



Normenkommission für Einzelfuttermittel
im Zentralausschuss der
Deutschen Landwirtschaft

**Positivliste
für Einzelfuttermittel
(Futtermittel-Ausgangserzeugnisse)
7. Auflage**

Berlin, im Oktober 2008

Herausgeber:

Zentralausschuss der Deutschen Landwirtschaft,
Normenkommission für Einzelfuttermittel

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vorbemerkungen zur 7. Auflage	II
Vorwort	III
Herausgeber und Autoren	VI
Erläuterungen	VIII
Glossar	XII
Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste	XV
Hinweise zum Erstellen des Datenblattes	XVI
Anhang	XVIII

Einzelfuttermittel

Nummer	Gruppe	Seite
1	Getreidekörner, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse	1
2	Ölsaaten und Ölfrüchte sowie sonstige ölliefernde Pflanzen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse	10
3	Körnerleguminosen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse	17
4	Knollen und Wurzeln, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse	19
5	Nebenerzeugnisse des Gärungsgewerbes und der Destillation	23
6	Andere Samen und Früchte, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse	24
7	Wirtschaftseigene Grobfuttermittel und Grünfütterprodukte	26
8	Andere Pflanzen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse	28
9	Milcherzeugnisse	29
10	Fisch sowie andere Meerestiere, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse	32
11	Mineralstoffe	33
12	Verschiedene Einzelfuttermittel	37
13	Lebensmittelidentische Stoffe und Erzeugnisse der Lebensmittelindustrie	39
14	Proteinerzeugnisse aus Mikroorganismen	43
17	Ammoniumsalze	44
18	Andere NPN-Verbindungen	44
19	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse von Landtieren	45
20	Eierzeugnisse	45

Alphabetisches Verzeichnis der Futtermittel	46
--	-----------

Vorbemerkungen zur 7. Auflage

In der vorliegenden Auflage sind 5 Einzelfuttermittel neu aufgenommen und über 10 Änderungen bei bereits aufgenommenen Einzelfuttermitteln eingearbeitet worden. Dies ist ein deutlicher Beleg dafür, dass die Positivliste für Einzelfuttermittel offen ist für Neuerungen und Änderungen.

Der Gesetzgeber hat mit der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung eine neue rechtliche Einordnung von Aminosäuren und ihren Salzen, deren Analoge sowie Harnstoff und seine Derivate vorgenommen. Demnach wurden diese Stoffe ab Oktober 2004 als Zusatzstoffe und nicht mehr wie bisher als Einzelfuttermittel eingestuft; sie waren deshalb aus der Positivliste zu streichen (frühere Gruppen 15 und 16).

Die Zusatzstoffe, die nach Richtlinie 70/524 EWG und Verordnung EG 1831/2003 zugelassen sind, stehen unter www.bvl.bund.de → Futtermittel → Zusatzstoffe in Futtermitteln zur Verfügung.

Die von der 6. Auflage bis zum Erscheinen der 7. Auflage erfolgten Änderungen/Neuerungen der Positivliste sind aus der Tabelle 1 im Anhang (s. Seite XVIII) zu entnehmen.

Vorwort

Nicht nur bei Politik und Verbrauchern, sondern auch in der Agrar- und Ernährungswirtschaft besteht Übereinstimmung über die Notwendigkeit der Auflistung aller Futtermittel, die in der Bundesrepublik Deutschland bzw. im weiteren Verlauf innerhalb der EU in der Fütterung landwirtschaftlicher Nutztiere Verwendung finden sollten.

Zwar gab es auch in den vergangenen Jahren futtermittelrechtliche Vorschriften für eine umfassende Sicherheit bei der Erzeugung von Lebensmitteln tierischer Herkunft, jedoch haben verschiedene Skandale der letzten Jahre (Belastungen mit Dioxinen, Verwendung von verunreinigten Fetten etc.) gezeigt, dass gerade im Bereich der Rohwaren nicht immer die notwendige Sorgfalt bei der Herstellung und im Vertrieb sichergestellt war. Unter den genannten Bedingungen erscheint es sinnvoll und zweckmäßig, eine geschlossene Liste der Einzelfuttermittel und Futtermittelausgangserzeugnisse zu erstellen, die in der Fütterung der Nutztiere Verwendung finden können. Zur Verfütterung gelangen darüber hinaus Mischfuttermittel und Zusatzstoffe, die futtermittelrechtlich gesondert geregelt und daher nicht Gegenstand dieser Liste sind.

Die Normenkommission hat sich bei ihrer Arbeit von folgenden Gedanken leiten lassen:

Die Liste soll sich nicht auf die reine Aufzählung der Einzelfuttermittel beschränken. Vielmehr muss eine eindeutige Definition (Bezeichnung und Beschreibung) der Herkunft und der Eigenschaften der Einzelfuttermittel vorliegen. Hierzu müssen Verfahrenswege klar strukturiert beschrieben sein, wobei die verwendeten Verarbeitungshilfsstoffe wie auch die Verarbeitungsprozesse und mögliche Risiken offen zu legen sind.

Feldfrüchte mit unterschiedlichem Zerkleinerungsgrad (z.B. ganze Körner, gequetscht, geschrotet, gemahlen) denen außer Wasser nichts entzogen und auch nichts hinzugefügt wurde, werden nicht differenziert gelistet. Sofern Futtermittel gleicher oder ähnlicher Herkunft mit unterschiedlichen Bezeichnungen gehandelt werden (so beispielsweise Weizenkleie, Weizengrießkleie, Weizenschälkleie), müssen sie klar voneinander zu differenzieren sein. Es ist Aufgabe der beteiligten Wirtschaftszweige, hier Differenzierungsmerkmale zu definieren und diese zu quantifizieren. Anforderungen hingegen sind absolut einzuhaltende Kriterien, die für die Zulässigkeit des jeweiligen Einzelfuttermittels verbindlich sind. Hier gilt es, mit Sorgfalt und nach fachlicher Abwägung eine überschaubare Anzahl von Kriterien so festzulegen, dass ein höchstmögliches Maß an Risikominimierung und Verbraucherschutz bei nachgewiesenem Futterwert gegeben ist.

Vorrangige Kriterien für die Aufnahme eines Einzelfuttermittels in die Liste sind:

- a) ein nachgewiesener Futterwert, d.h. das Erzeugnis muss oral in wirksamer Menge aufgenommen werden und
 - einen relevanten Beitrag zur Energie- und / oder Nährstoffversorgung leisten, oder
 - zur Sättigung und Aufrechterhaltung der Funktion des Verdauungstraktes beitragen,
 - unbedenklich für die Gesundheit von Tier und Mensch sein,
 - die Qualität tierischer Erzeugnisse nicht negativ beeinflussen,
 - durch die in ihm enthaltenen unerwünschten Stoffe den Naturhaushalt nicht gefährden,
- b) eine erkennbare Bedeutung am Markt (diese ist unabhängig von der auf dem Markt befindlichen Menge, sie hängt vielmehr davon ab, ob das betreffende Einzelfuttermittel aktuell gehandelt und verwendet wird),
- c) die rechtlich zulässige Verwendung als Einzelfuttermittel.

Dabei ist zu differenzieren zwischen Einzelfuttermitteln mit vorwiegend wirtschaftseigener Herkunft (z.B. Gras sowie daraus konservierte Produkte wie Heu oder Silage) und Handelsfuttermitteln. Bei Grobfuttern wirtschaftseigener Herkunft ist es nicht notwendig und nicht zweckmäßig sämtliche Qualitätsunterschiede zu definieren. Hier muss eine summarische Aufzählung aller in Frage kommenden Produkte erfolgen. Bei Handelsfuttermitteln hingegen müssen eine jeweils eindeutige Bezeichnung und die damit verbundene Beschreibung vorliegen.

Eine wichtige Frage ist der Verwendungszweck von Lebensmitteln und Nebenerzeugnissen aus der Lebensmittelherstellung. Hier sollte der Grundsatz gelten, dass Produkte, die eindeutig als Lebensmittel in der Humanernährung Verwendung finden, in der Fütterung von Nutztieren einge-

setzt werden können, sofern dem nicht andere gesetzliche Regelungen entgegen stehen (z.B. das Verbot der Verfütterung von Produkten tierischer Herkunft an Nutztiere).

Da sich sowohl Lebensmittel und Nebenerzeugnisse aus deren Verarbeitung als auch Herstellungsverfahren in relativ kurzen Zeitabständen ändern und um den Umfang dieser Liste nicht ins Unermessliche wachsen zu lassen, wurde angestrebt, Produkte im Rahmen bestimmter Anforderungen in festgelegte Gruppen zusammen zu fassen.

Einen großen Bereich stellen die bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln anfallenden Nebenerzeugnisse dar. Grundsätzlich erscheint es sinnvoll, solche Produkte, die größtenteils hochwertige Nährstoffe enthalten und Lebensmittelqualität aufweisen, der Verfütterung zuzuführen. Es muss allerdings sichergestellt sein, dass es sich bei diesen Nebenerzeugnissen wirklich um Teile aus Lebensmitteln handelt und nicht vorwiegend um Verarbeitungshilfsstoffe, die während des Herstellungsprozesses von außen zugeführt und anschließend aus dem Prozess entfernt werden, um als „Lebensmittel“ ohne Listung in der Positivliste zur Verfütterung zu gelangen.

Die Abgrenzung der Bereiche Lebensmittel, Teile von Lebensmitteln sowie Nebenerzeugnissen aus der Lebensmittelherstellung ist vielschichtig. Aus diesem Grund sind bei entsprechenden Produkten - vor allem bei komplexen Herstellungsprozessen - Datenblätter vorzulegen. Hierbei handelt es sich um ein Instrumentarium, das vor allem im täglichen Verkehr mit Futtermitteln Anwendung finden muss. Im Datenblatt sind alle relevanten Daten zum Herstellungsprozess, zur Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen, zu Analysen und zu „kritischen Kontrollpunkten“ aufzuführen.

Ein Datenblatt soll insbesondere auch bei Lebensmitteln, bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist (unter Berücksichtigung des Hygienestatus) oder bei bereits verpackten Lebensmitteln vorgelegt werden, da bei letzteren die futtermittelrechtlichen Anforderungen oft nur durch Spezialfirmen mit zusätzlichen technischen Voraussetzungen (z. B. Entfernung der Verpackung) erfüllt werden können.

Es kann nicht Aufgabe der vorliegenden Liste sein, für alle Erzeugnisse und von allen Herstellern Datenblätter zu listen und zu bewerten. Dies würde den Rahmen der Positivliste sprengen und diese bei ständig veränderten Marktverhältnissen niemals zu einem Abschluss gelangen lassen. Vielmehr sollte hier zunächst der Anstoß zum Erstellen und Bereithalten dieses Instrumentes gegeben werden. Dazu hat die Kommission exemplarisch bei den meisten in Frage kommenden Einzelfuttermitteln ein Datenblatt eingefordert, um beurteilen zu können, ob die Anforderungen gemäß den Vorstellungen der Kommission erfüllt werden. Es ist Angelegenheit der Verwender von Einzelfuttermitteln (Mischfutterhersteller wie Landwirte), beim Bezug der entsprechenden Einzelfuttermittel das Datenblatt nachzufragen. Die Hersteller und „Inverkehrbringer“ dieser Futtermittel sind aufgefordert, das Datenblatt vorzuhalten, den Kunden zugänglich zu machen und bei Änderungen des Herstellungsprozesses das Datenblatt zu aktualisieren und die Verwender auf die Änderungen hinzuweisen.

Die fachliche Beurteilung der Einzelfuttermittel orientiert sich an ernährungsphysiologischen Kriterien sowie der Forderung nach Unbedenklichkeit. Im Zusammenhang mit der Diskussion um genmodifizierte Organismen und daraus hergestellte Futtermittel wird auf die entsprechende Gesetzgebung verwiesen.

Produkte, die nach derzeit geltendem Recht nicht in der Fütterung von Nutztieren zugelassen sind (wie z.B. Produkte von warmblütigen Landtieren), mit Ausnahme derer, die über rechtliche Regelungen zugelassen sind (s. Hydrolysate, Blutplasma etc.), wurden im Rahmen der Beurteilung und Bewertung zwar behandelt, aber nicht in der Liste aufgeführt. Es besteht jedoch jederzeit die Möglichkeit, solche Produkte – vorbehaltlich der entsprechenden Risikobewertung – bei Änderungen der Rechtslage aufzunehmen. Einzelfuttermittel, die nach geltendem Recht zugelassen sind, bei denen aber beispielsweise der Futterwert als ausgesprochen gering einzustufen ist, sind in der vorliegenden Liste nicht ausgeschlossen, werden aber mit einem entsprechenden Vermerk unter Bemerkungen gekennzeichnet.

Die Liste ist als geschlossene Liste zu betrachten. Dies bedeutet nicht, dass neue oder bisher noch nicht gelistete Produkte für immer aus der Verfütterung ausgeschlossen sind. Vielmehr ist die Möglichkeit gegeben, im Rahmen eines entsprechenden Aktualisierungsverfahrens derartige Erzeugnisse nach erfolgter Prüfung in die Liste aufzunehmen. Ebenso besteht die Möglichkeit, bei Vorliegen neuer Erkenntnisse Einzelfuttermittel aus der Liste herauszunehmen. Sofern dies nicht

auf dem Erkennen einer unmittelbaren Gefährdung beruht, wird eine solche Änderung mit entsprechenden Übergangsfristen versehen und den beteiligten Kreisen kenntlich gemacht, um ihnen zu ermöglichen, sich auf neue Situationen einzustellen.

Angesichts der im Marktgeschehen auftretenden häufigen Änderungen erscheint es nicht möglich, die Liste ständig in gedruckter Form neu aufzulegen. Stattdessen werden alle Änderungen im Internet aktualisiert sowie kenntlich und zugänglich gemacht. Somit besteht für die Nutzer die Möglichkeit, durch Ausdruck der betreffenden Teile die eigene Liste auf dem jeweils neuesten Stand zu halten.

Auf Grund des Futtermittelmarkts innerhalb der EU ist der Umfang der Liste durchaus beträchtlich. Dies ist in erster Linie in der arbeitsteiligen Wirtschaft unserer Gesellschaft begründet. Zum einen gebietet die notwendige Beachtung der Nachhaltigkeit die Berücksichtigung vieler Nebenerzeugnisse z. B. der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung im Sinne der Kreislaufwirtschaft und Veredelung, zum anderen ist aufgrund differenzierter Aufbereitung einzelner Erzeugnisse die Zahl entsprechend hoch – am Beispiel des Weizens und daraus gewonnener Produkte ist dies deutlich nachzuvollziehen.

Für unsere Nutztiere birgt diese Vielfalt der Futtergrundlage Vorteile. Ähnlich wie beim Menschen sind das Verdauungssystem und der Stoffwechsel in der Lage, eine breite Nahrungsgrundlage zu verwerten, ohne dass es zu Beeinträchtigungen von Gesundheit und Wohlbefinden kommt.

In jedem Falle sind die oben aufgeführten Grundsätze zu beachten. Dies war Grundlage bei der Erstellung der Positivliste.

Dr. F.-P. Engling

Vorsitzender der Normenkommission für Einzelfuttermittel beim Zentralausschuss der Deutschen Landwirtschaft

Herausgeber und Autoren

Herausgeber der Positivliste ist der Zentralausschuss der deutschen Landwirtschaft (ZDL).

Zentralausschuss der Deutschen Landwirtschaft:

Deutscher Bauernverband e.V.
 DLG e.V.
 Deutscher Raiffeisen-Verband e.V.
 Verband der Landwirtschaftskammern e.V.

Die Erarbeitung der Positivliste erfolgt durch die Normenkommission. Sie ist ein Gremium des Zentralausschusses der Deutschen Landwirtschaft. Die Normenkommission ist unabhängig und hat in erster Linie die Aufgabe, eine Beurteilung, Bewertung, Einordnung und Differenzierung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen im Hinblick auf den Verwendungs- oder Einsatzzweck sowie die Futtermittelsicherheit vorzunehmen.

Die Normenkommission setzt sich aus 8-12 Mitgliedern zusammen, deren Arbeit zusätzlich durch Vertreter anderer Organisationen (ständige Gäste) unterstützt wird. Vertreter aus Wissenschaft, Beratung, Futtermittelindustrie und Futtermittelverwendung werden bei Bedarf einbezogen. Das Vorgehen orientiert sich an wissenschaftlichen Kriterien. Diese sind in Form eines Leitfadens als Bestandteil der Geschäftsordnung der Normenkommission dokumentiert.

Berufene Mitglieder der Normenkommission für Einzelfuttermittel:

Dr. F.-P. Engling	Landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalt (LUFA) Nord-West	Oldenburg	Vorsitzender
Insea Pewsdorf	Deutscher Bauernverband e.V. (DBV)	Berlin	Geschäftsführung
Dr. M. Baum	Agravis Raiffeisen AG	Münster	
Dr. W. Lüpping	Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein	Blekendorf	
Dr. Petra Melisch	DLG e.V.	Frankfurt	
Andrea Meyer	Landwirtschaftskammer Niedersachsen	Hannover	
P. Radewahn	Deutscher Verband Tiernahrung e.V. (DVT)	Bonn	
Prof. Dr. H. Schenkel	Landesanstalt für Landwirtschaftliche Chemie	Stuttgart	
Dr. E. Schulz	Friedrich-Loeffler-Institut, Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit (FLI)	Braunschweig	
Dr. W. Staudacher	DLG e.V.	Frankfurt	

Ständige Gäste der Normenkommission:

F. Doppelreiter	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungs- sicherheit GmbH (AGES)	Wien
Dr. G. Finkler	Bundesamt für Verbraucher- schutz und Lebensmittelsi- cherheit (BVL)	Berlin
Dr. Ingrid Höhn	Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz (MLUV)	Potsdam
Claudia Rademacher	QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS)	Bonn
Dr. Sabine Kruse	Bundesministerium für Ernäh- rung, Landwirtschaft und Ver- braucherschutz (BMELV)	Bonn
Dr. U. Petersen		Meckenheim
Dr. H. Würzner	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungs- sicherheit GmbH (AGES)	Wien

Verantwortlich für den Inhalt: Zentrallausschuss der Deutschen Landwirtschaft
Claire-Waldoff-Straße 7, 10117 Berlin

Die Arbeit der Normenkommission (Positivliste) wird durch die Landwirtschaftliche Rentenbank gefördert.

