weipermeaat / Weipermeaatpoeder ⁽¹⁴⁾	Product verkregen door filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van wei (dat door het membraan heen sijpelt) en waaraan lactose gedeeltelijk kan zijn onttrokken. Omgekeerde osmose en droging kunnen zijn toegepast.	Ruwe as Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, wanneer > 8 %
8.22.1	Weiretentaat / Weiretentaatpoeder ⁽¹⁴⁾	Product verkregen door filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van wei (dat door het membraan wordt tegengehouden). Het product kan gedroogd zijn.	Ruw eiwit Ruwe as Lactose Vochtgehalte, wanneer > 8 %

9. Producten van landdieren en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
9.1.1	Dierlijke bijproducten ⁽¹⁵⁾	Warmbloedige landdieren of delen daarvan, vers, ingevroren, gekookt, met zuur behandeld of gedroogd.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, wanneer > 8 %
9.2.1	Dierlijk vet ⁽¹⁵⁾	Product dat bestaat uit vet van warmbloedige landdieren.	Ruw vet Vochtgehalte, wanneer > 1 %
9.3.1	Bijproducten van de bijenteelt	Honing, bijenwas, koninginnengelei, propolis, stuifmeel, bewerkt of onbewerkt.	Totaal suikers (sacharose)

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
9.4.1	Verwerkt dierlijk eiwit ⁽¹⁵⁾	Product verkregen door het verhitten, drogen en malen van warmbloedige landdieren of delen daarvan, al dan niet gedeeltelijk ontvet door middel van extractie of langs fysieke weg.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, wanneer > 8 %
9.5.1	Van het gelatineprocedé afgeleide eiwitten ⁽¹⁵⁾	Gedroogde dierlijke eiwitten van voedselkwaliteit afgeleid van de gelatineproductie.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, wanneer > 8 %
9.6.1	Gehydrolyseerde dierlijke eiwitten ⁽¹⁵⁾	Gehydrolyseerde eiwitten verkregen door chemische, microbiologische of enzymatische hydrolyse van dierlijk eiwit.	Ruw eiwit Vochtgehalte, wanneer > 8 %
9.7.1	Bloedmeel ⁽¹⁵⁾	Product verkregen door de warmtebehandeling van bloed van geslachte warmbloedige dieren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, wanneer > 8 %
9.8.1	Bloedproducten ⁽¹⁵⁾	Producten afkomstig van bloed of bloedfracties van geslachte warmbloedige dieren, daaronder begrepen gedroogd/ingevroren/vloeibaar plasma, gedroogd volledig bloed, gedroogde/ingevroren/vloeibare rode bloedcellen of fracties daarvan en mengsels.	Ruw eiwit Vochtgehalte, wanneer > 8 %
9.9.1	Cateringresten; [Cateringhergebruik]	Alle voedselresten met materiaal van dierlijke oorsprong, met inbegrip van gebruikte spijsolie, afkomstig van restaurants, cateringfaciliteiten en keukens, met inbegrip van centrale keukens en keukens van huishoudens.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, wanneer > 8 %
9.10.1	Collageen ⁽¹⁵⁾	Op eiwit gebaseerd product afgeleid van beenderen, huiden en ligamenten van dieren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, wanneer > 8 %
9.11.1	Verenmeel	Product verkregen door het drogen en malen van veren van geslachte dieren. Het kan gehydrolyseerd zijn.	Ruw eiwit Vochtgehalte, wanneer > 8 %
9.12.1	Gelatine ⁽¹⁵⁾	Natuurlijk, oplosbaar eiwit, gelerend of niet-gelerend, verkregen door gedeeltelijke hydrolyse van collageen uit beenderen, huiden, ligamenten en pezen van dieren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, wanneer > 8 %
9.13.1	Vetkanen ⁽¹⁵⁾	Product verkregen bij de winning van talg, reuzel en andere, door middel van extractie of langs fysieke weg verkregen vetten van dierlijke oorsprong, vers, ingevroren of gedroogd.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, wanneer > 8 %
9.14.1	Producten van dierlijke oorsprong ⁽¹⁵⁾	Producten die niet langer bestemd zijn voor menselijke consumptie om commerciële redenen of wegens productieproblemen, verpakkingsgebreken of andere problemen die geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid inhouden; met of zonder behandeling, zoals in verse, ingevroren of gedroogde vorm.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, wanneer > 8 %
9.15.1	Eieren	Hele eieren van <i>Gallus gallus</i> L., met of zonder schaal.	
9.15.2	Eiwit	Product afkomstig van eieren na het scheiden van de schaal en het eigeel, gepasteuriseerd en eventueel gedenateerd.	Ruw eiwit Denaturatiemethode, indien van toepassing
9.15.3	Eiproducten, gedroogd	Producten bestaande uit gepasteuriseerde en gedroogde eieren zonder schaal of een mengsel van verschillende verhoudingen gedroogd eiwit en gedroogd eigeel.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, wanneer > 5 %

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
9.15.4	Eipoeder, gesuikerd	Gedroogde en gesuikerde eieren of delen daarvan.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, wanneer > 5 %
9.15.5	Eierschalen, gedroogd	Product afkomstig van eieren van pluimvee, nadat de inhoud (eigeel en eiwit) is verwijderd. De schalen zijn gedroogd.	Ruwe as
9.16.1	Ongewervelde landdieren ⁽¹⁵⁾	Ongewervelde landdieren of delen daarvan, in al hun levensstadia, van soorten die niet pathogeen zijn voor mens en dier; met of zonder behandeling, zoals in verse, ingevroren of gedroogde vorm.	