Erläuterungen

Die vorliegende Liste bietet in der jeweils aktuellen Version eine Übersicht über Einzelfuttermittel für Nutztiere. Sie bedarf der ständigen Aktualisierung und Pflege. Dabei sind Neuaufnahmen oder Streichungen bzw. auch Änderungen, bedingt durch neue Erkenntnisse, grundsätzlich möglich.

Die Positivliste wird einmal pro Jahr aktualisiert. Die in der Zwischenzeit von der Kommission beschlossenen Änderungen/Neuaufnahmen werden über die Liste Änderungen/Neuerungen unter www.futtermittel.net/pdf/positivliste_aenderungen.pdf bekannt gegeben.

Streichungen werden seitens der Kommission mit einer entsprechenden Übergangsfrist gekennzeichnet. Diese werden frühzeitig über die "**Graue Liste**" innerhalb des Internetangebots <http://www.dlg.org/de/landwirtschaft/futtermittelnet/positivliste/index.html> kommuniziert, um Produzenten, Inverkehrbringern oder Verwendern innerhalb einer ausreichenden Frist die Gelegenheit zur Anpassung zu geben. Im Internetangebot werden alle neu aufgenommenen Produkte kursiv gekennzeichnet.

Durch das „**Datenblatt**“ wird die Transparenz im Verkehr mit den entsprechenden Einzelfuttermitteln wesentlich erhöht. Die im Datenblatt enthaltenen Informationen gehen deutlich über die allgemeine Beschreibung gemäß der Positivliste hinaus und kennzeichnen betriebspezifische Besonderheiten in Herstellung oder Zusammensetzung der Einzelfuttermittel, die üblicherweise nicht in der Praxis vorliegen. Die Angaben zum Herstellungsprozess können über die Kennzeichnung kritischer Kontrollpunkte Ansätze für eine Risikobewertung eines Futtermittels bieten. Darüber hinaus bietet das Datenblatt auch Informationen über notwendige Untersuchungen zu unerwünschten Stoffen im Hinblick auf die spezifischen Eigenschaften des Ausgangsproduktes, des Herstellungsprozesses und/oder der verwendeten Verarbeitungshilfsstoffe.

Das Datenblatt soll jedem Abnehmer der Einzelfuttermittel, also sowohl Landwirt als auch Mischfuttermittelhersteller, zur Verfügung gestellt werden. Bei Lieferungen aus einer Bezugsquelle ist eine einmalige Vorlage des Datenblattes ausreichend, sofern sich im Produkt selbst oder im Herstellungsprozess keine Veränderungen ergeben. Bei Änderungen ist das Datenblatt zu aktualisieren und in der geltenden Version dem Abnehmer zugänglich zu machen. Für die Produkte der Gruppe 13 (Lebensmittelidentische Stoffe und Erzeugnisse sowie Nebenerzeugnisse der Lebensmittelindustrie) gilt, dass das entsprechende Datenblatt jeder Lieferung in aktueller Version beizufügen ist.

Bei der weiteren Überarbeitung und Pflege der Liste werden neue Erkenntnisse der Herstellung, Zusammensetzung oder Verwendung der Einzelfuttermittel berücksichtigt. Dabei wird auch weiterhin eine Risikobewertung sowohl von neuen als bereits gelisteten Produkten ein Schwerpunkt sein.

Die Einteilung der Einzelfuttermittel wird nach folgenden Gruppen vorgenommen:

1. Getreidekörner, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
2. Ölsaaten und Ölfrüchte, sowie sonstige ölliefernde Pflanzen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
3. Körnerleguminosen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
4. Knollen und Wurzeln, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
5. Nebenerzeugnisse des Gärungsgewerbes und der Destillation
6. Andere Samen und Früchte, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
7. Wirtschaftseigene Grobfuttermittel und Grünfütterprodukte
8. Andere Pflanzen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
9. Milcherzeugnisse
10. Fisch sowie andere Meerestiere, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
11. Mineralstoffe
12. Verschiedene Einzelfuttermittel
13. Lebensmittelidentische Stoffe und Erzeugnisse sowie Nebenerzeugnisse der Lebensmittelindustrie
14. Proteinerzeugnisse aus Mikroorganismen
17. Ammoniumsalze

- 18. Andere NPN-Verbindungen
- 19. Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse von Landtieren
- 20. Eierzeugnisse

Zu den Gruppen 14, 17, 18:

Zur Vervollständigung dargestellt ist das Verzeichnis der nach EG-Recht zulassungsbedürftigen zugelassenen Einzelfuttermittel, die im Rahmen einzelner Zulassungsverfahren geprüft und nach EG-Recht zugelassen sind.

„Kopfnoten“

Den einzelnen, gelisteten Produkten sind vier, sogenannte „Kopfnoten“ vorangestellt:

- 1) Futtermittel kann zur Minderung des ruminalen Protein- und/oder Stärkeabbaus formaldehyd- bzw. xylosebehandelt, thermisch oder hydrothermisch behandelt sein. Die Art der Behandlung ist bei der Beschreibung zu ergänzen."
- 2) Der Bezeichnung darf das Wort "glucosinolatarm" hinzugefügt werden, wenn das Einzelfuttermittel den Anforderungen an den Gehalt an Glucosinolat im Sinne des Artikels 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 658/96 der Kommission vom 9. April 1996 über die Voraussetzungen für die Ausgleichszahlungen im Rahmen der Stützungsregelung für Erzeuger bestimmter landwirtschaftlicher Kulturpflanzen (ABl. EG Nr. L 91 S.46) in der jeweils geltenden Fassung entspricht
- 3) Erzeugnis, das durch Milchsäuregärung unter Luftabschluss ohne oder mit Zusatz von Silierzusatzstoffen gewonnen wird. Dabei dürfen nur solche Silierzusatzstoffe Verwendung finden, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung im Register der Europäischen Kommission (http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedadditives/registeradditives_en.htm) aufgeführt sind.
- 4) Die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 in der jeweils geltenden Fassung sowie deren Durchführungsbestimmungen sind zu beachten.
- 5) Erläuterungen zu den Spalten, siehe Vorwort S. IX-X.

Die entsprechenden Ziffern der Kennzeichnung finden sich bei verschiedenen Futtermitteln wieder.

Nummer (Spalte 1):

Sie dient der Gruppeneinteilung, wobei die Anordnung in alphabetischer Reihenfolge nach den jeweiligen Ausgangsprodukten erfolgt. Ausnahmen bei der alphabetischen Abfolge sind in Einzelfällen möglich.

Unter die Ausgangsprodukte gruppieren sich die entsprechenden Verarbeitungsprodukte, rangiert nach ihrem Anfall im Verarbeitungsprozess. Die Futtermittel sind in Spalte 1 numerisch codiert, wobei die erste Zahl die Gruppe, die folgende die Futtermittelart und die letzte das Erzeugnis bzw. Nebenerzeugnis bezeichnet.

Bezeichnung (Spalte 2)

In dieser Spalte werden die Einzelfuttermittel eindeutig bezeichnet. Die Bezeichnung ist bei der Kennzeichnung anzugeben. Wortteile, die in Klammern gesetzt sind, dürfen weggelassen werden, z.B. (-bohnen) in Soja(-bohnen)-extraktionsschrot.

Beschreibung (Spalte 3)

Diese Spalte gibt die Beschreibung der Produkte wieder, wobei der verwendete Teil des Erzeugnisses oder Nebenerzeugnisses, z.B. Körner, Samen, Knollen, Mehl, Kuchen u.a. sowie das Verfahren, dem das Erzeugnis oder Nebenerzeugnis unterworfen wurde wie z.B. Trocknen, Extrahieren, Erhitzen etc. gegebenenfalls der Reifegrad und/oder die Qualität des Erzeugnisses/Nebenerzeugnisses, z.B. „glucosinolatarm“, „zuckerarm“ eindeutig charakterisiert werden.

Differenzierungsmerkmale (Spalte 4)

Die angeführten Differenzierungsmerkmale dienen zur Abgrenzung ähnlicher Produkte innerhalb der Aufbereitung eines bestimmten Erzeugnisses. Hier gelten Grenzwerte für charakteristische Inhaltsstoffe (bezogen auf die Trockenmasse).

Anforderungen (Spalte 5)

Hier sind die charakteristischen Anforderungen für die Produkte (in v.H. der Trockenmasse soweit nicht anders angegeben) genannt.

Angaben zur Kennzeichnung (Spalte 6)

Hier sind die Inhaltsstoffe aufgeführt, für die Gehalte anzugeben sind. Darüber hinaus gelten die Bestimmungen der futtermittelrechtlichen Vorschriften in der jeweils geltenden Fassung, wobei insbesondere die Anlage 1a Teil B und C der FMV zu beachten ist. Die Gehalte an Inhaltsstoffen beziehen sich, soweit nichts anderes vorgegeben ist, auf die Originalsubstanz (§§ 5,6 und Anlage 1, 1a der FMV). Werden bei den geforderten Angaben bestimmte Bedingungen genannt (z.B. salzsäureunlösliche Asche > 5%), dann beziehen sich diese auf die Trockenmasse, ausgenommen beim Wassergehalt.

Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess (Spalte 7)

Diese Spalte enthält folgende Angaben

- a) „Datenblatt erforderlich“, d.h. für diese Produkte ist ein Datenblatt (siehe Anhang) erforderlich, da eine HACCP-Beurteilung Hinweise auf chemische, physikalische oder biologische Risiken gibt oder das Ausgangsmaterial einer erheblichen Variabilität der Inhaltsstoffe (Nährstoffgehalte aber auch unerwünschte Stoffe) unterliegt. Dieses Datenblatt ist vom Hersteller/Inverkehrbringer nach Anforderung dem Verwender zur Verfügung zu stellen. Bei Änderungen im Produkt oder im Herstellungsprozess ist dieses Datenblatt zu aktualisieren und der Abnehmer auf diese Modifikationen hinzuweisen.
- b) „liegen im Rahmen des Zulassungsverfahrens vor“, d.h. bei den zulassungsbedürftigen Einzelfuttermitteln erfolgte die Darstellung notwendiger Informationen bereits im Rahmen des Zulassungsverfahrens (RL 82/471/EWG v. 30.07.82).
- c) Weitere Angaben, die das Produkt oder den Herstellungsprozess näher charakterisieren (z.B. Angaben zu Silierzusatzstoffen oder zum Trocknungsprozess).

Bemerkungen (Spalte 8)

Hier erfolgen weitere Bemerkungen zu Spalte 7 hinsichtlich bereits vorliegender bzw. noch von den Herstellern vorzulegender Informationen, noch offener Fragen zu bestimmten Produkten sowie weitere Anmerkungen z.B. zu einem fraglichen Futterwert oder kritischen Inhaltsstoffen eines Einzelfuttermittels.

Zum besseren Verständnis werden nachfolgend noch einige Begriffe beschrieben, die nicht Gegenstand des Glossars sind, in dem technische Termini bzw. die wichtigsten Verfahren der Herstellung aufgeführt sind. Lebensmittelidentische Stoffe und Erzeugnisse sowie Nebenerzeugnisse der Lebensmittelindustrie sind in Gruppe 13 aufgeführt. Damit entfällt eine Aufzählung der Einzelprodukte, sofern sie nicht aufgrund ihrer Bedeutung für die Fütterung bereits innerhalb anderer Gruppen angeführt sind (z.B. Kleie, Stärke, Milch etc.). Bei den gelisteten Produkten gelten Bezeichnung, Beschreibung, Anforderungen usw. gemäß der hinterlegten Darstellung und nicht die allgemeine Bezeichnung „Lebensmittel“ oder „Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Lebensmittelherstellung“.

- Lebensmittelidentische Stoffe oder Erzeugnisse: Lebensmittel** im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sind Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigen Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Stoffe und Erzeugnisse können je nach Art und Beschaffenheit, einmal Lebensmittel, einmal Futtermittel sein. Die Abgrenzung ist objektiv nach der abstrakten oder konkreten Zweckbestimmung zu ziehen. Ihre Verfütterung an Nutztiere ist nur zulässig, sofern die Produkte der Natur des Stoffes entsprechend gekennzeichnet sind und der Einsatz in der Tierernährung nicht durch andere futtermittelrechtliche Vorschriften eingeschränkt wird oder verboten ist. Sofern Lebensmittel Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe enthalten, ist ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit bei sachgerechter Fütterung zu gewährleisten. Ein Teil dieser Erzeugnisse ist bereits in der Positivliste bei den einzelnen Gruppen aufgeführt (z. B. einzelne Getreidearten und Kleien). Nicht genannte Erzeugnisse können in die Positivliste unter der Position „lebensmittelidentische Stoffe oder Erzeugnisse“ aufgenommen werden und müssen gemäß den Kriterien für die Aufnahme eines Futtermittels in die Liste einen anhand geeigneter Parameter nachgewiesenen Futterwert haben. Zu den „lebensmittelidentischen Stoffen und Erzeugnissen“ zählen auch Lebensmittel mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum unter Berücksichtigung des Hygienestatus. Ebenfalls können es Lebensmittel sein, die z.B. aus Gründen der Konfektionierung (Größenabweichungen, Farbe, Fehlchargen etc.) nicht direkt zum menschlichen Verzehr gelangen. Stoffe, bei denen eine gesundheitsbezogene Wirkung besonders heraus gestellt wird (z. B. funktionelle Lebensmittel), können nicht in die Positivliste aufgenommen werden.
- Nebenerzeugnisse der Lebensmittelherstellung** fallen bei der Herstellung von Lebensmitteln an und sind nicht vollzählig als Einzelfuttermittel in der Positivliste gesondert erfasst. Hier sind Produkte aus Prozessschritten sowie Grundstoffe der Lebensmittelherstellung (z.B. Backmischungen, Joghurtpulver), die in der Regel erst weiter verarbeitet zum menschlichen Verzehr anfallen, zu nennen. Ihre Verfütterung an Nutztiere ist zulässig, sofern die Produkte der Natur des Stoffes entsprechend gekennzeichnet sind und der Einsatz nicht durch andere Rechtsvorschriften eingeschränkt wird oder verboten ist.
- Verarbeitungshilfsstoffe** sind im Sinne von Artikel 2 Abs. 2 Buchstabe h) der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 (ABl EG Nr. L 268 S.29) Stoffe, die bei der Be- oder Verarbeitung von Futtermitteln zugesetzt worden sind, um bestimmte technologische Zwecke zu erfüllen, und deren Verwendung zu nach dem Stand der Technik unvermeidbaren Rückständen einschließlich der Abbau- und Reaktionsprodukte in Futtermitteln führen kann. Diese dürfen sich weder schädlich auf die Gesundheit von Tier und Mensch oder auf die Umwelt noch technologisch auf das Futtermittel auswirken. Einzelfuttermittel müssen, soweit nach dem Stand der Technik möglich, frei sein von chemischen Verunreinigungen, die infolge der Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen im Herstellungsprozess in die Erzeugnisse gelangen können (§ 4 Absatz 2 der FMV), es sei denn, nach Anlage 1 a Teil B Spalte 3 der FMV ist ein Höchstgehalt festgesetzt.
- Trägerstoffe** sind Stoffe, die nur Vormischungen beigefügt werden, um einen technologischen Zweck (z.B. Unterstützung der homogenen Verteilung der Zusatzstoffe oder Gewährleistung der Fließfähigkeit) zu erfüllen. Als Trägerstoffe können Einzelfuttermittel, Futtermittel-Zusatzstoffe, aber auch andere Stoffe verwendet werden, sofern sie sicher [im Sinne von Artikel 15 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in Verbindung mit § 17 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) 2006] sind. Gelistete Einzelfuttermittel, die auch als Trägerstoff genutzt werden können, sind in der Positivliste nicht speziell gekennzeichnet oder gruppiert.

Glossar

Begriff	Beschreibung	Gebräuchliche Bezeichnung
Abpressen	Gewinnung von Fett oder Öl aus ölreichen Erzeugnissen oder von Saft aus Früchten oder anderen Pflanzenerzeugnissen oder Entfernen von Wasser durch mechanische Behandlung durch Pressen, auch bei leichter Wärmebehandlung	Kuchen (bei ölhaltigen Erzeugnissen), Pülpe, Trester (z.B. bei Früchten), Pressschnitzel (bei Zuckerrüben). Bei ölhaltigen Erzeugnissen wird lediglich der Begriff Kuchen benutzt, der früher zusätzlich benutzte Begriff Expeller entfällt
Aufschluss	Freisetzung von im Endosperm lokalisierten Stärkekörnern durch chemische oder physikalische Verfahren bzw. Aufbrechen der Lignocellulose-Verbindungen durch Alkalien (Stroh)	aufgeschlossen, Stärkeaufschluss/Strohaufschluss
Coating	Ummantelung von Futterpartikeln, z.B. mit Fett zum Schutz gegen Abbau	gecoatet
Dämpfen	Erhitzungsverfahren unter Einwirkung feuchter Wärme	gedämpft
Darren	Trocknen, z.B. von keimendem Getreide während des Mälzvorganges, mit heißer Luft	gedarrt
Entlintern	Befreiung der Samen von Gossypium spp. vom Haarkleid (Lint und Fuzz)	entlintert
Entzuckern	Vollständiger oder teilweiser Entzug von Mono- oder Disacchariden aus Melasse oder anderen zuckerhaltigen Materialien durch chemische oder physikalische Verfahren	entzuckert, teilentzuckert
Erhitzen	Allgemeine Bezeichnung für verschiedene Wärmebehandlungen, die unter bestimmten Bedingungen durchgeführt werden, um den Nährwert oder die Struktur des Materials zu verändern oder um antinutritive Wirkungen zu vermindern	dampferhitzt/getoastet, gekocht, wärmebehandelt/geröstet
Extraktion	Gewinnung von Fett oder Öl aus bestimmten Materialien durch Entzug mit Hilfe organischer Lösungsmittel oder Gewinnung von Zucker oder anderer wasserlöslicher Bestandteile durch wässrige Extraktion. Bei Anwendung eines organischen Lösungsmittels muss das extrahierte Material technisch frei von Lösungsmittelrückständen sein	Extraktionsschrot (bei ölhaltigen Materialien), Melasse, Trockenschnitzel (bei Zucker oder andere wasserlösliche Bestandteile enthaltenden Materialien)
Extrudieren	Pressen oder Drücken v. Material durch eine Öffnung unter Druckeinwirkung (vgl. auch vorverkleistern)	extrudiert
Fermentieren (Vergären)	Biochemischer Abbau von Kohlenhydraten (Stärke, Zucker), z.B. zum Zweck der Alkoholgewinnung	fermentiert
Fetthärtung	Umwandlung von ungesättigten Glyceriden in gesättigte Glyceride (Härtung von Ölen und Fetten)	gehärtet, teilweise gehärtet
Flockieren	Walzen von feuchtem, wärmebehandeltem Material	Flocken
Fraktionieren	Physikalischer Prozess zur Auftrennung von Pflanzenfetten in Fettsäurefraktionen	Fraktion
hydrothermische Behandlung	Erwärmung des Erzeugnisses mit Hilfe von Satt-dampf, Behandlung z.B. zum Aufschluss der Stärke	