10. Vis en andere waterdieren en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
10.1.1	Ongewervelde waterdieren ⁽¹⁶⁾	Ongewervelde zout- of zoetwaterdieren of delen daarvan, in al hun levensstadia, van soorten die niet pathogeen zijn voor mens en dier; met of zonder behandeling, zoals in verse, ingevroren of gedroogde vorm.	
10.2.1	Bijproducten van waterdieren ⁽¹⁶⁾	Afkomstig van bedrijven of fabrieken voor de bereiding of productie van producten voor menselijke consumptie; met of zonder behandeling, zoals in verse, ingevroren of gedroogde vorm.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
10.3.1	Schaaldiermeel	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van schaaldieren of delen daarvan, met inbegrip van wilde en gekweekte garnalen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, wanneer > 20 % Vochtgehalte, wanneer > 8 %
10.4.1	Vis ⁽¹⁷⁾	Vis of delen daarvan: vers, ingevroren, gekookt, met zuur behandeld of gedroogd.	Ruw eiwit Vochtgehalte, wanneer > 8 %
10.4.2	Vismeel ⁽¹⁷⁾	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van vis of delen daarvan, waaraan vóór het drogen het visperssap weer kan zijn toegevoegd.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, wanneer > 20 % Vochtgehalte, wanneer > 8 %
10.4.3	Visperssap	Bij de vervaardiging van vismeel verkregen ingedikt product dat door drogen of verzuren afgescheiden en gestabiliseerd is.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, wanneer > 5 %
10.4.4	Viseiwit, gehydrolyseerd	Product verkregen door zure hydrolyse van vis of delen daarvan, vaak geconcentreerd middels droging.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, wanneer > 20 % Vochtgehalte, wanneer > 8 %
10.4.5	Visgratenmeel	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van delen van vis. Het bestaat hoofdzakelijk uit visgraten.	Ruwe as
10.4.6	Visolie	Uit vis of delen van vis verkregen olie, gevolgd door centrifugering om water te onttrekken (kan soorteigen elementen bevatten, bv. levertraan).	Ruw vet Vochtgehalte, wanneer > 1 %

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
10.4.7	Visolie, gehydrogeneerd	Olie verkregen door hydrogenering van visolie.	Vochtgehalte, wanneer > 1 %
10.5.1	Krillolie	Olie verkregen van gekookt en geperst zeeplanktonkrill, gevolgd door centrifugering om water te onttrekken.	Vochtgehalte, wanneer > 1 %
10.5.2	Krilleiwitconcentraat, gehydrolyseerd	Product verkregen door enzymatische hydrolyse van krill of delen daarvan, vaak geconcentreerd middels droging.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, wanneer > 20 % Vochtgehalte, wanneer > 8 %
10.6.1	Zeeringwormmeel	Product verkregen door het verhitten en drogen van zeeringwormen of delen daarvan, met inbegrip van <i>Nereis virens</i> . M. Sars.	Vet As, indien > 20 % Vochtgehalte, wanneer > 8 %
10.7.1	Zeezoöplanktonmeel	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van zeezoöplankton, bv. krill.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, wanneer > 20 % Vochtgehalte, wanneer > 8 %
10.7.2	Zeezoöplanktonolie	Olie verkregen van gekookt en geperst zeezoöplankton, gevolgd door centrifugering om water te onttrekken.	Vochtgehalte, wanneer > 1 %
10.8.1	Weekdiermeel	Product verkregen door het verhitten en drogen van weekdieren of delen daarvan, met inbegrip van inktvis en tweekleppigen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, wanneer > 20 % Vochtgehalte, wanneer > 8 %
10.9.1	Inktvismeel	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van inktvis of delen daarvan.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, wanneer > 20 % Vochtgehalte, wanneer > 8 %

11. Mineralen en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.1.1	Koolzure voederkalk [calciumcarbonaat] ⁽¹⁸⁾ ; [Kalksteen]	Product verkregen door het malen van stoffen die calciumcarbonaat opleveren, bijvoorbeeld kalksteen of door precipitatie uit een zuuroplossing.	Calcium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 5 %
11.1.2	Koolzure zeeschelpen	In de natuur voorkomend, uit schelpen ontstaan product, gemalen of gekorrelt, zoals oesterschelpen of zeeschelpen.	Calcium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 5 %
11.1.3	Koolzure magnesiavoederkalk [calciummagnesiumcarbonaat]	Natuurlijk mengsel van calciumcarbonaat en magnesiumcarbonaat.	Calcium, magnesium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 5 %
11.1.4	Kalkwier [Maerl]	In de natuur voorkomend, uit kalkalgen ontstaan product, gemalen of gekorrelt.	Calcium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 5 %
11.1.5	Lithothamne	In de natuur voorkomend, uit kalkalgen (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)) ontstaan product, gemalen of gekorrelt	Calcium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 5 %
11.1.6	Calciumchloride	Technisch zuivere calciumchloride	Calcium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 5 %
11.1.7	Calciumhydroxide	Technisch zuivere calciumhydroxide	Calcium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 5 %

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.1.8	Watervrij calciumsulfaat	Technisch zuiver watervrij calciumsulfaat verkregen door het malen van watervrij calciumsulfaat of door onttrekking van water aan calciumsulfaatdihydraat.	Calcium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 5 %
11.1.9	Calciumsulfaathemihydraat	Technisch zuiver calciumsulfaathemihydraat verkregen door het gedeeltelijk onttrekken van water aan calciumsulfaatdihydraat.	Calcium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 5 %
11.1.10	Calciumsulfaatdihydraat	Technisch zuiver calciumsulfaatdihydraat verkregen door het malen van calciumsulfaatdihydraat of door hydratatie van calciumsulfaathemihydraat.	Calcium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 5 %
11.1.11	Calciumzouten van organische zuren ⁽¹⁹⁾	Calciumzouten van voor humane consumptie geschikte organische zuren met minstens 4 koolstofatomen.	Calcium, organisch zuur
11.1.12	Calciumoxide	Technisch zuiver calciumoxide verkregen door calcinatie van in de natuur voorkomende kalksteen.	Calcium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 5 %
11.1.13	Calciumgluconaat	Calciumzout van gluconzuur, dat in het algemeen wordt uitgedrukt als $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ en gehydrateerde vormen ervan.	Calcium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 5 %
11.1.15	Calciumsulfaat / Carbonaat	Product verkregen bij de bereiding van natriumcarbonaat.	Calcium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 5 %
11.1.16	Calciumpidolaat	Technisch zuiver L-calciumpidolaat	Calcium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 5 %
11.2.1	Magnesiumoxide	Gecalineerd magnesiumoxide (MgO) met minstens dan 70 % MgO.	Magnesium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 15 %
11.2.2	Magnesiumsulfaatheptahydraat	Technisch zuiver magnesiumsulfaat ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$)	Magnesium, zwavel, in HCl onoplosbare as, wanneer > 15 %
11.2.3	Magnesiumsulfaatmonohydraat	Technisch zuiver magnesiumsulfaat ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Magnesium, zwavel, in HCl onoplosbare as, wanneer > 15 %
11.2.4	Watervrij magnesiumsulfaat	Technisch zuiver watervrij magnesiumsulfaat (MgSO_4)	Magnesium, zwavel, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.2.5	Magnesiumpropionaat	Technisch zuiver magnesiumpropionaat	Magnesium
11.2.6	Magnesiumchloride	Technisch zuiver magnesiumchloride of oplossing verkregen door de natuurlijke concentratie van zeewater na afzetting van natriumchloride.	Magnesium, chloor, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.2.7	Magnesiumcarbonaat	Natuurlijk magnesiumcarbonaat	Magnesium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.2.8	Magnesiumhydroxide	Technisch zuiver magnesiumhydroxide	Magnesium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.2.9	Magnesiumkaliumsulfaat	Technisch zuiver magnesiumkaliumsulfaat	Magnesium, kalium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.2.10	Magnesiumzouten van organische zuren ⁽¹⁹⁾	Magnesiumzouten van eetbare organische zuren met minstens 4 koolstofatomen.	Magnesium, organisch zuur
11.3.1	Dicalciumfosfaat ⁽²⁰⁾ ; [Calciumwaterstoforthofosfaat]	Technisch zuiver calciummonowaterstoffosfaat verkregen uit beenderen of anorgaanisch materiaal ($\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$). Ca/P > 1,2	Calcium, totaal fosfor, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %, in HCl onoplosbare as, wanneer > 5 %