Begriff	Beschreibung	gebräuchliche Bezeichnung
Hydrolyse	Aufschluss in einfachere chemische Bestandteile durch geeignete Behandlung mit Wasser und gegebenenfalls Enzymen, Säuren oder Alkalien	hydrolysiert, teilweise hydrolysiert
Konservieren	Verfahren der Haltbarmachung unter Nutzung physikalischer Prozesse oder durch Zugaben organischer bzw. anorganischer Substanzen	konserviert
Konzentrieren ¹⁾	Anreicherung bestimmter Inhaltsstoffe durch Entfernen des Wassers oder sonstiger Bestandteile	Konzentrat
Mehlmüllerei	Mechanische Verarbeitung von Körnern zur Verringerung der Korngröße und zur leichten Auftrennung in seine Bestandteile, vor allem Mehl, Kleie und Grießkleie	Mehl, Kleie, Futtermehl, Grießkleie
Modifizierung	Verändern von Stärke zur Verbesserung ihrer Eigenschaften sowie Wirkungsweise mit Hilfe physikalischer und chemischer Verfahren	modifiziert
Nassmüllerei	Mechanische Abtrennung einzelner Bestandteile von Kernen und Körnern, auch nach Einweichen in Wasser, mit oder ohne Zusatz von Schwefeldioxid, zur Gewinnung von Stärke	Keime, Kleber, Stärke
Parboiling	Wasser -, Wärme - und Druckbehandlung zum Schutz der B – Vitamine und zur Verbesserung der Kocheigenschaft (Reis)	parboiled
Pelletieren	Spezielle Formgebung durch Pressen mittels Matrize	Pellet, pelletiert
Raffinieren	Vollständiges oder teilweises Entfernen von Begleitstoffen aus Zucker, Ölen, Fetten und anderen Naturmaterialien durch chemische oder physikalische Behandlung	raffiniert, teilraffiniert
Reinigung	z.B. von Getreide; mechanische Befreiung von Schwarzbesatz wie pilzgeschädigte, verdorbene Körner inkl. Mutterkorn, Staub u. sonstigen festen Bestandteilen	gereinigt
Schälen ²⁾	Vollständiges oder teilweises Entfernen der äußeren Schale oder Schalen von Körnern, Samen, Früchten, Nüssen und anderen	geschält, teilgeschält
Schroten	Mechanische Verarbeitung von Körnern oder anderen Einzelfuttermitteln zur Verringerung ihrer Größe	Schrot, geschrotet
Sichten	Mechanisches Abtrennen von Vermahlungsprodukten unterschiedlicher Größe mittels Sieben	gesichtet
Silieren	Herstellung lagerfähiger Futtermittel (Silagen) durch anaerobe Vergärung	siliert (vergoren)
Trocknen	Künstlicher oder natürlicher Wasserentzug	getrocknet
Vorverkleistern	Hydrothermische Behandlung von Stärke, um die Quellfähigkeit in kaltem Wasser wesentlich zu erhöhen	vorverkleistert ³⁾ , gequellt

Begriff	Beschreibung	gebräuchliche Bezeichnung
erheblich übersteigt	mehr als zwei Drittel	
geringer Anteil	im Rahmen der technischen Verarbeitung unvermeidbarer Anteil	
praktisch frei von.../soweit wie möglich frei von...	entsprechend dem aktuellen Stand der Technik frei von nicht erwünschten Bestandteilen	
technisch rein	entsprechend den technischen Möglichkeiten frei bzw. befreit von andersartigen Bestandteilen	

¹⁾ „Konzentrieren“ darf durch „Eindicken“ ersetzt werden. Der gebräuchliche Begriff wäre dann „eingedickt“.

²⁾ „Schälen“ darf je nach Fall durch „Enthülsen“ oder „Entspelzen“ ersetzt werden. Der gebräuchliche Begriff wäre dann „enthülst“ oder „entspelzt“.

³⁾ „Vorverkleistert“ darf durch den Begriff „aufgeschlossen (bezogen auf Stärke)“ ersetzt werden.

Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste

Hersteller / Inverkehrbringer	
Futtermittel- /Produktbezeichnung (Bezeichnung nach Positivliste / Handels- / Markenname; ergänzt mit Nr. laut Positivliste)	
Produktbeschreibung (Erläuterung des Produktes und Bezeichnung des Herstellungsverfahrens)	
Informationen zum Herstellungsprozess Angaben zu Bestandteilen des Ausgangsproduktes /zu möglichen weiteren Komponenten (Fließschema, aus dem die Verarbeitungsschritte / Stoffströme hervorgehen)	
Verarbeitungshilfsstoffe (einschließlich aller sonstigen zugesetzten Stoffe)	
Informationen zur Zusammensetzung Durchschnittsanalyse mit Angaben zu den wichtigsten wertgebenden Inhaltsstoffen	
Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle (z.B. HACCP)	
Angaben zu Haltbarkeit, Lagerung und Transport (Verderb)	
Sicherheitshinweise (entflammbar, explosiv, ätzend etc.)	
Hinweise auf kritische Inhaltsstoffe (endogener Herkunft oder Kontamination) CCP aus HACCP Prüfung	
Hinweise auf spezifische analytische Probleme	

Fettgedruckte Angaben zwingend erforderlich

Hinweise zum Erstellen des Datenblattes

Hersteller / Inverkehrbringer

→ Angabe der korrekten vollständigen Adresse

Auch bei Übernahme von Texten die übergreifend (z.B. auf Ebene von Verbänden, Handelsgenossenschaften) vereinbart wurden. In den Datenblättern sind firmenspezifische Besonderheiten kenntlich zu machen.

Futtermittel-/Produktbezeichnung

→ Angabe entsprechend der Bezeichnung der Positivliste (mit Nummer)

Bei Neuaufnahmen nach Rückbestätigung der Bezeichnung durch die Normenkommission Zusatzbezeichnung (Handels- oder Markennamen) sind möglich
Priorität hat die Kompatibilität zur Positivliste (s.a. Anforderungen QS)

Produktbeschreibung

→ Produktbeschreibung entsprechend der Positivliste

Besonderheiten/Abweichungen sind hier klar zu kennzeichnen!

Informationen zum Herstellungsprozess

→ Die Informationen sollten alle wesentlichen Teilschritte vom Ausgangsprodukt zum Erzeugnis oder Nebenerzeugnis enthalten (mit Fließschema zu ergänzen)

Die Darstellung sollte eine Zuordnung der nachfolgenden Angaben über Einsatz von Verarbeitungshilfsstoffen im Prozessablauf bzw. die Zuordnung von CCP ermöglichen.

Es soll erkennbar sein, ob z.B. mehrere Ausgangsprodukte eingesetzt werden oder das Endprodukt zusätzlich verschiedene Teilfraktionen, die während des Gesamtprozesses anfallen, enthält.

Hinweise auf technische Neuerungen, die unter Umständen eine Neugruppierung (Bezeichnung) und ggf. Veränderung von Differenzierungsmerkmalen u.ä.) bedeuten, sind zusätzlich der Normenkommission für Einzelfuttermittel zur Kenntnis zu bringen.

Angaben zur Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen

Erforderlich ist die

→ vollständige Angabe verwendeter Verarbeitungshilfsstoffe

Verarbeitungshilfsstoffe sind im Sinne von Artikel 2 Abs. 2 Buchstabe h) der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 (ABI EG Nr. L 268 S.29) Stoffe, die bei der Be- oder Verarbeitung von Futtermitteln zugesetzt worden sind, um bestimmte technologische Anforderungen zu erfüllen, und deren Verwendung zu nach dem Stand der Technik unvermeidbaren Rückständen einschließlich der Abbau- und Reaktionsprodukte in Futtermitteln führen kann. Diese dürfen sich weder schädlich auf die Gesundheit von Tier und Mensch oder auf die Umwelt noch technologisch auf das Futtermittel auswirken. Angaben zu Qualitätsanforderungen an **Verarbeitungshilfsstoffe** sind wünschenswert.

Informationen zur Zusammensetzung

→ Angaben zu den Gehalten an den wichtigsten wertgebenden Inhaltsstoffen (Durchschnittsanalyse)

Dabei sind mindestens Angaben zu den unter Kennzeichnung vorgeschriebenen Parametern erforderlich.

Erforderlich ist das Zitat eines zeitnahen Untersuchungsattestes oder Verweis auf eine Zusammenstellung von Werten aus der Eigenkontrolle (Internet, Firmeninformationen) oder Zusicherung von Mindest- bzw. Maximalgehalten der zu kennzeichnenden Parameter

Angaben zu relevanten unerwünschten Stoffen im Rahmen der risikoorientierten Eigenkontrolle

- Es muss ersichtlich sein, auf welche Stoffe im Hinblick auf die spezifischen Eigenschaften des Ausgangsproduktes, des Herstellungsprozesses und/oder der verwendeten Verarbeitungshilfsstoffe geprüft wird.
(ebenfalls Zitat eines zeitnahen Untersuchungsattestes oder Verweis auf eine Zusammenstellung von Werten aus der Eigenkontrolle (Internet, Firmeninformationen) sowie Zusage von Mindest- bzw. Maximalgehalten der Parameter

Angaben zu Haltbarkeit, Lagerung und Transport¹⁾

u.a. Lagerbedingungen (Feuchte), Zugang Nager und Vögel etc.

¹⁾ sofern spezifische Anforderungen bestehen

Sicherheitshinweise

Hinweise auf kritische Inhaltsstoffe (endogener Herkunft oder Kontamination)

Angaben der wesentlichen CCP, wenn HACCP Konzept vorliegt. Andernfalls HACCP-konforme Hinweise

Ggf. Verweis auf „Branchenleitlinien zur Qualitätssicherung“

Hinweise auf spezielle analytische Probleme

Hinweis, ob Daten zu unerwünschten Stoffen in firmeneigenen oder branchenspezifischen Datenbanken erfasst werden.

Anhang

Die Tabelle 1 beinhaltet die für die Einzelfuttermittel relevanten Änderungen/Neuerungen der Positivliste für den Zeitraum vom 01.11.2007 – 25.07.2008.

Aufgeführt sind das Datum der Änderungen, die Nummer bzw. Zuordnung in der Positivliste, die Bezeichnung und die jeweils durchgeführten Neuerungen/Änderungen.

Tabelle 1:

Datum der Änderung/ Neuaufnahme	Nummer oder Zuordnung in der Positivliste	Bezeichnung	Durchgeführte Neuerungen/ Änderungen
10.07.2008	3.03.04	Erbsenkleie	Angaben zur Kennzeichnung überarbeitet
10.07.2008	3.03.06	Erbsenpülpe	Angaben zur Kennzeichnung überarbeitet
10.07.2008	1.04.01	Hirse	Gelöscht
10.07.2008	1.04.01	Rispenhirse	Neuaufnahme
10.07.2008	1.04.02	Sorghum	Neuaufnahme
10.07.2008	Vorwort	Trägerstoffe	Neuaufnahme
25.07.2008	Glossar	Abpressen	Beschreibung überarbeitet
25.07.2008	Glossar	Darren	Beschreibung überarbeitet
25.07.2008	Glossar	Modifizierung	Neuaufnahme
25.07.2008	Glossar	Vorverkleisterung	Beschreibung überarbeitet
25.07.2008	Erläuterungen	Kopfnote 5)	Neuaufnahme
25.07.2008	2.01.01	Baumwollsaat	Bemerkungen überarbeitet
25.07.2008	3.01.04	Ackerbohnenpülpe	Angaben zur Kennzeichnung überarbeitet
25.07.2008	3.03.08	Erbsenschalen	Neuaufnahme
25.07.2008	4.03.10	Kartoffelschalen	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess und Bemerkungen überarbeitet
25.07.2008	4.03.11	Kartoffelkleinteile	Angaben zur Kennzeichnung überarbeitet
25.07.2008	4.03.12	Kartoffeldämpfwasser	Neuaufnahme
25.07.2008	7.03.03	Stroh, aufgeschlossen	Anforderungen überarbeitet
25.07.2008	9.01.03	Magermilch	überarbeitet
25.07.2008	12.08.02	Pulvercellulose	Anforderungen überarbeitet
25.07.2008	12.11.01	Stärkegemisch	Neuaufnahme

Einzelfuttermittel

¹⁾ Futtermittel kann zur Minderung des ruminalen Protein- und/oder Stärkeabbaus formaldehyd- bzw. xylosebehandelt, thermisch oder hydrothermisch behandelt sein. Die Art der Behandlung ist bei der Beschreibung zu ergänzen.

²⁾ Der Bezeichnung darf das Wort "glucosinolatarm" hinzugefügt werden, wenn das Einzelfuttermittel den Anforderungen an den Gehalt an Glucosinolat im Sinne des Artikels 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 658/96 der Kommission vom 9. April 1996 über die Voraussetzungen für die Ausgleichszahlungen im Rahmen der Stützungsregelung für Erzeuger bestimmter landwirtschaftlicher Kulturpflanzen (ABl. EG Nr. L 91 S.46) in der jeweils geltenden Fassung entspricht.

³⁾ Erzeugnis, das durch Milchsäuregärung unter Luftabschluss ohne oder mit Zusatz von Silierzusatzstoffen gewonnen wird. Dabei dürfen nur solche Silierzusatzstoffe Verwendung finden, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung im Register der Europäischen Kommission (http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedadditives/registeradditives_en.htm) aufgeführt sind.

⁴⁾ Die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 in der jeweils geltenden Fassung sowie deren Durchführungsbestimmungen sind zu beachten

⁵⁾ Erläuterungen zu den Spalten, siehe Vorwort S. IX-X.

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
0.01.01	(Tränk-) Wasser	Aus der öffentlichen Wasserversorgung, Wasserläufen, Brunnen oder Niederschlägen gewonnenes Wasser					Wasserqualität beachten
1. Getreidekörner, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse							
1.01.01	Dinkel	Körner von Dinkel, <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccon</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>					
1.01.02	Dinkel, entspelzt	Erzeugnis, das durch Entspelzen von gereinigtem Dinkel gewonnen wird	Rohfaser max. 5		Stärke Rohfaser		
1.01.03	Dinkelflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzen von gereinigtem und entspelztem Dinkel gewonnen wird	Rohfaser max. 5		Stärke Rohfaser		
1.01.04	Dinkelspelzen	Nebenerzeugnis, das beim Entspelzen von gereinigtem Dinkel anfällt	salzsäureunlösliche Asche max. 6		Rohfaser salzsäureunlösliche Asche		Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter
1.02.01	Gerste ¹⁾	Körner von <i>Hordeum vulgare</i> L.				wenn ¹⁾ , dann Datenblatt erforderlich	
1.02.02	Gerste, geschält	Erzeugnis, das durch Schälen von gereinigter Gerste gewonnen wird	Rohfaser max. 2,3		Stärke		
1.02.03	Gerstenflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzen von gereinigter und geschälter Gerste gewonnen wird und ggf. aufgeschlossen sein kann	Rohfaser max. 2,3 salzsäureunlösliche Asche max. 0,5	wenn aufgeschlossen: Stärkeaufschluss min. 50	Stärke Rohfaser Im Falle eines Aufschlusses darf die Benennung entsprechend ergänzt werden		
1.02.04	Gerstenfuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der Verarbeitung der gereinigten und geschälten Gerste zu Graupen, Grütze oder Mehl anfällt	Rohfaser max. 12		Stärke Rohfaser		

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
1.02.05	Gerstenkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigter Gerste anfällt, überwiegend aus Teilen der Schalen und anderen Kornbestandteilen besteht und einen geringen Anteil an Spelzen enthalten kann	Rohfaser max. 17		Rohprotein Rohfaser		
1.02.06	Gerstenschälkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Graupen und Grütze aus gereinigter Gerste anfällt und fast ausschließlich aus Schalen besteht	Rohfaser max. 23		Rohfaser		
1.02.08	Gersten-Kleinflocken, aufgeschlossen	Nebenerzeugnis, das durch Anfeuchten sowie Erhitzen gereinigter Gerste nach dem Walzen und Absieben anfällt	Rohfaser max. 15	Stärkeaufschluss min. 50	Stärke Rohfaser		
1.03.01	Hafer	Körner von Avena sativa L. und anderen kultivierten Haferarten					
1.03.02	Hafer, entspelzt	Erzeugnis, das durch Entspelzen von gereinigtem Hafer gewonnen wird	Rohfaser max. 4		Stärke		
1.03.03	Hafergrütze	Erzeugnis, das durch Dämpfen, Darren und Schneiden von gereinigtem, entspelztem Hafer entsteht und geringe Mengen an Spelzen enthalten kann			Stärke Rohfaser		
1.03.04	Haferflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzen von gereinigtem, entspelztem Hafer entsteht und das geringe Mengen an Spelzen enthalten kann	Rohfaser max. 4		Stärke		
1.03.05	Haferfuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der Verarbeitung des gereinigten, entspelzten Hafers zu Hafergrütze und Mehl anfällt. Es besteht überwiegend aus Hafermehl und einem geringen Anteil an Haferspelzen	Rohfaser max. 9,5		Rohfaser		
1.03.06	Haferquellmehl	Erzeugnis, das aus gemahlene Haferkernen gewonnen wird und dessen Stärke durch Hitze- oder hydrothermische Behandlung weitgehend aufgeschlossen ist	Rohfaser max. 4	Wasser max. 12 Stärkeaufschluss min. 50	Stärke	Datenblatt erforderlich	
1.03.07	Haferschälkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Haferkernen aus gereinigtem, entspelztem Hafer entsteht und das überwiegend aus Teilen der Schale, Spelzen und Anteilen des Endosperms besteht	Rohfaser max. 30 salzsäureunlösliche Asche max. 5		Rohfaser		