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.3.2	Mono-dicalciumfosfaat	Langs chemische weg verkregen product dat is samengesteld uit dicalciumfosfaat en monocalciumfosfaat ($\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$). $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Totaal fosfor, calcium, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.3	Monocalciumfosfaat; [Calciumtetra-waterstofdiorthofosfaat]	Technisch zuiver calcium-bis diwaterstoffosfaat ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$). $\text{Ca/P} < 0,9$	Totaal fosfor, calcium, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.4	Tricalciumfosfaat; [Tricalciumorthofosfaat]	Technisch zuiver tricalciumfosfaat verkregen uit beenderen of anorganisch materiaal ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$). $\text{Ca/P} > 1,3$	Calcium, totaal fosfor, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.5	Calciummagnesiumfosfaat	Technisch zuiver calciummagnesiumfosfaat	Calcium, magnesium, totaal fosfor, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.6	Gedefluoreerd fosfaat	Natuurfosfaat, gecalcineerd en verder hittebehandeld meer dan voor de verwijdering van onzuiverheden nodig is.	Totaal fosfor, calcium, natrium, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %, in HCl onoplosbare as, wanneer > 5 %
11.3.7	Dicalciumpyrofosfaat; [Dicalcimdifosfaat]	Technisch zuiver dicalciumpyrofosfaat	Totaal fosfor, calcium, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.8	Magnesiumfosfaat	Product bestaande uit technisch zuiver mono- en/of di- en/of trimagnesiumfosfaat.	Totaal fosfor, magnesium, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.3.9	Natriumcalciummagnesiumfosfaat	Product bestaande uit technisch zuiver natriumcalciummagnesiumfosfaat.	Totaal fosfor, magnesium, calcium, natrium, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.10	Mononatriumfosfaat; [Natriumdiwaterstoforthofosfaat]	Technisch zuiver mononatriumfosfaat ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Totaal fosfor, natrium, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.11	Dinatriumfosfaat; [Dinatriumwaterstoforthofosfaat]	Technisch zuiver dinatriumfosfaat ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Totaal fosfor, natrium, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.12	Trinatriumfosfaat; [Trinatriumorthofosfaat]	Technisch zuiver trinatriumfosfaat (Na_3PO_4)	Totaal fosfor, natrium, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.13	Natriumpyrofosfaat; [Tetranatriumdifosfaat]	Technisch zuiver natriumpyrofosfaat	Totaal fosfor, natrium, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.14	Monokaliumfosfaat; [Kaliumdiwaterstoforthofosfaat]	Technisch zuiver monokaliumfosfaat ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Totaal fosfor, kalium, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.15	Dikaliumfosfaat; [Dikaliumwaterstoforthofosfaat]	Technisch zuiver dikaliumfosfaat ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Totaal fosfor, kalium, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.16	Calciumnatriumfosfaat	Technisch zuiver calciumnatriumfosfaat	Totaal fosfor, calcium, natrium, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.3.17	Monoammoniumfosfaat; [Ammoniumdiwaterstofortho-fosfaat]	Technisch zuiver monoammoniumfosfaat ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Totaal stikstof, totaal fosfor, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.18	Diammoniumfosfaat; [Diammoniumwaterstofortho-fosfaat]	Technisch zuiver monoammoniumfosfaat ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Totaal stikstof, totaal fosfor, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.19	Natriumtripolyfosfaat; [Pentanatriumtrifosfaat]	[Pentanatriumtrifosfaat]	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.20	Magnesiumnatriumfosfaat	Technisch zuiver magnesiumnatriumfosfaat	Totaal fosfor, magnesium, natrium, in 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.21	Magnesiumhypofosfiet	Technisch zuiver magnesiumhypofosfiet ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$)	Magnesium Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare P, wanneer > 10 %
11.3.22	Beendermeel, ontlijmd	Ontvette, ontlijmde, gesteriliseerde, gemalen beenderen	Totaal fosfor, calcium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.3.23	Beenderas	Residuen van mineralen na de verbranding of vergassing van dierlijke bijproducten.	Totaal fosfor, calcium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.4.1	Natriumchloride ⁽¹⁸⁾	Technisch zuiver natriumchloride of product verkregen door kristallisatie op basis van verdamping van pekels (vacuümzout) of evaporatie van zeewater (zeezout) of het malen van steenzout.	Natrium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.4.2	Natriumbicarbonaat [Natriumwaterstofcarbonaat]	Technisch zuiver natriumbicarbonaat (NaHCO_3).	Natrium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.4.3	Natrium/ammonium(bi)carbonaat [Natrium/ammonium(waterstof)carbonaat]	Product verkregen bij de productie van natriumcarbonaat en natriumbicarbonaat, met sporen van ammoniumbicarbonaat (ammoniumbicarbonaat max. 5 %).	Natrium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.4.4	Natriumcarbonaat	Technisch zuiver natriumcarbonaat (Na_2CO_3)	Natrium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.4.5	Natriumsesquicarbonaat [Trinatriumwaterstofdicarbonaat]	Technisch zuiver natriumsesquicarbonaat ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$)	Natrium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.4.6	Natriumsulfaat	Technisch zuiver natriumsulfaat	Natrium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.4.7	Natriumzouten van organische zuren	Natriumzouten van voor humane consumptie geschikte organische zuren met minstens 4 koolstofatomen	Natrium, organisch zuur
11.5.1	Kaliumchloride	Technisch zuiver kaliumchloride of product verkregen door het malen van natuurlijke bronnen van kaliumchloride.	Kalium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.5.2	Kaliumsulfaat	Technisch zuiver kaliumsulfaat (K_2SO_4)	Kalium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.5.3	Kaliumcarbonaat	Technisch zuiver kaliumcarbonaat (K_2CO_3)	Kalium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.5.4	Kaliumbicarbonaat [Kaliumwaterstofcarbonaat]	Technisch zuiver kaliumbicarbonaat ($KHCO_3$)	Kalium, in HCl onoplosbare as, wanneer > 10 %
11.5.5	Kaliumzouten van organische zuren ⁽¹⁹⁾	Kaliumzouten van eetbare organische zuren met minstens 4 koolstofatomen.	Kalium, organisch zuur
11.6.1	Zwavelbloem	Technisch zuivere bloem verkregen uit natuurlijke ertslagen. Tevens product verkregen in de olieraffinaderij door zwavelproducten.	Zwavel
11.7.1	Attapulgië	Natuurlijk magnesium-aluminium-siliciummineraal	Magnesium
11.7.2	Kwarts	In de natuur voorkomend mineraal verkregen door het malen van kwarts materiaal.	
11.7.3	Cristobaliet	Siliciumdioxide verkregen door het herkristalliseren van kwarts	
11.8.1	Ammoniumsulfaat	Technisch zuiver ammoniumsulfaat ($(NH_4)_2SO_4$) verkregen door chemische synthese.	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit, zwavel
11.8.2	Ammoniumsulfaatoplossing	Ammoniumsulfaat in waterige oplossing die ten minste 35 % ammoniumsulfaat bevat.	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit
11.8.3	Ammoniumzouten van organische zuren	Ammoniumzouten van voor humane consumptie geschikte organische zuren met minstens 4 koolstofatomen	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit, organisch zuur
11.8.4	Ammoniumlactaat	Ammoniumlactaat ($CH_3CHOHCOONH_4$). Inclusief ammoniumlactaat geproduceerd door fermentatie van wei met <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , dat ten minste 44 % stikstof uitgedrukt als ruw eiwit bevat.	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit, ruwe as
11.8.5	Ammoniumacetaat	Ammoniumacetaat (CH_3COONH_4) in waterige oplossing die ten minste 55 % ammoniumacetaat bevat.	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit

12. (Bij-)producten van de fermentatie van micro-organismen waarvan de cellen geïnactiveerd of gedood zijn

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
12.1	Producten verkregen uit de biomassa van specifieke, op bepaalde substraten gekweekte micro-organismen		
12.1.1	Eiwit van <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Eiwithoudend fermentatieproduct verkregen door <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB stam 10 515) op methanol te kweken, met minstens 68 % ruw eiwit en een buigingsindex van minstens 50.	Ruw eiwit Ruwe as Ruw vet
12.1.2	Eiwit van <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> en <i>Bacillus firmus</i>	Eiwithoudend fermentatieproduct verkregen door <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (NCIMB stam 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB stam 12387), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB stam 13288) en <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB stam 13280) op aardgas te kweken (ongeveer 91 % methaan, 5 % ethaan, 2 % propaan, 0,5 % isobutaan, 0,5 % n-butaan), ammonium en minerale zouten, met minstens 65 % ruw eiwit.	Ruw eiwit Ruwe as Ruw vet

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
12.1.3	Bacterieel eiwit van <i>Escherichia coli</i>	Eiwithoudend product, bijproduct van de productie van aminozuren door het kweken van <i>Escherichia coli</i> K12 op substraten van plantaardige of chemische oorsprong, ammonium of minerale zouten; het kan gehydrolyseerd zijn.	Ruw eiwit
12.1.4	Bacterieel eiwit van <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Eiwithoudend product, bijproduct van de productie van aminozuren door het kweken van <i>Corynebacterium glutamicum</i> op substraten van plantaardige of chemische oorsprong, ammonium of minerale zouten; het kan gehydrolyseerd zijn.	Ruw eiwit
12.1.5	Gist en soortgelijke producten; [Brouwersgist];	[Gistproduct] Alle gist en delen daarvan verkregen uit <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspota delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> of <i>Brettanomyces</i> ssp. ⁽²¹⁾ op substraten die voornamelijk van plantaardige oorsprong zijn, zoals melasse, suikerstroop, alcohol, destillatieresiduen, granen en zetmeelhoudende producten, vruchtensappen, wei, melkzuur, suiker, gehydrolyseerde plantaardige vezels en fermentatienutriënten zoals ammonium of minerale zouten.	Vochtgehalte, wanneer < 75 % of > 97 % Indien vochtgehalte < 75 %: Ruw eiwit
12.1.6	Ingekuild mycelium uit de bereiding van penicilline	Mycelium (stikstofverbindingen), nat bijproduct van de bereiding van penicilline uit <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) op verschillende bronnen van koolhydraten en de hydrolyseproducten ervan, verhit en ingekuild met behulp van <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinooides</i> en <i>Streptococcus lactis</i> om de penicilline te inactiveren, waarbij minstens 7 % stikstof uitgedrukt als ruw eiwit.	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit Ruwe as
12.2	Andere bijproducten van de fermentatie		
12.2.1	Vinasse [gecondenseerd melasseperssap]	Bijproducten afgeleid van de industriële verwerking van most/wort verkregen bij fermentatieprocedures zoals de productie van alcohol, organische zuren, gist. Zij bestaan uit de vloeibare/pasteuze fractie verkregen na de afscheiding van fermentatiemost/wort. Zij kunnen ook dode cellen en/of delen daarvan van de gebruikte micro-organismen bevatten. De substraten zijn voornamelijk van plantaardige oorsprong, zoals melasse, suikerstroop, alcohol, destillatieresiduen, granen en zetmeelhoudende producten, vruchtensappen, wei, melkzuur, suiker, gehydrolyseerde plantaardige vezels en fermentatienutriënten zoals ammonium of minerale zouten.	Ruw eiwit Substraat en vermelding van relevant productieproces
12.2.2	Bijproducten van de productie van L-glutaminezuur	Geconcentreerde vloeibare bijproducten van de productie van L-glutaminezuur door fermentatie met <i>Corynebacterium melassecola</i> op substraten bestaande uit sacharose, melasse, zetmeelproducten en de hydrolyseproducten ervan, ammoniumzouten en andere stikstofverbindingen.	Ruw eiwit
12.2.3	Bijproducten van de productie van L-lysine monohydrochloride met <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Geconcentreerde vloeibare bijproducten van de productie van L-lysine monohydrochloride door fermentatie met <i>Brevibacterium lactofermentum</i> op substraten bestaande uit sacharose, melasse, zetmeelproducten en de hydrolyseproducten ervan, ammoniumzouten en andere stikstofverbindingen.	Ruw eiwit
12.2.4	Bijproducten van de productie van aminozuren met <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Vloeibare bijproducten van de productie van aminozuren door fermentatie met <i>Corynebacterium glutamicum</i> op substraten van plantaardige of chemische oorsprong, ammonium of minerale zouten.	Ruw eiwit Ruwe as
12.2.5	Bijproducten van de productie van aminozuren met <i>Escherichia coli</i> K12	Vloeibare bijproducten van de productie van aminozuren door fermentatie met <i>Escherichia coli</i> K12 op substraten van plantaardige of chemische oorsprong, ammonium of minerale zouten.	Ruw eiwit Ruwe as
12.2.6	Bijproduct van de enzymproductie met <i>Aspergillus niger</i>	Bijproduct van de fermentatie van <i>Aspergillus niger</i> op tarwe en mout voor de productie van enzymen.	Ruw eiwit