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
1.03.08	Haferspelzen	Nebenerzeugnis, das beim Entspelzen des Hafers anfällt	salzsäureunlösliche Asche max. 6		Rohfaser salzsäureunlösliche Asche		Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter
1.04.01	Rispenhirse	Körner von Panicum miliaceum L.					
1.04.02	Sorghum	Körner von Sorghum bicolor (L.) Moench s.l.			Kann zusätzlich als Milocorn bezeichnet werden		
1.05.01	Mais ¹⁾	Körner von Zea mays L.				wenn ¹⁾ , dann Datenblatt erforderlich	
1.05.02	Maisflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Anfeuchten und Erhitzen, und Walzen von gereinigtem Mais gewonnen wird und ggf. aufgeschlossen sein kann	Rohfaser max. 4,7 salzsäureunlösliche Asche max. 0,5	wenn aufgeschlossen: Stärkeaufschluss min. 50	Stärke Rohfaser Im Falle eines Aufschlusses darf die Benennung entsprechend ergänzt werden		
1.05.03	Maisnachmehl	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Maisgrieß oder -mehl anfällt	Stärke min. 40		Stärke Rohfaser		
1.05.04	Maisfuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Maismehl oder Maisgrieß anfällt und das überwiegend aus Maisschalen und anderen Kornbestandteilen besteht	Stärke min. 34		Stärke Rohfaser		
1.05.05	Maiskleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Maismehl oder Maisgrieß anfällt und das überwiegend aus Maisschalen sowie wenig Mehlkörperteilen besteht und Teile der Maiskeime enthalten kann			Rohprotein Rohfaser		
1.05.06	Maiskeime	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Maisgrieß, -mehl oder -stärke anfällt, überwiegend aus Keimen besteht, Schalen und Teile des Endosperms enthalten und das getrocknet sein kann		Rohfett min. 18	Rohprotein Rohfett Rohfaser Wasser, wenn > 10 v.H.	Datenblatt erforderlich	
1.05.07	Maiskeimkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Maisgrieß, -mehl oder -stärke anfällt, aus nicht extrahierten Keimen sowie aus Schalen und Teilen des Endosperms besteht	Rohfaser max. 10		Stärke Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
1.05.08	Maisstärke	Aus Mais gewonnene, technisch reine Stärke		salzsäureunlösliche Asche max. 0,5	Stärke	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
1.05.09	Maisquellstärke	Erzeugnis, das aus Maisstärke gewonnen wird, die durch Hitze- oder hydrothermische Behandlung weitgehend aufgeschlossen ist		salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 Wasser max. 12 Stärkeaufschluss min. 50	Stärke	Datenblatt erforderlich	
1.05.11	Maiskleber	Nebenerzeugnis der Maisstärkegewinnung, das überwiegend aus Maisprotein besteht, das beim Abtrennen der Stärke anfällt, und getrocknet ist	Rohprotein min. 62 salzsäureunlösliche Asche max. 0,5		Rohprotein	Datenblatt erforderlich	
1.05.12	Maiskeimkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Keimen anfällt, die auf trockenem oder nassen Wege aus gereinigtem Mais gewonnen werden und denen noch Teile des Mehlkörpers und der Schale anhaften			Stärke Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
1.05.13	Maiskeimextraktionsschrot	Nebenerzeugnis das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Keimen anfällt, die auf trockenem oder nassem Wege aus Mais gewonnen werden und denen noch Teile des Mehlkörpers und der Schale anhaften	Rohfett max. 4		Stärke Rohprotein Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
1.05.14	Maiskleberfutter	Nebenerzeugnis der Maisstärkegewinnung (Nassmüllerei). Es besteht aus Kleie und Kleber, denen bis zu 15 v.H. des Gewichts Rückstände vom Sichten von Mais oder Rückstände von Maisquellwasser aus der Gewinnung von Alkohol oder anderen Stärkederivaten zugefügt worden sind. Das Erzeugnis kann außerdem Rückstände aus der Maiskeimölgewinnung (ebenfalls Nassmüllerei) enthalten			Rohprotein Stärke Rohfett, wenn > 4,5 v.H. Wasser, wenn > 14 v.H.	Datenblatt erforderlich	"Beschreibung ist durch zollrechtliche Bestimmungen so vorgesehen!"
1.05.15	Maisquellmehl	Erzeugnis, das aus Maismehl gewonnen wird und dessen Stärke durch Hitze- oder hydrothermische Behandlung weitgehend aufgeschlossen ist		Wasser max. 12 Rohfaser max. 2 Stärkeaufschluss min. 50	Stärke	Datenblatt erforderlich	
1.05.16	Maiskleinflocken, aufgeschlossen	Nebenerzeugnis, das durch Anfeuchten sowie Erhitzen von gereinigtem Mais nach dem Walzen und Absieben anfällt	Rohfaser max. 12	Stärkeaufschluss min. 50	Stärke Rohprotein Rohfett Rohfaser		

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
1.05.17	Maisschalen	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Stärke aus gereinigtem Mais anfällt und Teile des Endosperms sowie der Maiskeime enthalten kann			Rohfaser Stärke, wenn > 20 v.H. Rohprotein, wenn > 10 v.H. Rohfett, wenn > 5 v.H. Wasser, wenn > 14 v.H.	Datenblatt erforderlich	
1.06.01	Reis	Körner von <i>Oryza sativa</i> L. (auch "parboiled")					
1.06.02	Bruchreis	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von gereinigtem, poliertem oder glasiertem Reis, <i>Oryza sativa</i> L. (auch "parboiled") anfällt und das im wesentlichen aus kleinen oder gebrochenen Körnern besteht	salzsäureunlösliche Asche max. 1	botanische Reinheit min. 99	Stärke		
1.06.03	Futterreis	Erzeugnis, das aus gereinigten, unreifen, grünen oder kreidigen Reiskörnern (auch "parboiled"), gewonnen wird, die bei der Bearbeitung von Halbrohreis beim Absieben ausgesondert werden, oder aus normal ausgebildeten Reiskörnern, geschält, fleckig oder gelb, besteht	Rohfaser max. 3	botanische Reinheit min. 99	Stärke		
1.06.04	Reisflocken	Erzeugnis, welches aus Bruchreis (auch parboiled), durch Mahlen, Dämpfen und Walzen hergestellt wird	Rohfaser max. 3	botanische Reinheit min. 99	Stärke		
1.06.05	Reisgrieß/ -mehl	Erzeugnis, das beim Vermahlen von gereinigtem Reis (auch "parboiled") anfällt			Stärke		
1.06.06	Reisquellmehl	Erzeugnis, das aus Reismehl oder Bruchreis gewonnen wird, dessen Stärke durch Hitze- oder hydrothermische Behandlung weitgehend aufgeschlossen ist und das praktisch frei von Spelzen ist	Rohfaser max. 2	Stärkeaufschluss min. 50	Stärke	Datenblatt erforderlich	
1.06.07	Reisfuttermehl	Nebenerzeugnis, das beim Schleifen von gereinigtem, geschältem Reis (auch "parboiled") anfällt und das aus Silberhäutchen, Teilen der Aleuronschicht, des Mehlkörpers und des Keims besteht	Rohfaser max. 12,5 salzsäureunlösliche Asche max. 1,7	Reisspelzen max. 3	Stärke Rohfett Rohfaser Die Benennung darf um "gelb" oder "weiß" ergänzt werden, dann zusätzliche Angabe der salzsäureunlöslichen Asche erforderlich	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
1.06.09	Reisfuttermehl, kalkhaltig	Nebenerzeugnis, das beim Schleifen von gereinigtem, geschältem Reis (auch "parboiled") anfällt und überwiegend aus Silberhäutchen, Teilen der Aleuronschicht, des Mehlkörpers und des Keims besteht und, bedingt durch die Herstellung, unterschiedliche Mengen an Calciumcarbonat enthalten kann		Calciumcarbonat max. 23 salzsäureunlösliche Asche max. 1,2 Reisspelzen max. 2	Stärke Rohfett Rohfaser Calciumcarbonat	Datenblatt erforderlich	
1.06.10	Reiskleie	Nebenerzeugnis, das beim Schleifen von gereinigtem Reis (auch "parboiled") anfällt und überwiegend aus Teilen der Schale und aus Kleie besteht und unterschiedliche Mengen an Calciumcarbonat enthalten kann			Rohprotein Stärke Rohfaser Calciumcarbonat	Datenblatt erforderlich	
1.06.15	Reiskleber	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus gereinigtem Reis anfällt, überwiegend aus Kleber besteht und getrocknet ist		Rohprotein min. 62 Rohasche max 2,5	Rohprotein Rohfaser Rohasche	Datenblatt erforderlich	
1.07.01	Roggen	Körner von <i>Secale cereale</i> L.					
1.07.02	Roggenflocken	Erzeugnis, das durch Walzen gegebenenfalls Dämpfen von gereinigtem Roggen gewonnen wird			Stärke Rohfaser		
1.07.03	Roggenfuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Roggen anfällt. Es besteht im Wesentlichen aus Teilen des Mehlkörpers, feinen Schalentteilen und wenigen sonstigen Kornbestandteilen	Stärke min. 32		Stärke Rohfaser		
1.07.04	Roggennachmehl	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Roggen anfällt und dessen Anteil am Mehlkörper den an Schalentteilen erheblich übersteigt	Stärke min. 44		Stärke Rohfaser		
1.07.05	Roggengrießkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Roggen anfällt und das überwiegend aus Teilen der Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Roggenkleie	Stärke min. 17 Rohfaser max. 7		Rohprotein Rohfaser		
1.07.06	Roggenkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Roggen anfällt das überwiegend aus Teilen der Schale, im Übrigen aus Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind			Rohprotein Rohfaser		

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
1.07.07	Roggenquellmehl	Erzeugnis, das aus Roggenmehl gewonnen wird und dessen Stärke durch Hitze- oder hydrothermische Behandlung weitgehend aufgeschlossen ist		Wasser max. 12 Rohfaser max. 4 Stärkeaufschluss min. 50	Stärke	Datenblatt erforderlich	
1.08.01	Triticale	Körner der Hybride Triticum x Secale					
1.08.02	Triticaleflocken	Erzeugnis, das durch Walzen und gegebenenfalls Dämpfen von gereinigter Triticale gewonnen wird	Rohfaser max. 3		Stärke Rohfaser		
1.09.01	Weizen ¹⁾	Körner von Triticum aestivum L., Triticum durum Desf. und anderen kultivierten Nacktweizenarten				wenn ¹⁾ , dann Datenblatt erforderlich	
1.09.02	Weizenflocken	Erzeugnis, das durch Walzen und gegebenenfalls Dämpfen von gereinigtem Weizen gewonnen wird und ggf. aufgeschlossen sein kann	Rohfaser max. 3	wenn aufgeschlossen: Stärkeaufschluss min. 50	Stärke Rohfaser Im Falle eines Aufschlusses darf die Benennung entsprechend ergänzt werden		
1.09.03	Weizennachmehl	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Weizen anfällt und im Wesentlichen aus Teilen des Mehlkörpers, Schalentteilen und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht	Stärke min. 44		Stärke Rohfaser		
1.09.04	Weizenfuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Weizen anfällt und das überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers und im Übrigen aus Schalentteilen und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht	Stärke min. 34		Stärke Rohfaser		
1.09.05	Weizengrießkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl oder Flocken aus gereinigtem Weizen anfällt das überwiegend aus Teilen der Schale und im Übrigen aus Kornbestandteilen, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Weizenkleie, besteht	Stärke min. 17		Rohprotein Rohfaser		
1.09.06	Weizenkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Weizen anfällt und das überwiegend aus Teilen der Schale im Übrigen aus sonstigen Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind			Rohprotein Rohfaser		
1.09.07	Weizenprotein, hydrolysiert	Erzeugnis, das aus Weizenkleber durch enzymatische Hydrolyse hergestellt wird		Rohprotein min. 65 salzsäureunlösliche Asche max.1,5	Rohprotein	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
1.09.08	Weizenquellmehl	Erzeugnis, das aus Weizenmehl gewonnen wird und dessen Stärke durch Hitze- oder hydrothermische Behandlung weitgehend aufgeschlossen ist		Wasser max. 12 Rohfaser max. 3 Stärkeaufschluss min. 50	Stärke	Datenblatt erforderlich	
1.09.09	Weizenkeime	Nebenerzeugnis, das bei der Mehl-, Grieß- oder Stärkegewinnung aus gereinigtem Weizen anfällt und das überwiegend aus dem Blatt- bzw. Wurzelkeim besteht, dem Teile des Endosperms und der Schale anhaften und das gegebenenfalls thermisch oder hydrothermisch behandelt oder getrocknet sein kann		wenn getrocknet Wasser max. 10	Rohprotein Rohfett Wasser, wenn > 12 v.H.	Datenblatt erforderlich	
1.09.11	Weizenstärke	Aus gereinigtem Weizen oder aus Weizenmehl gewonnene, technisch reine Stärke		salzsäureunlösliche Asche max. 0,5	Stärke	Datenblatt erforderlich	
1.09.13	Weizenquellstärke	Erzeugnis, das aus Weizenstärke gewonnen wird, die durch Hitze- oder hydrothermische Behandlung weitgehend aufgeschlossen ist		Wasser max. 12 salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 Stärkeaufschluss min. 50	Stärke	Datenblatt erforderlich	
1.09.14	Proteinhaltige Weizenstärke, teilverzuckert	Nebenerzeugnis, das bei der Weizenstärkegewinnung anfällt und überwiegend aus verzuckerter Stärke, den löslichen Proteinen sowie weiteren löslichen Bestandteilen des Endosperms besteht		Rohprotein min. 15	Gesamtzucker als Saccharose Rohprotein Wasser, wenn >14 v.H.	Datenblatt erforderlich	
1.09.15	Weizenkleber	Nebenerzeugnis der Weizenstärkegewinnung, das überwiegend aus Weizenprotein besteht, das beim Abtrennen der Stärke anfällt, und getrocknet ist	Rohprotein min.70 Wasser max. 13	salzsäureunlösliche Asche max. 0,5	Rohprotein	Datenblatt erforderlich	
1.09.16	Weizenkleberfutter	Nebenerzeugnis, das bei der Weizenstärke und -klebergewinnung anfällt und aus Kleie, deren Keime teilweise entfernt sein können, Kleber und Pülpe besteht			Stärke Rohprotein Rohfett	Datenblatt erforderlich	
1.09.17	Weizenkeimkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den Keimen von gereinigtem Weizen, denen noch Teile des Endosperms und der Samenschale anhaften, anfällt	Rohprotein min. 25		Rohprotein Rohfett Rohfaser Stärke	Datenblatt erforderlich	
1.10.01	Getreidekörner, feucht konserviert	Getreide, das unter Zugabe von zugelassenen Zusatzstoffen konserviert wurde			Wasser Die Art der Behandlung ist anzugeben	Angaben zum verwendeten Konservierungsmittel erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
1.10.02	Getreidekörner / Mischgetreide	Erzeugnis, das beim Sortieren von gereinigtem Getreide unter Verwendung von Trieuren oder Trommelsieben, anfällt. Die Beschreibung ist mit den verwendeten Getreidearten zu ergänzen		Getreidearten max. 5 Getreide min. 96	Getreidearten in absteigender Reihenfolge		
1.10.03	Getreidepülpe	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus gereinigtem Getreide oder Getreidemehlen anfällt und Stärke, Kleber und Schalen enthalten kann. Die Beschreibung ist mit der verwendeten Getreideart zu ergänzen		Wasser max. 95	Wasser Rohprotein verwendete Getreideart	Datenblatt erforderlich	
1.10.04	Getreidepülpe, getrocknet	Nebenerzeugnis, das durch weitgehenden Entzug von Wasser aus Getreidepülpe gewonnen wird. Die Beschreibung ist mit der verwendeten Getreideart zu ergänzen		Wasser max. 13	Stärke Rohprotein Rohfaser verwendete Getreideart	Datenblatt erforderlich	
1.10.05	Getreidequellwasser	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus gereinigtem Getreide durch Eindicken oder Trocknen des Quellwassers anfällt. Die Beschreibung ist mit der verwendeten Getreideart zu ergänzen			Rohprotein Rohasche Wasser, wenn > 13 v.H. verwendete Getreideart	Datenblatt erforderlich	
1.10.06	Getreidekörner, mit Natronlauge aufgeschlossen	Getreidekörner, die unter Zugabe von Natronlauge aufgeschlossen wurden		Natrium 1,5 bis 2,5	Wasser Natrium Stärke, wenn > 20 v.H. Rohprotein, wenn > 10 v.H. Rohfaser		

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
2. Ölsaaten und Ölfrüchte sowie sonstige ölliefernde Pflanzen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse							
2.01.01	Baumwollsaat	(Entlinterte) Samen der Baumwollpflanze <i>Gossypium</i> spp.			Rohprotein Rohfett Rohfaser		Gossypolgehalte beachten
2.02.01	Erdnüsse	Samen der Erdnuss <i>Arachis hypogaea</i> L. und anderer <i>Arachis</i> -Arten, die von den Hülsen und gegebenenfalls von den Samenschalen befreit sind					Aflatoxingehalte beachten
2.02.02	Erdnussskuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der teilweise oder ganz von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuss anfällt		Rohfaser max. 16	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Aflatoxingehalte beachten
2.02.03	Erdnussextraktions-schrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der teilweise oder ganz von den Hülsen befreiten Samen der Erdnuss anfällt	Rohfett max. 4	Rohfaser max. 16	Rohprotein Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Aflatoxingehalte beachten
2.03.01	Kakaoschalen	Erzeugnis, das beim Schälen der gerösteten Samen der Kakaopflanze, <i>Theobroma cacao</i> L., anfällt			Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Theobromingehalte beachten
2.05.01	Kopra, getrocknet	Erzeugnis, das als getrocknetes, von der Samenschale (Integument) bedecktes Endosperm des Samens der Kokospalme, <i>Cocos nucifera</i> L., gewonnen wird		Rohfett min. 60 Wasser max. 6	Rohfett	Datenblatt erforderlich	
2.05.02	Kokoskuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale des Samens der Kokospalme anfällt			Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
2.05.03	Kokosextraktions-schrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des getrockneten Kerns (Endosperm) und der Samenschale des Samens der Kokospalme anfällt	Rohfett max. 4		Rohprotein Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
2.06.01	Kürbiskernkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den Samen des Kürbis <i>Cucurbita maxima</i> Duch., <i>moschata</i> (Duch) Poir., <i>Cucurbita pepo</i> L. und anderer <i>Cucurbita</i> -Arten anfällt		Wasser max. 13	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
2.07.01	Leinsaat	Samen des Leins <i>Linum usitatissimum</i> L.		Botanische Reinheit min. 93			Blausäuregehalt beachten
2.07.02	Leinkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen des Leins anfällt		Botanische Reinheit min. 93	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Blausäuregehalt beachten
2.07.03	Leinextraktions-schrot ¹⁾	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der Samen des Leins anfällt	Rohfett max. 4	Botanische Reinheit min. 93	Rohprotein Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Blausäuregehalt beachten