13. Diversen

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.1.1	Producten uit de bakkerij- en deegwarenssector	Producten verkregen bij en van de productie van brood, biscuits, wafels of deegwaren. Ze kunnen gedroogd zijn.	Zetmeel Totaal suikers (sacharose) Ruw vet, indien > 5 %
13.1.2	Producten uit de banketbakkerijsector	Producten verkregen bij en van de productie van gebak en taarten. Ze kunnen gedroogd zijn.	Zetmeel Totaal suikers (sacharose) Ruw vet, indien > 5 %
13.1.3	Producten van de ontbijtgranenindustrie	Substanties of producten bedoeld voor menselijke consumptie of waarvan dit redelijkerwijs verwacht kan worden, in hun verwerkte, gedeeltelijk verwerkte of onverwerkte vorm. Ze kunnen gedroogd zijn.	Ruw eiwit, indien > 10 % Ruwe celstof Ruwe oliën/vetten, indien > 10 % Zetmeel, indien > 30 % Totaal suikers (sacharose), wanneer > 10 %
13.1.4	Producten van de zoetwarenindustrie	Producten verkregen bij en van de productie van suikerwerk, inclusief chocolade. Ze kunnen gedroogd zijn.	Zetmeel Ruw vet, indien > 5 % Totaal suikers (sacharose)
13.1.5	Producten van de consumptie-ijsindustrie	Producten verkregen bij de productie van consumptie-ijs. Ze kunnen gedroogd zijn.	Zetmeel Totaal suikers (sacharose) Ruw vet
13.1.6	Producten en bijproducten van de verwerking van verse vruchten en groenten ⁽²²⁾	Producten verkregen bij de verwerking van verse vruchten en groenten (inclusief schil, hele vruchten/groenten en mengsels daarvan). Ze kunnen gedroogd of ingevroren zijn.	Zetmeel Ruwe celstof Ruw vet, indien > 5 % In HCl onoplosbare as, wanneer > 3,5 %
13.1.7	Producten van de verwerking van kruiden ⁽²²⁾	Producten verkregen door het invriezen of drogen van hele planten of delen daarvan.	Ruwe celstof
13.1.8	Producten van de verwerking van specerijen en kruiden ⁽²²⁾	Producten verkregen door het invriezen of drogen van specerijen en kruiden of delen daarvan.	Ruw eiwit, indien > 10 % Ruwe celstof Ruwe oliën/vetten, indien > 10 % Zetmeel, indien > 30 % Totaal suikers (sacharose), wanneer > 10 %
13.1.9	Producten van de verwerking van kruiden ⁽²²⁾	Producten verkregen door het breken, malen, invriezen of drogen van kruiden of delen daarvan.	Ruwe celstof
13.1.10	Producten van de aardappelverwerkingsindustrie	Producten verkregen bij de verwerking van aardappelen. Ze kunnen gedroogd of ingevroren zijn.	Zetmeel Ruwe celstof Ruw vet, indien > 5 % In HCl onoplosbare as, wanneer > 3,5 %

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.1.11	Producten en bijproducten van de productie van sausen	Substanties van de productie van sausen, bedoeld voor menselijke consumptie of waarvan dit redelijkerwijs verwacht kan worden, in hun verwerkte, gedeeltelijk verwerkte of onverwerkte vorm. Ze kunnen gedroogd zijn.	Ruw vet
13.1.12	Producten en bijproducten van de industrie van hartige snacks	Producten en bijproducten van de industrie van hartige snacks, verkregen bij en van de productie van hartige snacks zoals aard-appelschijfjes (chips), op aardappel en/of granen gebaseerde snacks (direct geëxtrudeerde, op deeg gebaseerde en korrelvormige snacks) en noten.	Ruw vet
13.1.13	Producten van de industrie van gebruiksklare levensmiddelen	Producten verkregen bij de productie van gebruiksklare levensmiddelen. Ze kunnen gedroogd zijn.	Ruw vet, indien > 5 %
13.1.14	Plantaardige bijproducten van de productie van gedistilleerde dranken	Vaste producten afkomstig van planten (inclusief bessen en zaden zoals anijs) verkregen na het weken van deze planten in een alcoholhoudende oplossing of na alcoholvaporatie/-distillatie, of beide, tijdens de bereiding van aromaten voor de productie van gedistilleerde dranken. Deze producten moeten gedistilleerd zijn om het alcoholresidu te verwijderen.	Ruw eiwit, indien > 10 % Ruwe celstof Ruwe oliën/vetten, indien > 10 %
13.1.15	Voederbier	Product van de bierbereiding dat niet als een drank voor menselijke consumptie kan worden verkocht.	Alcoholgehalte
13.2.1	Karamel	Product verkregen door het gecontroleerd verhitten van suiker.	Totaal suikers (sacharose)
13.2.2	Dextrose	Dextrose wordt verkregen na hydrolyse van zetmeel en bestaat uit gezuiverde, gekristalliseerde glucose, met of zonder kristalwater.	Totaal suikers (sacharose)
13.2.3	Fructose	Fructose als gezuiverd kristallijn poeder. Dit product wordt verkregen van glucose in glucosestroop met behulp van glucoseisomerase en van het omzetten van saccharosesuiker in invert-suiker.	Totaal suikers (sacharose)
13.2.4	Glucosestroop	Glucosestroop is een gezuiverde en geconcentreerde waterige oplossing van voedzame sachariden verkregen door hydrolyse van zetmeel.	Totaal suikers Vochtgehalte, wanneer > 30 %
13.2.5	Glucosemelasse	Product verkregen bij het raffineren van glucosestroop.	Totaal suikers
13.2.6	Xylose	Uit hout gewonnen suiker	
13.2.7	Lactulose	Halfsynthetische disaccharide (4-O-D-galactopyranosyl-D-fructose) verkregen van lactose door de isomerisatie van glucose naar fructose. Aanwezig in warmtebehandelde melk en zuivelproducten.	Lactulose
13.2.8	Glucosamine (chitosamine)	Aminosuiker (monosaccharide) die deel uitmaakt van de structuur van de polysacchariden chitosan en chitine. Verkregen door de hydrolyse van exoskeletten van schaaldieren en andere geleedpotigen of door de fermentatie van granen zoals maïs of tarwe.	Natrium respectievelijk kalium, naargelang het geval
13.3.1	Zetmeel ⁽²³⁾	Technisch zuiver zetmeel	Zetmeel
13.3.2	Zetmeel ⁽²³⁾ , voorverstijfseld	Zetmeel dat door een hittebehandeling voorverstijfseld is.	Zetmeel
13.3.3	Zetmeelmengsel ⁽²³⁾	Product bestaande uit natief en/of gemodificeerd zetmeel voor voedingsdoeleinden verkregen uit verschillende botanische materialen.	Zetmeel
13.3.4	Zetmeelhydrolysatenkoek ⁽²³⁾	Product verkregen door zetmeelhydrolyse. Het bestaat uit eiwit, vet en filtratiehulpstof (bv. diatomeeënaarde, houtvezels).	Vochtgehalte, wanneer < 25 % of > 45 % Indien vochtgehalte < 25 %: — Ruw vet — Ruw eiwit