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
2.07.04	Leinextraktions-schrot ¹⁾ , teilextrahiert	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Teilextraktion der Samen des Leins anfällt	Rohfett max. 8	Botanische Reinheit min. 93	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Blausäuregehalt beachten
2.08.01	Oliven	Oliven der Varietät <i>Olea europaea</i> L.					
2.09.01	Palmkerne	Erzeugnis, das durch Zerkleinern der von der Steinschale soweit wie möglich befreiten Samen der Ölpalme der Arten <i>Elaeis guineensis</i> Jacq. und <i>Corozo oleifera</i> (H.B.K.) L.H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.), der Ecuadorpalme, <i>Ynesa colenda</i> O.F. Cook, der Macoyapalme, <i>Acrocomia sclerocarpa</i> Mart. und <i>Acrocomia totai</i> Mart., der Murumurpalme, <i>Astrocaryum murumuru</i> Mart., der Tucumpalme, <i>Astrocaryum tucuma</i> Mart. und der Uricuripalme, <i>Syagrus coronata</i> (Mart.) Becc., gewonnen wird		Wasser max. 10	Rohfett Rohfaser		
2.09.02	Palmkernkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Palmkernen anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist			Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
2.09.03	Palmkern-extraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch die Extraktion von Palmkernen anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist	Rohfett max. 4		Rohprotein Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
2.10.01	Pflanzenöl oder Pflanzenfett	Erzeugnis, das aus rohen, unbehandelten Öl oder Fett, aus Pflanzen - ausgenommen Rhizinus-gewonnen wird, das ggf. entschleimt sein kann		Petrolätherunlösliche Verbindungen in der Originalsubstanz max. 1,5 Säurezahl in der Originalsubstanz max. 50	Wasser, wenn > 1 v.H. In der Benennung darf das Wort "Pflanze" durch die jeweilige Art ersetzt werden. Die Pflanzenart ist bei der Benennung zusätzlich anzugeben. Wird das Öl oder Fett aus mehr als einer Pflanzenart gewonnen, sind diese in absteigender Reihenfolge ihrer Anteile anzugeben	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
2.10.02	Pflanzenfett, raffiniert oder Pflanzenöl, raffiniert	Erzeugnis, das aus pflanzlichen Fetten oder Ölen -ausgenommen Rizinusöl- besteht und raffiniert ist		Petrolätherunlösliche Verbindungen in der Originalsubstanz max. 0,2 Unverseifbares in der Originalsubstanz max. 3 Wasser max. 0,2	Wasser, wenn > 1 v.H. In der Benennung darf das Wort "Pflanze" durch die jeweilige Art ersetzt werden. Die Pflanzenart ist bei der Benennung zusätzlich anzugeben. Wird das Öl oder Fett aus mehr als einer Pflanzenart gewonnen, sind diese in absteigender Reihenfolge ihrer Anteile anzugeben	Datenblatt erforderlich	
2.10.03	Pflanzenfett geschützt oder Pflanzenöl, geschützt	Pflanzenöl oder -fett -ausgenommen Rizinusöl- oder daraus isolierte Fettsäurefraktionen, behandelt mit einem geeigneten Verfahren (Hydrierung, Coating oder physikalische Behandlung) zur Verringerung des ruminalen Abbaus		petrolätherunlösliche Verbindungen in der Originalsubstanz max. 1,5 Säurezahl in der Originalsubstanz max. 50	In der Benennung darf das Wort "Pflanze" durch die jeweilige Art ersetzt werden. Die Pflanzenart ist bei der Benennung zusätzlich anzugeben. Wird das Öl oder Fett aus mehr als einer Pflanzenart gewonnen, sind diese in absteigender Reihenfolge ihrer Anteile anzugeben. Das Verfahren (Hydrierung, Coating oder physikalische Behandlung) sowie die ggf. entstandene Fettfraktion sind anzugeben	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
2.10.04	Raffinationsfett-säuren	Nebenerzeugnis, das durch Laugenentsäuerung von pflanzlichen Fetten und pflanzlichen Rohölen -ausgenommen Rizinusöl- und Spaltung mit Mineralsäuren anfällt. Die bei einer Deodorierung anfallenden Deodestillate sollen nicht zugesetzt werden.		petrolätherunlösliche Verbindungen max. 1,3	Rohfett Wasser, wenn > 1 v.H. Die Pflanzenart ist bei der Benennung zusätzlich anzugeben. Wird das Öl oder Fett aus mehr als einer Pflanzenart gewonnen, sind diese in absteigender Reihenfolge ihrer Anteile anzugeben	Datenblatt erforderlich	Der Zusatz von Deodestillaten ist kenntlich zu machen.
2.10.05	Destillationsfett-säuren	Nebenerzeugnis, das bei der destillativen Entsäuerung von pflanzlichen Fetten und pflanzlichen Rohölen -ausgenommen Rizinusöl-anfällt.		petrolätherunlösliche Verbindungen max. 1,3	Rohfett Wasser, wenn > 1 v.H. Die Pflanzenart ist bei der Benennung zusätzlich anzugeben. Wird das Öl oder Fett aus mehr als einer Pflanzenart gewonnen, sind diese in absteigender Reihenfolge ihrer Anteile anzugeben	Datenblatt erforderlich	
2.11.01	Rapssaat ²⁾	Samen von Raps, Brassica napus L. ssp. Oleifera (Metzg.) Sinsk., indischem Sarson, Brassica napus L. var. glauca (Roxb.) O. E. Schulz sowie Rübsen, Brassica napa L. ssp. Oleifera (Metzg.) Sinsk.		Botanische Reinheit min. 94			Glucosinolatgehalt beachten
2.11.02	Rapsschalen	Erzeugnis, das beim Schälen von Rapssaat anfällt			Rohfaser		
2.11.03	Rapskuchen ¹⁾²⁾	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Rapssaat anfällt		Botanische Reinheit min. 94	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Glucosinolatgehalt beachten
2.11.04	Rapsextraktions-schrot ¹⁾²⁾	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Rapssaat anfällt. Die im Prozess anfallenden Bleicherden können gemäß Branchenrichtlinien enthalten sein	Rohfett max. 4	Botanische Reinheit min. 94 salzsäureunlösliche Asche max. 0,9	Rohprotein Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Glucosinolatgehalt beachten

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
2.11.05	Rapsextraktions-schrot, teilextrahiert ¹⁾ ²⁾	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Teilextraktion von Rapssaat anfällt. Die im Prozess anfallenden Bleicherden können gemäß Branchenrichtlinien enthalten sein	Rohfett max.6	Botanische Reinheit min. 94 salzsäureunlösliche Asche max. 0,9	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Glucosinolatgehalt beachten
2.12.01	Safloresaat	Samen von Saflor, Catharmus tinctorius L.					
2.12.02	Safloorkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den teilweise geschälten oder geschälten Samen der Saflorpflanze anfällt		Rohfaser max. 33	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
2.12.03	Saflorextraktions-schrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von teilweise geschälten oder geschälten Samen der Saflorpflanze anfällt	Rohfett max. 4	Rohfaser max. 35	Rohprotein Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
2.13.01	Sesamsaat	Samen von Sesam, Sesamum indicum L.					
2.13.02	Sesamkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen des Sesams anfällt		salzsäureunlösliche Asche max. 5	Rohprotein Rohfett Rohfaser salzsäureunlösliche Asche, wenn > 2,2 v.H.	Datenblatt erforderlich	
2.13.03	Sesamextraktions-schrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus den Samen des Sesams anfällt	Rohfett max. 4	salzsäureunlösliche Asche max. 5	Rohprotein Rohfaser salzsäureunlösliche Asche, wenn > 2,2 v.H.	Datenblatt erforderlich	
2.14.01	Sojabohnen	Sojabohnen Glycine max. L. Merr.					
2.14.02	Sojabohnen, dampferhitzt ¹⁾	Sojabohnen, die einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen wurden		Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g * Minute		wenn ¹⁾ , dann Datenblatt erforderlich	
2.14.03	Soja(bohnen)-schalen	Nebenerzeugnis, das beim Schälen von Sojabohnen anfällt			Rohfaser		
2.14.04	Soja(bohnen)-kuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus Sojabohnen anfällt			Rohprotein Rohfett Rohfaser, wenn > 8 v.H.	Datenblatt erforderlich	
2.14.05	Soja(bohnen)-extraktionsschrot, dampferhitzt ¹⁾	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Sojabohnen anfällt und einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen wurde. Die im Prozess anfallenden Bleicherden können gemäß Branchenrichtlinien enthalten sein	Rohfett max. 4	Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g * Minute salzsäureunlösliche Asche max.0,9	Rohprotein Rohfaser, wenn > 8 v.H.	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
2.14.06	Soja(bohnen)-extraktionsschrot aus geschälter Saat, dampferhitzt ¹⁾	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus geschälten Sojabohnen anfällt und einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen wurde. Die im Prozess anfallenden Bleicherden können gemäß Branchenrichtlinien enthalten sein	Rohfett max. 4	Rohfaser max. 5 Ureaseaktivität: höchstens 0,5 mg N/g * Minute salzsäureunlösliche Asche max. 0,9	Rohprotein	Datenblatt erforderlich	
2.14.07	Soja(bohnen)-proteinkonzentrat	Nebenerzeugnis, das bei der Extraktion aus geschälten Sojabohnen anfällt und das mit Wasser oder Alkohol noch weiter extrahiert oder mit Enzymen behandelt wurde, um den Anteil löslicher Nicht-Proteinbestandteile zu verringern	Rohprotein min. 55	Wasser max. 10	Rohprotein	Datenblatt erforderlich	
2.14.08	Soja(bohnen)-proteinisolat	Erzeugnis, das aus dem Extrakt geschälter und entfetteter Sojabohnen durch Koagulierung, Separierung und Trocknung gewonnen wird	Rohprotein min. 85	Lysin min. 5 Wasser max. 10	Rohprotein Lysin	Datenblatt erforderlich	
2.15.01	Sonnenblumensaat	Samen der Sonnenblume <i>Helianthus annuus</i> L.					
2.15.02	Sonnenblumenkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den teilweise geschälten oder geschälten Samen der Sonnenblume anfällt		Rohfaser max. 25	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
2.15.03	Sonnenblumenextraktionsschrot ¹⁾	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der teilweise geschälten oder geschälten Samen der Sonnenblume anfällt. Die im Prozess anfallenden Bleicherden können gemäß Branchenrichtlinien enthalten sein	Rohfett max. 4	Rohfaser max. 27 salzsäureunlösliche Asche max. 0,9	Rohprotein Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
2.16.01	Walnusskuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den Samen der Walnuss, <i>Juglans regia</i> L., von denen die Schale praktisch vollständig entfernt sind, anfällt			Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
2.17.02	Borretschkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Borretsch (<i>Borago officinalis</i> L.) anfällt		HCL unlösliche Asche max. 8	Rohprotein Rohfett Rohfaser Rohasche	Datenblatt erforderlich	
2.18.02	Nachtkerzenkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen der Nachtkerze (<i>Oenothera biennis</i> L.) anfällt		Rohfaser max. 25	Rohprotein Rohfett Rohfaser Rohasche	Datenblatt erforderlich	
2.19.02	Schwarzkümmelkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Schwarzkümmel (<i>Nigella sativa</i> L.) anfällt			Rohprotein Rohfett Rohfaser Rohasche	Datenblatt erforderlich	Lagerfähigkeit beachten

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
2.20.02	Hanfkekuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Hanf (<i>Cannabis sativa</i> L.) anfällt		Tetrahydrocannabinol max. 0,2	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Nur Samen aus dem Anbau in Ländern der Europäischen Union mit Saatgut, das in der Sortenliste der Verordnung (EG) Nr. 2316/1999 aufgeführt ist
2.21.01	Chiasaat	Samen von Chiasaat (<i>Salvia hispanica</i> L.)			Rohprotein Rohfett Rohfaser		

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
3. Körnerleguminosen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse							
3.01.01	Ackerbohnen	Samen von <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. und var <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.					
3.01.02	Ackerbohnenflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzen von gereinigten Ackerbohnen gewonnen wird			Rohprotein Rohfaser Stärke		
3.01.03	Ackerbohneineiweiß	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem separierten Fruchtwasser von Ackerbohnen gewonnen wird		Rohprotein mind. 70	Wasser, wenn > 14 v.H. Rohprotein	Datenblatt erforderlich	
3.01.04	Ackerbohnenpülpe	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus den gereinigten Ackerbohnen anfällt und aus Teilen der Schale sowie des Endosperms besteht			Wasser, wenn > 14 v.H. Stärke Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
3.01.05	Ackerbohnenfruchtwasser	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus den gereinigten Ackerbohnen anfällt und dem Rohprotein und Wasser teilweise entzogen sind			Wasser Rohprotein Rohasche Kalium	Datenblatt erforderlich	
3.02.01	Bohnen, dampferhitzt	Samen von <i>Phaseolus</i> oder <i>Vigna</i> ssp, die zur Zerstörung der toxischen Lectine einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen wurden				Angaben zur Wärmebehandlung erforderlich	
3.02.02	Bohnenflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzen von gereinigten Bohnen gewonnen wird, die zur Zerstörung der toxischen Lectine einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen wurden			Rohprotein Stärke Rohfaser	Angaben zur Wärmebehandlung erforderlich	
3.02.03	Bohnenfuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigten Bohnen anfällt, in der Hauptsache aus Bestandteilen der Kotyledonen besteht und Bohnenschalen nur in geringer Menge enthält. Die Bohnen müssen zur Zerstörung der toxischen Lectine einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen sein	Rohfaser max. 11		Rohprotein Rohfaser	Angaben zur Wärmebehandlung erforderlich	
3.02.04	Bohnenkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigten Bohnen anfällt und überwiegend aus Bohnenschalen besteht. Die Bohnen müssen zur Zerstörung der toxischen Lectine einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen sein		Rohfaser max. 45	Rohfaser Die Benennung darf durch Bohnenschalen ersetzt werden	Angaben zur Wärmebehandlung erforderlich	
3.03.01	Erbsen	Samen von <i>Pisum</i> spp.					

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
3.03.02	Erbsenflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzen von gereinigten Erbsen gewonnen wird			Rohprotein Stärke Rohfaser		
3.03.03	Erbsenfuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigten Erbsen anfällt, in der Hauptsache aus Bestandteilen der Kotyledonen besteht und Erbsenschalen nur in geringer Menge enthält	Rohfaser max. 10		Rohprotein Rohfaser		
3.03.04	Erbsenkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigten Erbsen anfällt und überwiegend aus Erbsenschalen besteht		Rohfaser max. 28	Rohfaser		
3.03.05	Erbseneiweiß	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem separierten Fruchtwasser von Erbsen gewonnen wird		Rohprotein min. 65	Wasser, wenn > 14 v.H. Rohprotein	Datenblatt erforderlich	
3.03.06	Erbsenpülpe	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Stärke aus den gereinigten Erbsenkörnern anfällt und aus Teilen der Schale sowie des Endosperms besteht			Wasser, wenn > 14 v.H. Rohfaser Stärke	Datenblatt erforderlich	
3.03.07	Erbsenfruchtwasser	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus den gereinigten Erbsenkörnern anfällt und dem Rohprotein und Wasser teilweise entzogen sind			Wasser Rohprotein Rohasche Kalium	Datenblatt erforderlich	
3.03.08	Erbsenschalen	Nebenerzeugnis, das beim Schälen von gereinigten Erbsen anfällt			Rohfaser		
3.04.01	Guar-Keim-extraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Extraktion des Pflanzenschleims von Keimlingen der Samen der Guarpflanze, <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub., anfällt			Rohprotein	Datenblatt erforderlich	
3.05.01	Kichererbsen	Samen von <i>Cicer arietinum</i> L.					
3.06.01	Linsen	Samen der Linse <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.					
3.06.02	Linsenschalen	Nebenerzeugnis, das beim Schälen von gereinigten Linsen anfällt und überwiegend aus Linsenschalen besteht			Rohfaser		
3.07.01	Platterbse	Samen der Platterbse, <i>Lathyrus sativus</i> L., die zur Zerstörung der toxischen Lectine einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen wurden					
3.08.01	Süßlupinen ¹⁾	Samen von bitterstoffarmen Süßlupinen, <i>Lupinus</i> spp.				wenn ¹⁾ , dann Datenblatt erforderlich	
3.09.01	Wicken	Samen von Wicken, <i>Vicia sativa</i> L. var <i>sativa</i> und anderen Varietäten					
3.10.01	Wicklinse	Samen von <i>Vicia monanthos</i> Desf.					