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.3.5	Dextrine	Dextrine is gedeeltelijk zuur gehydrolyseerd zetmeel.	
13.3.6	Maltodextrine	Maltodextrine is gedeeltelijk gehydrolyseerd zetmeel.	
13.4.1	Polydextrose	Willekeurig gebonden glucosepolymeren in bulk, geproduceerd door thermische polymerisatie van D-glucose.	
13.5.1	Polyolen	Product verkregen door hydrogenering of fermentatie, bestaande uit gereduceerde mono-, di- of oligosachariden of polysachariden.	
13.5.2	Isomalt	Suikeralcohol verkregen uit sacharose na enzymatische omzetting en hydrogenering.	
13.5.3	Mannitol	Product verkregen door hydrogenering of fermentatie, bestaande uit gereduceerde glucose en/of fructose.	
13.5.4	Xylitol	Product verkregen door hydrogenering en fermentatie van xylose.	
13.5.5	Sorbitol	Product verkregen door hydrogenering van glucose.	
13.6.1	Vetzuren ⁽²⁴⁾	Product verkregen bij het ontzuren, door middel van loog of door destillatie, van oliën en vetten van onbepaalde plantaardige of dierlijke oorsprong. Tevens product verkregen via verschillende manieren van verwerking van vetten en oliën door vetzuurproducenten.	Ruw vet Vochtgehalte, wanneer > 1 %
13.6.2	Vetzuren veresterd met glycerol ⁽²⁴⁾	Glyceriden verkregen door het veresteren van glycerol van plantaardige oorsprong met vetzuren.	Vochtgehalte, wanneer > 1 % Ruw vet
13.6.3	Mono- en diglyceriden van vetzuren ⁽²⁴⁾	Mono- en diglyceriden van vetzuren bestaande uit mengsels van mono-, di- en triësters van glycerol met vetzuren uit spijsoliën en -vetten. Zij kunnen een geringe hoeveelheid vrije vetzuren en vrij glycerol bevatten.	Ruw vet
13.6.4	Vetzuurzouten ⁽²⁴⁾	Product verkregen door de reactie van vetzuren met minstens vier koolstofatomen met calcium-, magnesium-, natrium- of kaliumverbindingen.	Ruw vet (na hydrolyse) Vochtgehalte Ca of Na of K of Mg (naargelang het geval)
13.7.1	Chondroïtinesulfaat	Product verkregen door extractie uit pezen, beenderen en andere dierlijke weefsels met kraakbeen en zacht bindweefsel.	Natrium
13.8.1	Ruwe glycerine	Product van de biodieselproductie (methyl- of ethylesters van vetzuren), verkregen door omestering van oliën en vetten van onbepaalde plantaardige en dierlijke oorsprong. In de glycerine kunnen minerale en organische zouten achterblijven. (Maximaal methanolgehalte 0,2 %). Tevens een product van de oleochemische verwerking van minerale vetten en oliën, inclusief omestering, hydrolyse of verzeping.	Glycerol Kalium Natrium
13.8.2	Glycerine	Product van de biodieselproductie (methyl- of ethylesters van vetzuren), verkregen door omestering van oliën en vetten van onbepaalde plantaardige en dierlijke oorsprong, gevolgd door het raffineren van de glycerine. (Minimaal glycerolgehalte: 99 % in de droge stof). Tevens een product van de oleochemische verwerking van minerale oliën en vetten, inclusief omestering, hydrolyse of verzeping.	Glycerol Kalium Natrium

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.9.1	Methylsulfonylmethaan	Langs synthetische weg verkregen organische zwavelverbinding ((CH ₃) ₂ SO ₂) die identiek is aan de natuurlijk voorkomende bron in planten.	Zwavel
13.10.1	Turf	Product van de natuurlijke ontbinding van planten (hoofdzakelijk veenmos) in een anaerobe en oligotrofe omgeving.	Ruwe celstof
13.11.1	Propyleenglycol	Ook 1,2-propaandiol of propaan-1,2-diol genoemd, een organische verbinding (een diol of dubbele alcohol) met formule C ₃ H ₈ O ₂ . Het is een viskeuze vloeistof met een flauwzoete smaak, hygroscopisch en mengbaar met water, aceton en chloroform.	Propyleenglycol

(1) De graansoort mag bij de benaming worden vermeld.

(2) In het Engels kan zowel „maize” als „corn” worden gebruikt. Dit geldt voor alle maïsproducten.

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

(4) De graansoort mag bij de benaming worden vermeld.

(5) In voorkomend geval mag de benaming vergezeld gaan van de vermelding „met een laag glucosinolaatgehalte” zoals gedefinieerd in de wetgeving van de Europese Unie. Dit geldt voor alle kool- en raapzaadproducten.

(6) Bij de benaming moet ook de plantensoort worden vermeld.

(7) De benaming moet worden aangevuld met de aard van de hittebehandeling.

(8) Deze benaming moet worden aangevuld met een nauwkeurigere omschrijving van de vrucht.

(9) De gewassoort moet in de aanduiding worden vermeld.

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

(11) Het voedergewas mag bij de benaming worden vermeld.

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

(13) Bij de benaming moet ook de soort worden vermeld.

(14) Deze aanduidingen zijn niet synoniem en verschillen hoofdzakelijk qua vochtgehalte; de respectieve aanduiding moet waar nodig worden gebruikt.

(15) Bij de benaming moet in voorkomend geval ook het volgende worden vermeld:

- de diersoort en/of
- het deel van het dierlijk product en/of
- de verwerkte diersoort (bv. varken, herkauwer, gevogelte) en/of
- de naam van de niet-verwerkte diersoort wat betreft het verbod op hergebruik binnen dezelfde soort (bv. gevogeltevrij) en/of
- het verwerkte materiaal (bv. been, hoog of laag asgehalte) en/of het toegepaste procedé (bv. ontvet, geraffineerd).

(16) Bij de benaming moet ook de soort worden vermeld.

(17) Bij de naam moet ook de soort worden vermeld wanneer bereid uit kweekvis.

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

(19) De benaming moet worden gewijzigd of aangevuld met het oog op de vermelding van het organische zuur.

(20) De bereidingswijze mag in de benaming worden aangegeven.

(21) De gebruiksnaam van giststammen kan verschillen van de wetenschappelijke taxonomie, zodat ook synoniemen van de vermelde giststammen kunnen worden gebruikt.

(22) Bij de benaming moet ook de relevante fruit-, groente-, planten-, specerij- en kruidensoort worden vermeld.

(23) Bij de benaming moet ook de aanduiding van de botanische oorsprong worden vermeld.

(24) De benaming moet worden gewijzigd of aangevuld met het oog op de vermelding van de gebruikte vetzuren.