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
4. Knollen und Wurzeln, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse							
4.01.01	Futterrübe	Beta vulgaris var. grassa (Gehalts- und Massenrüben)					
4.02.01	Karotte/ Mohrrübe	Daucus carota L. ssp. sativus					
4.02.02	Karottentrester	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus gereinigten Karotten anfällt und das getrocknet sein kann			Rohfaser Wasser, wenn > 14 v.H.	wenn getrocknet: Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	
4.03.01	Kartoffel	Knolle der Varietät Solanum tuberosum L.					
4.03.02	Kartoffelflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzentrocknung gewaschener, geschälter oder ungeschälter Kartoffeln gewonnen wird		salzsäureunlösliche Asche max. 1,7	Stärke Rohfaser		
4.03.03	Kartoffelstärke	Aus gewaschenen Kartoffeln gewonnene, technisch reine Stärke		salzsäureunlösliche Asche max. 0,5	Stärke Wasser, wenn > 14 v.H.	Datenblatt erforderlich	
4.03.04	Kartoffelquellstärke	Erzeugnis, das aus Kartoffelstärke besteht, die durch Wärmebehandlung weitgehend aufgeschlossen ist		Wasser max. 12 salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 Stärkeaufschluss min. 50	Stärke	Datenblatt erforderlich	
4.03.06	Kartoffeleinfaserstärke	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus gewaschenen Kartoffeln anfällt und aus Zellwandbestandteilen und Stärke besteht		Stärke min. 70	Stärke Wasser, wenn > 14 v.H.	Datenblatt erforderlich	
4.03.07	Kartoffeleiweiß	Nebenerzeugnis der Kartoffelstärkegewinnung und das überwiegend aus Eiweiß besteht, die beim Abtrennen der Stärke anfallen und das getrocknet ist		Rohprotein min. 75 salzsäureunlösliche Asche max. 0,5	Rohprotein Wasser, wenn > 14 v.H.	Datenblatt erforderlich	
4.03.08	Kartoffelfruchtwasser, eingedickt	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus gewaschenen Kartoffeln anfällt und dem Rohprotein und Wasser teilweise entzogen sind			Rohprotein Rohasche Wasser	Datenblatt erforderlich	
4.03.09	Kartoffelpülpe	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus "gewaschenen" Kartoffeln anfällt und das getrocknet sein kann			Stärke Rohfaser Wasser, wenn > 14 v.H.	Datenblatt erforderlich	
4.03.10	Kartoffelschalen	Nebenerzeugnis, das beim Schälen gewaschener Kartoffeln anfällt und das gedämpft oder getrocknet sein kann			salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 v.H. Rohfaser	wenn getrocknet: Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
4.03.11	Kartoffelkleinteile	Nebenerzeugnis, das bei der Verarbeitung von gereinigten Kartoffeln zur Stärkegewinnung anfällt und aus Kartoffelbruchstücken sowie -schalen besteht			Stärke Rohfaser salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 v.H.		
4.03.12	Kartoffeldämpfwasser	Nebenerzeugnis, das bei der Produktion von Kartoffelflocken beim Dämpfen der gereinigten Kartoffeln anfällt			Wasser	Datenblatt erforderlich	Nicht lagerfähig
4.04.01	Maniok/Tapioka	Erzeugnis, das aus getrockneten und ggf. gewaschenen, geschälten Wurzelknollen des Maniokstrauches (<i>Manihot esculenta</i> Crantz) besteht und zerkleinert, gemahlen oder pelletiert ist		salzsäureunlösliche Asche max. 4,5	Stärke Rohfaser salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 v.H. Die Benennung darf durch den Zusatz Mehl, Schnitzel (= Chips) oder Pellets ergänzt werden	Datenblatt erforderlich	
4.05.01	Meerrettichtrester	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus gereinigtem Meerrettich (<i>Armoracia P. Gaertn.</i>) anfällt			Rohfaser Wasser		
4.06.01	Stoppelrübe	<i>Brassica rapa</i> var. <i>Rapa</i>					
4.07.01	Süßkartoffel/ Batate	Knollen von <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir			Stärke		
4.07.02	Batatenschnitzel oder Batatenmehl	Erzeugnis, das durch Zerkleinern oder Vermahlen von gereinigten und getrockneten Knollen der Batate / Süßkartoffel gewonnen wird			Stärke		
4.08.01	Topinambur	Knollen von <i>Helianthus tuberosus</i> L.					
4.08.02	Topinamburschnitzel oder Topinamburmehl	Erzeugnis, das durch Zerkleinern bzw. Vermahlen von gereinigten und getrockneten Knollen von Topinambur, <i>Helianthus tuberosus</i> L., gewonnen wird			Inulin Rohfaser		
4.09.01	Zichorie	Wurzeln von <i>Cichorium intybus</i> L.					
4.09.02	Zichorienpulver	Erzeugnis, das durch Zerkleinern bzw. Vermahlen von gereinigten und getrockneten Wurzeln von Zichorien gewonnen wird			Inulin Rohfaser		
4.09.03	Zichorienpülpe, getrocknet	Nebenerzeugnis, das durch Extraktion von Inulin nach Zerkleinern bzw. Vermahlen von gereinigten und getrockneten Wurzeln von Zichorien anfällt			Rohfaser Rohasche salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 v.H.	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
4.10.01	Zuckerrübe	Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima Doell					
4.10.02	(Zucker-) Rübenkleinteile	Nebenerzeugnis, das bei der Verarbeitung von Zuckerrüben gewonnen wird, überwiegend aus gereinigten Rübenbruchstücken und Anteilen an Rübenblättern besteht und soweit wie möglich frei von Unkraut und anderen Fremdbestandteilen ist, auch siliert ³⁾			salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 v.H.	wenn ³⁾ : Angaben zum verwendeten Siliermittel erforderlich	Schmutzgehalt beachten
4.10.03	(Rüben-) Zucker / Saccharose	Erzeugnis, das durch Extraktion aus der Zuckerrübe gewonnen wird			Saccharose	Datenblatt erforderlich	
4.10.04	(Zucker-) Rübenmelasse	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffinierung von Zucker aus Zuckerrüben anfällt	Gesamtzucker berechnet als Saccharose min. 40 v.H. in der Originalsubstanz		Gesamtzucker, berechnet als Saccharose Wasser, wenn > 28 v.H.	Datenblatt erforderlich	
4.10.05	(Zucker-) Rübenmelasse, teilentzuckert	Nebenerzeugnis, das bei der weiteren Entzuckerung der Zuckerrübenmelasse durch Saccharatfällung, Ionenaustausch oder Ionenausschluss anfällt			Gesamtzucker, berechnet als Saccharose Wasser, wenn > 14 v.H.	Datenblatt erforderlich	
4.10.06	(Zucker-) Rüben- nassschnitzel	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung des Rohsaftes aus Zuckerrüben anfällt und praktisch entzuckert ist, auch siliert ³⁾		Wasser max. 92	salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 v.H.	wenn ³⁾ : Angaben zum verwendeten Siliermittel erforderlich	
4.10.07	(Zucker-) Rüben- pressschnitzel	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung des Rohsaftes aus Zuckerrüben anfällt und praktisch entzuckert und abgepresst ist, auch siliert ³⁾		Wasser max. 82	salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 v.H.	wenn ³⁾ : Angaben zum verwendeten Siliermittel erforderlich	
4.10.08	(Zucker-) Rüben- trockenschnitzel	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung des Rohsaftes aus Zuckerrüben anfällt und aus getrockneten Pressschnitzeln besteht		salzsäureunlösliche Asche max. 4,5	salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 v.H. Gesamtzucker berechnet als Saccharose, wenn > 10,5 v.H.	Datenblatt erforderlich	
4.10.09	(Zucker-) Rüben- melasseschnitzel	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung des Rohsaftes aus Zuckerüben anfällt und durch Trocknung melassierter Pressschnitzel gewonnen wird		salzsäureunlösliche Asche max. 4,5	salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 v.H. Gesamtzucker berechnet als Saccharose, wenn > 10,5 v.H.	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	5)Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	5)Anforderungen (in v.H.)	5)Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
4.10.10	(Zucker-) Rübenkochschnitzel	Nebenerzeugnis, das bei der Sirupherstellung aus Zuckerrüben anfällt und gepresst ggf. getrocknet ist			wenn getrocknet salzsäureunlösliche Asche, wenn 3,5 v.H. wenn gepresst salzsäureunlösliche Asche, wenn 5 v.H.	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
5. Nebenerzeugnisse des Gärungsgewerbes und der Destillation							
5.01.01	Biertreber	Nebenerzeugnis der Brauerei, das aus gemälztem und nicht gemälztem Getreide und anderen stärkehaltigen Erzeugnissen gewonnen wird und das siliert ³⁾ oder getrocknet sein kann		Wasser max. 81	Rohprotein Rohasche Wasser, wenn > 14 v.H. verwendetes Ausgangsmaterial (Stärkeherkunft) sofern nicht Getreide	Datenblatt erforderlich wenn ³⁾ Angaben zum verwendeten Siliermittel erforderlich	
5.03.01	Malzkeime	Nebenerzeugnis, das bei der Vermälzung von Getreide anfällt und das hauptsächlich aus getrockneten Keimlingen besteht		Rohfaser max. 19	Rohprotein	Datenblatt erforderlich	
5.04.01	Vinasse	Nebenerzeugnis, das nach dem Zusatz von Mikroorganismen und der anschließenden fermentativen Gewinnung von Alkohol, Hefe, Zitronensäure oder anderer organischer Substanzen aus Zuckerrohr- und/oder Zuckerrübenmelasse sowie Dicksaft anfällt und dem Kalium entzogen sein kann			Rohprotein Rohasche Kalium Wasser, wenn > 35 v.H verwendetes Ausgangssubstrat ist anzugeben	Datenblatt erforderlich	Rohprotein überwiegend aus NPN, kann höhere Sulfatgehalte aufweisen
5.04.02	Apfelvinasse	Nebenerzeugnis, das nach dem Zusatz von Mikroorganismen und der anschließenden fermentativen Gewinnung von Alkohol, Hefe, Zitronensäure oder anderer organischer Substanzen aus entpektinierten Apfeltrester anfällt			Rohprotein Rohfaser Rohasche Zucker Wasser, wenn > 35 v.H	Datenblatt erforderlich	Rohprotein überwiegend aus NPN, kann höhere Sulfatgehalte aufweisen
5.05.01	Schlempe	Nebenerzeugnis, das bei der Alkoholgewinnung durch Destillation aus Maische von Getreide und/oder anderen stärke- oder zuckerhaltigen Stoffen anfällt und dem ausschließlich Wasser entzogen sein kann			Wasser, wenn > 14 v.H. Rohprotein verwendetes Ausgangsmaterial ist anzugeben	Datenblatt erforderlich	
5.05.02	Getreideschlempe	Nebenerzeugnis, das bei der Alkoholgewinnung durch Destillation aus Maische von Getreide anfällt und dem ausschließlich Wasser entzogen sein kann			Rohprotein Wasser, wenn > 14 v.H. Die Art/-en des Getreides ist/sind anzugeben	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
6. Andere Samen und Früchte, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse							
6.01.01	Buchweizen	Körner von Buchweizen, Fagopyrum sagittatum Gilib. (= Fagopyrum esculentum Moench)					Bei Verfütterung von höheren Anteilen in der Ration und Exposition der Tiere gegenüber direkter Sonneneinstrahlung können Hauterkrankungen an nichtpigmentierten Körperstellen ausgelöst werden
6.01.02	Buchweizen, geschält	Erzeugnis, das durch Schälen von gereinigtem Buchweizen gewonnen wird	Rohfaser max. 3	Stärke min. 57	Stärke		Bei Verfütterung von höheren Anteilen in der Ration und Exposition der Tiere gegenüber direkter Sonneneinstrahlung können Hauterkrankungen an nichtpigmentierten Körperstellen ausgelöst werden
6.01.03	Buchweizenschälkleie	Nebenerzeugnis das bei der Verarbeitung von gereinigtem Buchweizen anfällt und überwiegend aus Teilen der Schale besteht	Rohfaser max. 29		Rohfaser		Bei Verfütterung von höheren Anteilen in der Ration und Exposition der Tiere gegenüber direkter Sonneneinstrahlung können Hauterkrankungen an nichtpigmentierten Körperstellen ausgelöst werden
6.02.01	Eicheln, geschält	Erzeugnis, das als Frucht der Stiel-, Stein- oder Korkeiche, Quercus robur L., Quercus petraea (Matt.) Liebl., Quercus suber L. oder anderer Eichenarten, gewonnen wird, getrocknet und geschält ist		Wasser max. 13			

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
6.03.01	Johannisbrotschrot	Erzeugnis, das durch Schroten der von ihren Kernen befreiten, getrockneten Früchte (Hülsen) des Johannisbrotbaums, <i>Ceratonia siliqua</i> L., gewonnen wird		Wasser max. 14	Rohfaser		
6.04.01	Kaffeehäutchenpellets	Nebenerzeugnis, das bei der Verarbeitung von Samen des Kaffeebaumes, <i>Coffea</i> L. ssp., anfällt und aus Samenhäutchen besteht		Rohfaser max. 30	Rohprotein Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
6.05.01	Obsttrester	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus Früchten anfällt und das getrocknet sein kann. Die Beschreibung ist mit der verwendeten Fruchtart zu ergänzen			Rohfaser Wasser		
6.05.02	Obsttrester, entpektinisiert	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus Früchten anfällt und entpektinisiert ist. Die Beschreibung ist mit der verwendeten Fruchtart zu ergänzen			Rohfaser Wasser	Datenblatt erforderlich	
6.05.03	Apfelmelasse	Nebenerzeugnis, das nach der Gewinnung von Pektin aus Apfeltrester anfällt			Gesamtzucker berechnet als Saccharose		
6.06.01	Traubentrester	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus Weintrauben anfällt, aus dem Kerne und Rispen weitgehend entfernt sind			Rohfaser Wasser		Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter
6.06.02	Traubenkerne, entölt	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Traubenkernöl durch Pressen oder Extraktion anfällt und praktisch nur aus entölte Kernen besteht				Datenblatt erforderlich	Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter
6.07.01	Zitrustrester, getrocknet	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft durch Pressen von Zitrusfrüchten <i>Citrus</i> ssp. anfällt und das getrocknet ist		Wasser max. 13	Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
6.07.02	Zitrustrester, entpektinisiert	Nebenerzeugnis, das bei der Pektingewinnung anfällt und -bedingt durch die Herstellung- Salze der Salpetersäure und Rohzellulose enthält			Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
6.08.01	(Zucker-) Rübensamen	Samen der Zuckerrübe <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell					

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
7. Wirtschaftseigene Grobfuttermittel und Grünfütterprodukte							
7.01.01	Aufwüchse von Dauergrünland	Aufwuchs von Pflanzenbeständen des Dauergrünlandes, der zu Anteilen oder allein aus Gräsern, Leguminosen und Kräutern besteht; frisch, siliert ³⁾ oder getrocknet			Rohfaser	wenn ³⁾ : Angaben zum verwendeten Siliermittel erforderlich	Soweit wie möglich frei von Giftpflanzen (z.B. Herbstzeitlose, Sumpfschachtelhalm, Adlerfarn) und bei Heu und Silage von erkennbarem Schimmel
7.01.02	Gras-/Leguminosenpflanzen	Aufwuchs von Pflanzenbeständen von Ackerflächen, der zu Anteilen oder allein aus Gräsern, Leguminosen und Kräutern besteht; frisch, siliert ³⁾ oder getrocknet			Rohfaser	wenn ³⁾ : Angaben zum verwendeten Siliermittel erforderlich	Soweit wie möglich frei von Giftpflanzen (z.B. Herbstzeitlose, Sumpfschachtelhalm, Adlerfarn) und bei Heu und Silage von erkennbarem Schimmel
7.01.03	Grünmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen, Mahlen und ggf. Kompaktieren von jungen Futterpflanzen gewonnen wird		Rohprotein min. 15,5 salzsäureunlösliche Asche max. 3,4 Wasser max. 12	Rohprotein Rohfaser salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 v.H. Der Wortteil "Mehl" darf durch "Pellets" ersetzt werden. Die Futterpflanzenart ist in der Benennung anzugeben	Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	
7.02.01	Brassicapflanzen	Pflanzen von Brassicaarten; frisch, siliert ³⁾ oder getrocknet			Rohfaser	wenn ³⁾ : Angaben zum verwendeten Siliermittel erforderlich	
7.03.01	Getreidepflanzen	Pflanzen von Getreidearten oder Teile davon, ausgenommen Körner als Ernteprodukte (s. Gruppe 1: Getreidekörner, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse); frisch, siliert ³⁾ oder getrocknet			Rohfaser	wenn ³⁾ : Angaben zum verwendeten Siliermittel erforderlich	
7.03.02	Stroh	Erzeugnis von Pflanzen, das bei der Samengewinnung anfällt			Rohfaser Die Pflanzenart ist in der Benennung anzugeben		alternativ EU-Bezeichnung Getreidestroh

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
7.03.03	Stroh, aufgeschlossen	Erzeugnis von Pflanzen, das bei der Samengewinnung anfällt und zur Verbesserung der Verdaulichkeit einem alkalischen Aufschluss mit Natronlauge oder Ammoniak unterzogen wurde		a) Stickstoff min. 1,1 bei Ammoniakbehandlung b) Natrium 1,5 bis 3,1 bei Behandlung mit NaOH Wasser max. 16	Rohfaser Natrium bei Behandlung mit NaOH Die Benennung muss um die Art der chemischen Behandlung ergänzt werden		alternativ EU-Bezeichnung Getreidestroh, behandelt
7.04.01	Klee grünmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen, Mahlen und ggf. Kompaktieren von jungem Klee der Varietät <i>Trifolium</i> spp. gewonnenes wird, das jedoch bis zu 20 v.H. andere Futterpflanzen enthalten kann, die zur gleichen Zeit wie der Klee getrocknet und gemahlen wurden		Rohprotein min. 17 Wasser max. 12 Botanische Reinheit min. 80	Rohprotein Rohfaser salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 v.H. Der Wortteil "Mehl" darf durch "Pellets" ersetzt werden.	Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	
7.05.01	Luzernegrünmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen, Mahlen und ggf. Kompaktieren von junger Luzerne der Varietäten <i>Medicago sativa</i> L. oder <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> gewonnenes wird, das jedoch bis zu 20 v.H. andere Futterpflanzen enthalten kann, die zur gleichen Zeit wie die Luzerne getrocknet und gemahlen wurden		Rohprotein min. 17 Wasser max. 12	Rohprotein Rohfaser salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 v.H. Der Wortteil "Mehl" darf durch "Pellets" ersetzt werden.	Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	
7.06.01	Maispflanzen	Pflanzen von <i>Zea mays</i> oder Teile davon, ausgenommen Körner als Ernteprodukte (s. Gruppe 1); frisch, siliert ³⁾ oder getrocknet			Rohfaser	wenn ³⁾ : Angaben zum verwendeten Siliermittel erforderlich	
7.07.01	Rübenblätter	Blätter von Beta-Arten; frisch, siliert ³⁾ oder getrocknet			Rohasche	wenn ³⁾ : Angaben zum verwendeten Siliermittel erforderlich	Verschmutzung beachten

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
8. Andere Pflanzen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse							
8.01.01	Hopfendolden, entbittert	Nebenerzeugnis, das nach der Extraktion von Hopfendolden anfällt und praktisch frei von Bitterstoffen ist		Bitterstoffe max. 0,2 Konduktometerwert Wasser max. 13	Rohfaser Die Benennung darf durch Hopfentreber ersetzt werden	Datenblatt erforderlich	
8.03.01	Tagetesblütenmehl	Erzeugnis, das durch Mahlen getrockneter Blüten der Mexikanischen Ringelblume, <i>Tagetes erecta</i> , gewonnen wird			Rohprotein		
8.04.01	(Rohr-) Zucker/ Saccharose	Zucker aus Zuckerrohr, <i>Saccharum officinarum</i> L.			Saccharose	Datenblatt erforderlich	
8.04.02	(Zucker-) Rohrmelasse	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffinierung von Zucker aus (Rohr-) Zucker anfällt			Gesamtzucker berechnet als Saccharose Wasser, wenn > 28 v.H.	Datenblatt erforderlich	
8.05.01	Seealgenmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen und Zerkleinern von Seealgen, insbesondere Braunalgen anfällt. Das Erzeugnis kann zur Verringerung des Jodgehalts gewaschen sein			Rohasche Rohfaser		Arsen- und Jodgehalt beachten

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
9. Milcherzeugnisse (Sofern nicht Kuhmilch verwendet wird, ist die Tierart anzugeben) ⁴⁾							
9.01.01	Milch	Unbearbeitetes Eutersekret, das durch Milchentzug von zur Milcherzeugung gehaltenen Nutztieren gewonnen wird					
9.01.02	Milchpulver	Erzeugnis, das durch Trocknung aus Milch oder teilentrahmter Milch gewonnen wird	Rohfett min. 10		Rohprotein Rohfett Wasser, wenn > 5 v.H.		
9.01.03	Magermilch	Nebenerzeugnis, das nach Abscheiden des Milchfettes aus Milch anfällt und dessen Eiweißgehalt durch Zugabe oder Entzug von Milchbestandteilen eingestellt werden kann. Das Verhältnis von Molkeneiweiß zu Casein der standardisierten Milch bleibt unverändert.		Wasser max. 92 Rohprotein mind. 34 bezogen auf die fettfreie Trockenmasse	Wenn Wasser zum Zweck des Eindickens entzogen wurde, darf die Benennung "Magermilchkonzentrat" verwendet werden. In diesem Fall muss der Wassergehalt angegeben werden		
9.01.04	Magermilchpulver	Erzeugnis, das durch Trocknung aus Magermilch gewonnen wird			Rohprotein Wasser, wenn > 5 v.H.		
9.02.01	Milchfett	Erzeugnis, das durch Entrahmen von Milch gewonnen wird und dem Wasser entzogen sein kann		Wasser max. 1 Rohfett min. 96	Rohfett		
9.03.01	Buttermilch	Nebenerzeugnis, das bei der Verbutterung von Vollmilch und Sahne, auch gesäuert, nach Abscheiden der Butter anfällt und das eingedickt sein kann		Wasser max. 92	Wenn Wasser zum Zweck des Eindickens entzogen wurde, darf die Benennung "Buttermilchkonzentrat" verwendet werden. In diesem Fall muss der Wassergehalt angegeben werden	Datenblatt erforderlich	
9.03.02	Buttermilchpulver	Erzeugnis, das durch Trocknung von Buttermilch gewonnen wird, die bei der Butterherstellung anfällt			Rohfett Rohprotein Laktose Wasser, wenn > 6 v.H.	Datenblatt erforderlich	
9.04.01	Milchzuckerpulver	Erzeugnis, das aus Milch oder Molke durch Reinigung und Trocknung gewonnen wird			Laktose Wasser, wenn > 5 v.H.	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
9.05.01	Molke	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Käse, Quark oder Kasein aus Milch anfällt und das eingedickt sein kann		Wasser max. 95	Wenn Wasser zum Zweck des Eindickens entzogen wurde, darf die Benennung "Molkenkonzentrat" verwendet werden. In diesem Fall muss der Wassergehalt angegeben werden.	Datenblatt erforderlich	
9.05.02	Molke, teilentzuckert	Nebenerzeugnis, das aus Molke durch teilweisen Entzug von Laktose anfällt und das eingedickt sein kann		Wasser max.97	Wasser	Datenblatt erforderlich	
9.05.03	Molkepulver	Erzeugnis, das durch Trocknung von Molke anfällt			Rohprotein Laktose Rohasche Wasser, wenn > 8 v.H.	Datenblatt erforderlich	
9.05.04	Molkepulver, teilentzuckert	Erzeugnis, das durch Trocknung von Molke gewonnen wird, der ein Teil der Laktose entzogen wurde	Laktose max. 70		Rohprotein Laktose Rohasche Wasser, wenn > 8 v.H.	Datenblatt erforderlich	
9.05.05	Molkepulver, teilentzuckert und teilentmineralisiert	Erzeugnis, das durch Trocknung von Molke gewonnen wird, der ein Teil der Laktose und der Mineralien entzogen wurde	Laktose max. 70		Rohprotein Laktose Rohasche Wasser, wenn > 8 v.H.	Datenblatt erforderlich	
9.05.06	Molkenpermeat	Erzeugnis, das bei der Ultrafiltration (Membrandurchgang) von Molke anfällt und das teilentzuckert und eingedickt oder getrocknet sein kann			Rohasche Rohprotein Laktose Wasser, wenn > 8 v.H.	Datenblatt erforderlich	
9.05.07	Molkenretentat	Erzeugnis, das bei der Ultrafiltration (durch Membran zurück gehalten) von Molke anfällt und das teilentzuckert und eingedickt oder getrocknet sein kann			Rohprotein Rohasche Laktose Wasser, wenn > 8 v.H.	Datenblatt erforderlich	
9.06.01	Kaseinpulver	Erzeugnis, das durch Trocknung des aus Magermilch oder Buttermilch durch Säuren oder Lab gefällten Kaseins gewonnen wird			Rohprotein Wasser, wenn > 10 v.H.	Datenblatt erforderlich	
9.06.02	Kaseinat	Erzeugnis, das aus Käsebruch oder Kasein durch Behandlung mittels neutralisierender Stoffe und Trocknung gewonnen wird			Rohprotein Wasser, wenn > 10 v.H.	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
9.07.02	Molkeeiweißpulver	Nebenerzeugnis, das aus getrockneten Eiweißbestandteilen entsteht, die aus Molke oder Milch durch chemische oder physikalische Behandlung gewonnen wurden	Rohprotein min. 70		Rohprotein Wasser, wenn > 8 v.H. Die Benennung darf durch "Molkenprotein-konzentrat" ersetzt werden	Datenblatt erforderlich	
9.08.01	Sauermolkepulver, neutralisiert	Nebenerzeugnis, das bei der Casein- bzw. Frischkäse- oder Sauermilchkäseherstellung anfällt und das getrocknet ist		salzsäureunlösliche Asche max. 0,5	Rohprotein Laktose Calcium Natrium Wasser, wenn > 5 v.H.	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
10. Fisch sowie andere Meerestiere, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse⁴⁾							
10.01.01	Fischlebertran	Erzeugnis, das als Öl aus frischen Lebern von Fischen gewonnen wird		petrolätherunlösliche Verunreinigungen in der Originalsubstanz max. 0,1 Säurezahl in der Originalsubstanz max. 6 Wasser max. 0,2 vorwiegend aus der Dorschfamilie (Gadidae)		Datenblatt erforderlich	Ggf. hohe Vitamin A Gehalte beachten
10.02.01	Fischmehl	Erzeugnis, das beim Verarbeiten ganzer Fische oder von Fischteilen anfällt, dem Öl teilweise entzogen und der Fischpresssaft wieder zugesetzt worden sein kann		Rohprotein min. 60 salzsäureunlösliche Asche max. 2,2 Wasser max. 12	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 v.H. Wasser, wenn > 8 v.H. Erzeugnisse, die mehr als 75 v.H. Rohprotein in der Trockenmasse enthalten, dürfen als "proteinreich" bezeichnet werden.	Datenblatt erforderlich	
10.02.02	Fischpresssaft, eingedickt	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Fischmehl anfällt und durch Säurekonservierung oder Trocknung stabilisiert worden ist			Rohprotein Rohfett Wasser, wenn > 5 v.H.	Datenblatt erforderlich	
10.02.03	Fischöl	Aus Fischen oder Fischteilen gewonnenes Öl			Wasser, wenn > 1 v.H.	Datenblatt erforderlich	
10.02.04	Fischöl raffiniert, gehärtet	Aus Fischen oder Fischteilen gewonnenes Öl, das raffiniert und gehärtet wurde			Jodzahl Wasser, wenn > 1 v.H.	Datenblatt erforderlich	
10.03.01	Garnelen	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Trocknen von Garnelen gewonnen wird und gemahlen sein kann		salzsäureunlösliche Asche max. 5 Wasser max. 12	Wasser, wenn > 8 v.H. Rohprotein, wenn > 10 v.H. Rohfett, wenn > 5 v.H.	Datenblatt erforderlich	
10.04.01	Muschelfleischmehl, getrocknet	Fleisch von Muscheln, getrocknet und gemahlen			Rohprotein Rohfett, wenn > 5 v. H. Wasser, wenn > 8 v. H.		
10.05.01	Fischproteinhydrolysat	Erzeugnis, das aus Fischen oder Fischteilen durch Säurehydrolyse gewonnen wird			Wasser Rohprotein Die bevorzugte Fischart kann hervorgehoben werden	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
11. Mineralstoffe							
11.01.01	Calciumacetat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Calciumacetat, auch mit Kristallwasser, besteht			Calcium	Datenblatt erforderlich	
11.01.03	Calciumcarbonat	Erzeugnis, das durch Mahlen calciumcarbonathaltiger Stoffe wie Kalkstein, Muschel- oder Austernschalen oder durch Ausfällen aus sauren Lösungen gewonnen wird		Calcium min. 36	Calcium salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 v.H. Die Art der Herkunft darf die Benennung ersetzen oder bei der Benennung zusätzlich angegeben werden	Datenblatt erforderlich	
11.01.04	Calciumchlorid	Erzeugnis, das aus technisch reinem Calciumchlorid, auch mit Kristallwasser, besteht			Calcium	Datenblatt erforderlich	
11.01.05	Calciumcitrat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Calciumcitrat besteht			Calcium	Datenblatt erforderlich	
11.01.06	Calciumformiat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Calciumformiat besteht			Calcium	Datenblatt erforderlich	
11.01.07	Calciumfumarat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Calciumfumarat besteht			Calcium	Datenblatt erforderlich	
11.01.08	Calciumgluconat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Calciumgluconat besteht			Calcium	Datenblatt erforderlich	
11.01.09	Calciumlaktat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Calciumlaktat besteht			Calcium	Datenblatt erforderlich	
11.01.10	Calciumpropionat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Calciumpropionat besteht			Calcium	Datenblatt erforderlich	
11.01.11	Calcium-Magnesiumcarbonat	Natürliches Gemisch aus Calciumcarbonat und Magnesiumcarbonat			Calcium Magnesium salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 v.H.	Datenblatt erforderlich	
11.01.12	Calcium-Magnesiumphosphat	Technisch reines Calcium-Magnesiumphosphat			Calcium Magnesium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.13	Calcium-Natriumphosphat	Erzeugnis, das aus Apatitphosphat, Phosphorsäure und Soda (hydrothermisch) hergestellt wird			Calcium Natrium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.14	Calcium-Sulfat	Erzeugnis, das als Gips nativer Herkunft (CaSO ₄ *xH ₂ O) anfällt		Calcium min. 23	Calcium	Datenblatt erforderlich	
11.01.15	Dicalciumphosphat	Aus anorganischen Verbindungen durch Ausfällen gewonnenes Calciummonohydrogenphosphat (CaHPO ₄ * xH ₂ O)		Chloride, berechnet als NaCl max. 1 Feuchtigkeit max. 5	Calcium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.16	Dimagnesiumphosphat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Dimagnesiumphosphat besteht			Magnesium Phosphor	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
11.01.18	Dinatriumphosphat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Dinatriumphosphat, auch mit Kristallwasser, besteht		Reinheit min. 95	Natrium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.19	Kaliumchlorid	Erzeugnis, das aus technisch reinem Kaliumchlorid besteht			Kalium	Datenblatt erforderlich	
11.01.20	Kohlensaurer Algenkalk	Natürlich vorkommendes, aus Kalkalgen gewonnenes Erzeugnis, gemahlen oder gekörnt		salzsäureunlösliche Asche max. 5	Calcium salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 v.H.	Datenblatt erforderlich	
11.01.21	Magnesiumcarbonat, basisch	Erzeugnis, das auf technischem Wege gewonnen wird, aus wechselnden Anteilen Magnesiumcarbonat, Magnesiumhydroxid und Kristallwasser besteht		Reinheit min. 95	Magnesium	Datenblatt erforderlich	
11.01.22	Magnesiumacetat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Magnesiumacetat besteht			Magnesium	Datenblatt erforderlich	
11.01.23	Magnesiumchlorid	Erzeugnis, das aus technisch reinem Magnesiumchlorid (MgCl ₂ · 6H ₂ O) besteht		Reinheit min. 95	Magnesium	Datenblatt erforderlich	
11.01.24	Magnesiumcitrat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Magnesiumcitrat besteht			Magnesium	Datenblatt erforderlich	
11.01.25	Magnesiumfumarat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Magnesiumfumarat besteht			Magnesium	Datenblatt erforderlich	
11.01.26	Magnesiumgluconat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Magnesiumgluconat besteht			Magnesium	Datenblatt erforderlich	
11.01.27	Magnesiumlaktat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Magnesiumlaktat besteht			Magnesium	Datenblatt erforderlich	
11.01.28	Magnesiumoxid	Technisch reines Magnesiumoxid			Magnesium	Datenblatt erforderlich	
11.01.29	Magnesiumpropionat	Technisch reines Magnesiumpropionat			Magnesium	Datenblatt erforderlich	
11.01.30	Magnesium-phosphat	Erzeugnis aus technisch reinem Mono- oder Dimagnesiumphosphat (MgHPO ₄ · xH ₂ O)			Magnesium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.31	Magnesiumsulfat	Technisch reines Magnesiumsulfat (MgSO ₄ · xH ₂ O)			Magnesium Schwefel	Datenblatt erforderlich	
11.01.32	Monocalciumphosphat	Mineralisches, technisch reines Calcium-bis-dihydrogenphosphat (Ca(H ₂ PO ₄) ₂ · xH ₂ O)			Calcium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.33	Monoammoniumphosphat	Technisch reines Monoammoniumphosphat (NH ₄ H ₂ PO ₄)			Gesamtstickstoff Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.34	Mono-Dicalciumphosphat	Erzeugnis, das chemisch gewonnen wird und zu etwa gleichen Teilen aus Mono- und Dicalciumphosphat besteht (CaHPO ₄ -Ca(H ₂ PO ₄) ₂ · H ₂ O)		Chloride, berechnet als NaCl max. 1	Calcium Phosphor	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
11.01.35	Mono-Dicalcium-Natriumphosphat	Erzeugnis, das aus Calcium-Natriumphosphat und entfluorierter Phosphorsäure hergestellt wird			Calcium Natrium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.36	Mononatrium-phosphat	Technisch reines Mononatriumphosphat (NaH ₂ PO * H ₂ O)		Reinheit min. 95	Natrium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.38	Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat	Erzeugnis aus Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat			Calcium Magnesium Natrium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.39	Natriumacetat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Natriumacetat besteht			Natrium	Datenblatt erforderlich	
11.01.40	Natriumbicarbonat	Technisch reines Natriumbicarbonat			Natrium	Datenblatt erforderlich	
11.01.41	Natriumcarbonat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Natriumcarbonat besteht			Natrium	Datenblatt erforderlich	
11.01.42	Natriumchlorid	Technisch reines Natriumchlorid oder Erzeugnis, das durch Vermahlen von natürlichen, natriumchloridhaltigen Stoffen wie Stein-, Siede- oder Seesalz gewonnen wird			Natrium Die Art der Herkunft darf die Benennung ersetzen oder bei der Benennung zusätzlich angegeben werden.	Datenblatt erforderlich	
11.01.43	Natriumformiat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Natriumformiat besteht			Natrium	Datenblatt erforderlich	
11.01.44	Natriumpropionat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Natriumpropionat besteht			Natrium	Datenblatt erforderlich	
11.01.47	Natriumsulfat wasserfrei	Erzeugnis, das aus technisch reinem Natriumsulfat ohne Kristallwasser besteht			Natrium Schwefel	Datenblatt erforderlich	
11.01.48	Rohphosphat, entfluoriert	Erzeugnis, das durch Mahlen gereinigter sowie in geeigneter Weise entfluorierter Naturphosphate gewonnen wird		Fluor max. 0,2	Calcium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.49	Tricalciumphosphat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Tricalciumphosphat besteht		Chloride, berechnet als NaCl max . 1	Calcium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.50	Trinatriumphosphat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Trinatriumphosphat besteht			Natrium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.51	Trimagnesium-phosphat ⁴⁾	Erzeugnis, das aus technisch reinem Trimagnesiumphosphat besteht			Magnesium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.52	Monokalium-phosphat	Erzeugnis aus technisch reinen Kaliumdihydrogenorthophosphat (KH ₄ PO ₄)			Kalium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.53	Magnesiumaspartat (-hydrochlorid)	Erzeugnis , das aus technisch reinem Magnesiumaspartat besteht und als Tetrahydrat oder Hydrochlorid vorliegt		Magnesium min. 6,5	Magnesium	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
11.01.54	Dicalciumphosphat, Dihydrat ⁴⁾	Erzeugnis, das nach der Gelatinegewinnung aus genusstauglichen Knochen gewonnen wird		Chloride, berechnet als NaCl max. 1 Feuchtigkeit max. 5	Calcium Phosphor sowie "enthält Dicalciumphosphat tierischen Ursprungs, darf nicht an Wiederkäuer verfüttert werden"	Datenblatt erforderlich	Die Vorschriften der VO (EG) 999/2001 sind zu beachten
11.01.55	Calciumcarbonat aus Krustentierschalen	Erzeugnis, das durch trocknen und vermahlen hydrolysiertes Krabben- und Garnelenschalen gewonnen wird		Calcium min. 20	Calcium Rohfaser	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
12. Verschiedene Einzelfuttermittel							
12.01.01	Dextrose-Melasse	Nebenerzeugnis , das bei der Gewinnung von Dextrose durch enzymatische Umwandlung von Getreidestärke nach der Kristallisation anfällt		Gesamtzucker min. 50 Wasser max. 50	Gesamtzucker berechnet als Saccharose Wasser	Datenblatt erforderlich	
12.02.01	Glucose-Melasse	Nebenerzeugnis , das bei der Gewinnung von Glucose durch enzymatische Umwandlung von Getreidestärke nach der Kristallisation anfällt		Gesamtzucker min. 50 Wasser max. 50	Gesamtzucker, berechnet als Saccharose Wasser	Datenblatt erforderlich	
12.03.01	Isomaltulose-(Palatinose-) Melasse	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Isomaltulose (Palatinose) durch enzymatische Umwandlung von Saccharose nach der Kristallisation anfällt		Gesamtzucker min. 50 Wasser max. 50	Gesamtzucker, berechnet als Saccharose Wasser	Datenblatt erforderlich	
12.06.01	Stärkezucker	Erzeugnis, das aus Stärke durch Hydrolyse gewonnen wird		reduzierende Zucker min. 70 Wasser max. 22	reduzierende Zucker Wasser	Datenblatt erforderlich	
12.06.02	Traubenzucker	Erzeugnis der Stärkeverzuckerung, das aus gereinigter und kristallisierter Glucose (mit oder ohne Kristallwasser) besteht		Glucose min. 99 Wasser max. 10	Glucose	Datenblatt erforderlich	
12.07.01	1.2 Propandiol (Propylenglycol)	Erzeugnis, das aus Propylenoxyd durch Wasseranlagerung hergestellt wird		Monopropylenglycol min. 99 Wasser max. 0,1 USP-Spezifikation	Propan-1,2-diol	Datenblatt erforderlich	
12.07.02	Glycerin	Erzeugnis, das durch Destillation von Glycerin, roh (s. 12.07.03) gewonnen wird und gebleicht sein kann		Glycerin min. 99	Glycerin	Datenblatt erforderlich	
12.07.03	Glycerin, roh	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Fettsäuremethylestern (Biodiesel) aus pflanzlichen Ölen bzw. Fetten anfällt		Glycerin min. 80 Methanol max. 0,2	Glycerin Wasser Rohasche Chlorid, berechnet als NaCl, wenn NaCl > 1 v.H. Kalium, wenn > 1 v.H.	Datenblatt erforderlich	Auf ausreichende Wasserversorgung achten
12.08.01	Lignocellulose	Erzeugnis, das durch mechanische Aufarbeitung (Fibrillierung) aus naturbelassenem Holz hergestellt wird	Saures Detergentien Lignin (ADL) min. 20			Datenblatt erforderlich	Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
12.08.02	Pulvercellulose	Erzeugnis, das durch Aufschluss, Abtrennung des Lignins und weitere Aufreinigung als Cellulose aus pflanzlichen Gerüstsubstanzen von unbehandeltem Holz hergestellt wird, und außer durch mechanische Aufarbeitung nicht weiter modifiziert ist		Neutrale Detergenzien Faser (NDF) mind. 87		Datenblatt erforderlich	Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter
12.09.01	Malzkaffeetreber	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Kaffeeextrakt aus Gerste, Roggen, Zichorie und Wasser anfällt			Rohfaser Rohprotein Rohfett	Datenblatt erforderlich	
12.10.01	Salze von Fettsäuren	Erzeugnis, das durch Verseifen von Fettsäuren mit Calcium-, Natrium- oder Kaliumhydroxid entsteht			Rohfett Rohasche Wasser, wenn > 1 v.H. Calcium, Kalium oder Natrium je nach Behandlung	Datenblatt erforderlich	
12.11.01	Stärkegemisch	Erzeugnis, das aus nativen und/oder modifizierten Lebensmittelstärken von Mais, Reis, Kartoffeln und Maniok besteht und unterschiedliche Mischungsanteile aufweisen kann.			Stärke Stärkearten in absteigender Reihenfolge	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
13. Lebensmittelidentische Stoffe und Erzeugnisse sowie Nebenerzeugnisse der Lebensmittelindustrie							
13.01.01	Lebensmittelidentische Stoffe und Erzeugnisse ⁴⁾	Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt waren oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden konnte, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Sie können getrocknet und müssen frei von Verpackungen und Verpackungsteilen sein.			Die Bezeichnung hat gemäß Futtermittelrecht nach der Natur des Produktes zu erfolgen. Die Bezeichnung kann durch die Angabe des Verfahrens, nach dem das Einzelfuttermittel gewonnen wurde, ergänzt werden. Wasser, wenn > 14 v.H.	Datenblatt erforderlich. Die Verfütterung ist zulässig, sofern sie nicht durch andere Rechtsvorschriften eingeschränkt wird. Wenn getrocknet: Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	Datenblatt jeweils zu liefern, siehe Erläuterungen. Auf Unverdorbenheit achten
13.02.01	Nebenerzeugnisse der Fertignahrungsindustrie (convenience food) ⁴⁾	Nebenerzeugnisse, die bei der Herstellung von Fertignahrung (convenience food) anfallen. Sie können getrocknet und müssen frei von Verpackungen und Verpackungsteilen sein.			Die Bezeichnung hat gemäß Futtermittelrecht nach der Natur des Produktes zu erfolgen. Die Bezeichnung kann durch die Angabe des Verfahrens, nach dem das Einzelfuttermittel gewonnen wurde, ergänzt werden. Wasser, wenn > 14 v.H.	Datenblatt erforderlich. Die Verfütterung ist zulässig, sofern sie nicht durch andere Rechtsvorschriften eingeschränkt wird. Wenn getrocknet: Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	Datenblatt jeweils zu liefern, siehe Erläuterungen
13.02.02	Nebenerzeugnisse der Back- und Teigwarenindustrie	Nebenerzeugnisse, die bei der Herstellung von Brot, einschließlich Feingebäck, Keksen oder Teigwaren, anfallen. Sie können getrocknet und müssen frei von Verpackungen und Verpackungsteilen sein.			Die Bezeichnung hat gemäß Futtermittelrecht nach der Natur des Produktes zu erfolgen. Die Bezeichnung kann durch die Angabe des Verfahrens, nach dem das Einzelfuttermittel gewonnen wurde, ergänzt werden. Stärke Gesamtzucker, berechnet als Saccharose, Wasser, wenn >14 v.H. Rohfett, wenn > 5 v.H.	Datenblatt erforderlich. Die Verfütterung ist zulässig, sofern sie nicht durch andere Rechtsvorschriften eingeschränkt wird. Wenn getrocknet: Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	Datenblatt jeweils liefern, siehe Erläuterungen

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	5)Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	5)Anforderungen (in v.H.)	5)Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
13.02.03	Nebenerzeugnisse der Süßwarenindustrie	Nebenerzeugnisse, die bei der Herstellung von Süßigkeiten, einschließlich Schokolade, anfallen. Sie können getrocknet und müssen frei von Verpackungen und Verpackungsteilen sein.			Die Bezeichnung hat gemäß Futtermittelrecht nach der Natur des Produktes zu erfolgen. Die Bezeichnung kann nach der Angabe des Verfahrens, nach dem das Einzelfuttermittel gewonnen wurde, ergänzt werden. Stärke Rohfett, wenn > 5 v.H. Gesamtzucker, berechnet als Saccharose Wasser, wenn > 14 v.H.	Datenblatt erforderlich. Die Verfütterung ist zulässig, sofern sie nicht durch andere Rechtsvorschriften eingeschränkt wird. Wenn getrocknet: Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	Datenblatt jeweils liefern. siehe Erläuterungen

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	5) Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	5) Anforderungen (in v.H.)	5) Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
13.02.04	Nebenerzeugnisse der Konditorei- und Speiseeisindustrie	Nebenerzeugnisse, die bei der Herstellung von Konditoreiwaren, Kuchen oder Speiseeis, anfallen. Sie können getrocknet und müssen frei von Verpackungen und Verpackungsteilen sein.			Die Bezeichnung hat gemäß Futtermittelrecht nach der Natur des Produktes zu erfolgen. Die Bezeichnung kann nach der Angabe des Verfahrens, nach dem das Einzelfuttermittel gewonnen wurde, ergänzt werden. Stärke Gesamtzucker, berechnet als Saccharose, Rohfett Wasser, wenn >14 v.H.	Datenblatt erforderlich. Die Verfütterung ist zulässig, sofern sie nicht durch andere Rechtsvorschriften eingeschränkt wird. Wenn getrocknet: Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	Datenblatt jeweils liefern, siehe Erläuterungen
13.02.05	Nebenerzeugnisse aus der Verarbeitung von frischem Obst oder Gemüse	Nebenerzeugnisse, die bei der Verarbeitung von frischem Obst oder Gemüse anfallen. Sie können getrocknet und müssen frei von Verpackungen und Verpackungsteilen sein.			Die Bezeichnung hat gemäß Futtermittelrecht nach der Natur des Produktes zu erfolgen. Die Bezeichnung kann durch die Angabe des Verfahrens, nach dem das Einzelfuttermittel gewonnen wurde, ergänzt werden. Stärke Rohfaser Rohfett, wenn > 5 v.H. salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 v. H. Wasser, wenn > 14 v.H.	Datenblatt erforderlich, Die Verfütterung ist zulässig, sofern sie nicht durch andere Rechtsvorschriften eingeschränkt wird. Wenn getrocknet: Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	5) Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	5) Anforderungen (in v.H.)	5) Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
13.02.06	Nebenerzeugnisse aus der milchverarbeitenden Industrie ⁴⁾	Nebenerzeugnisse die bei der Herstellung von Milcherzeugnissen (z.B. Buttermilch, Quark, Speiseeis) aus erhitzter Milch, auch unter Zusatz von sonstigen Lebensmitteln (z.B. Reis, Fruchtsoßen) in der Molkerei anfallen, sofern sie nicht in der Positivliste speziell aufgeführt werden			Die Bezeichnung hat gemäß Futtermittelrecht nach der Natur des Produktes zu erfolgen. Die Bezeichnung kann durch die Angabe des Verfahrens, nach dem das Einzelfuttermittel gewonnen wurde, ergänzt werden. Anzugeben sind: Wasser Rohprotein Rohfett Laktose, wenn > 10 v.H. Gesamtzucker, berechnet als Saccharose	Datenblatt erforderlich. Die Verfütterung ist zulässig, sofern sie nicht durch andere Rechtsvorschriften eingeschränkt wird.	Datenblatt jeweils liefern, siehe Erläuterungen

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
Verzeichnis der nach EG-Recht zulassungsbedürftigen zugelassenen Einzelfuttermittel							
14. Proteinerzeugnisse aus Mikroorganismen							
14.01.01	Auf Methanol gezüchtete Bakterien für Kälber, Schweine, Geflügel und Fische	Erzeugnis, das durch Trocknen der in der Nährlösung auf Methanol-Basis vermehrten Bakterien <i>Methylophilus methylotrophus</i> , Stamm der NCIB 10.515 gewonnen wird		Rohprotein in der Originalsubstanz min. 68 Reflexionszahl über 50	Rohprotein Rohfett Rohasche Wasser	liegen im Rahmen des Zulassungsverfahrens vor	a) "nicht einatmen" b) Anerkennungs-Kennnummer des Betriebes
14.02.01	Eiweißfermentationserzeugnis, das auf Erdgas gezüchtet ist, aus <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) Stamm NCIMB 11132, <i>Alcaligenes acidovorans</i> Stamm NCIMB 12387, <i>Bacillus brevis</i> Stamm NCIMB 13288 und <i>Bacillus firmus</i> Stamm NCIMB 13280, für Mastschweine von 25 kg bis 60 kg Lebendgewicht und Lachse	Eiweißfermentationserzeugnis, das auf Erdgas (ca. 91 v.H. Methan, 5 v.H. Ethan, 2 v.H. Propan, 0,5 v.H. Isobutan, 0,5 v.H. n-Butan, 1 v.H. sonstige Bestandteile), Ammonium- und Mineralsalzen unter Verwendung von <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> und <i>Bacillus firmus</i> gezüchtet ist und deren Zellen abgetötet sind		Rohprotein in der Originalsubstanz min. 65	Rohprotein Rohfett Rohasche Wasser	liegen im Rahmen des Zulassungsverfahrens vor	a) "Bei Mastschweinen und Kälbern darf der Gehalt an dem in Spalte 1 genannten Erzeugnis 8 v.H., bei Lachsen (Süßwasser) 19 v.H. und bei Lachsen (Meerwasser) 33 v.H. in der täglichen Ration nicht überschreiten b) "nicht einatmen" c) Anerkennungs-Kennnummer des Betriebes
14.03.01	Hefe	Alle Hefen aus der Fermentation tierischer oder pflanzlicher Nährsubstrate wie Melasse, Nachwein, Getreide- und Stärkeerzeugnisse, Fruchtsäfte, Molke, Milchsäure oder Hydrolysate aus Pflanzenfasern, mit <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluveromyces lactis</i> oder <i>Kluveromyces fragilis</i> und deren Zellen abgetötet sind			Rohprotein Wasser	liegen im Rahmen des Zulassungsverfahrens vor	
14.04.01	Mycel-Silage aus der Herstellung von Penicillin für Schweine, Rinder, Schafe und Ziegen	Mycel, flüssiges Nebenerzeugnis aus der Penicillinherstellung mit <i>Penicilium chrysogenum</i> Stamm ATCC 48271, das mit Hilfe von <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>L. collinoides</i> , <i>L. plantarum</i> , <i>L.sake</i> und <i>Streptococcus lactis</i> zur Inaktivierung des Penicillins siliert und danach erhitzt worden ist		Rohprotein min. 7 in der Originalsubstanz	Rohprotein Rohasche Wasser	liegen im Rahmen des Zulassungsverfahrens vor	Anerkennungs-Kennnummer des Betriebes

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
Nichtproteinhaltige Stickstoffverbindungen (NPN-Verbindungen)							
17. Ammoniumsalze							
17.01.01	Ammoniumacetat für Rinder, Schafe und Ziegen mit Pansenfunktion	Erzeugnis, das aus einer wässrigen Lösung von Ammoniumacetat besteht $\text{CH}_3\text{COONH}_4$		Ammoniumacetat in der Originalsubstanz min. 55	Stickstoff Wasser	liegen im Rahmen des Zulassungsverfahrens vor	
17.01.02	Ammoniumlaktat aus der Fermentation für Rinder, Schafe und Ziegen mit Pansenfunktion	Ammoniumlaktat aus der Fermentation von Molke mit <i>Lactobacillus bulgaricus</i> $\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$		Rohprotein in der Originalsubstanz min. 44	Rohprotein Rohasche Wasser	liegen im Rahmen des Zulassungsverfahrens vor	
17.01.03	Ammoniumsulfat für Rinder, Schafe und Ziegen mit Pansenfunktion	Erzeugnis, das aus einer wässrigen Lösung von Ammoniumsulfat besteht $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$		Ammoniumsulfat in der Originalsubstanz min. 35	Stickstoff Wasser	liegen im Rahmen des Zulassungsverfahrens vor	"Bei Kälbern, Schaf- und Ziegenlämmern darf der Gehalt an Ammoniumsulfat 0,5 v.H. in der täglichen Ration nicht überschreiten."
18. Andere NPN-Verbindungen							
18.01.01	Nebenerzeugnis aus der Herstellung von L-Glutaminsäure für Rinder, Schafe und Ziegen mit Pansenfunktion	Flüssiges, konzentriertes Nebenerzeugnis aus der Herstellung von L-Glutaminsäure durch Fermentation von Saccharose, Melasse, Stärkeerzeugnissen und ihren Hydrolysaten mit <i>Corynebacterium melassecola</i>		Rohprotein in der Originalsubstanz min. 48	Rohprotein Rohasche Wasser	liegen im Rahmen des Zulassungsverfahrens vor	Anerkennungs-Kennnummer des Betriebes
18.01.02	Nebenerzeugnis aus der Herstellung von L-Lysin für Rinder, Schafe und Ziegen mit Pansenfunktion	Flüssiges, konzentriertes Nebenerzeugnis von L-Lysin-Monohydrochlorid durch Fermentation von Saccharose, Melasse, Stärkeerzeugnissen und ihren Hydrolysaten mit <i>Brevibacterium lactofermentum</i>		Rohprotein in der Originalsubstanz min. 45	Rohprotein Rohasche Wasser	liegen im Rahmen des Zulassungsverfahrens vor	Anerkennungs-Kennnummer des Betriebes

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
19. Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse von Landtieren⁴⁾							
19.01.01	Blutplaspulver, von Schweinen	Erzeugnis, das durch zentrifugieren und teilweise filtrieren von Schweineblut gewonnen wird und sprühgetrocknet ist		Rohprotein min. 70	Rohprotein Rohasche Natrium	Datenblatt erforderlich	Vorschriften der VO (EG) Nr. 999/2001, in der jeweils gültigen Fassung, sind zu beachten
19.01.02	Hämoglobinpulver, von Schweinen	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Plasma aus Schweineblut anfällt, überwiegend aus Hämoglobin besteht und sprühgetrocknet ist		Rohprotein min. 90	Rohprotein Eisen	Datenblatt erforderlich	Vorschriften der VO (EG) Nr. 999/2001, in der jeweils gültigen Fassung, sind zu beachten
19.02.01	Proteinhydrolysat, von Schweinen	Nebenerzeugnis, das bei der enzymatischen Gewinnung von Heparin aus Schweinedarmmukosa anfällt		Rohprotein min. 50	Rohprotein Rohasche Natrium	Datenblatt erforderlich	Vorschriften der VO (EG) Nr. 999/2001, in der jeweils gültigen Fassung, sind zu beachten
19.03.01	Gelatine, von Schweinen	Erzeugnis, das durch Hydrolyse des Kollagens entfetteter Schweineknochen gewonnen wird und getrocknet ist		Rohprotein min. 90	Rohprotein Rohasche	Datenblatt erforderlich	Vorschriften der VO (EG) Nr. 999/2001, in der jeweils gültigen Fassung, sind zu beachten
20. Eierzeugnisse							
20.01.01	Eipulver	Erzeugnis, das aus getrockneten und pasteurisierten Hühnereiern ohne Schale oder aus einem Gemisch mit unterschiedlichen Anteilen von getrockneten Eiklar und getrockneten Eidotter		Wasser max. 5	Rohprotein Rohfett	Datenblatt erforderlich	Bei Verwendung von Knickeiern ist die Kopfnote 4) zu beachten
20.01.02	Eipulver, gezuckert	Eipulver, dem eine oder mehrere Zuckerarten zugesetzt sind	Gesamtzucker mind. 3	Wasser max. 5	Rohprotein Rohfett Gesamtzucker	Datenblatt erforderlich	Bei Verwendung von Knickeiern ist die Kopfnote 4) zu beachten
20.02.01	Hühnereiklar, pasteurisiert	Erzeugnis, das nach dem Aufschlagen von Hühnereiern von der Eischale separiert, pasteurisiert und mit Fischmehl denaturiert wird			Rohprotein Rohfett Wasser	Datenblatt erforderlich	Bei Verwendung von Knickeiern ist die Kopfnote 4) zu beachten

Alphabetisches Register der Futtermittel	Nummer
Ackerbohnen	3.01.01
Ackerbohneineiweiß	3.01.03
Ackerbohnenflocken	3.01.02
Ackerbohnenfruchtwasser	3.01.05
Ackerbohnenpülpe	3.01.04
Ammoniumacetat für Rinder, Schafe und Ziegen mit Pansenfunktion	17.01.01
Ammoniumlaktat aus der Fermentation für Rinder, Schafe und Ziegen mit Pansenfunktion	17.01.02
Ammoniumsulfat für Rinder, Schafe und Ziegen mit Pansenfunktion	17.01.03
Apfelmelasse	6.05.03
Apfelvinasse	5.04.02
Auf Methanol gezüchtete Bakterien für Kälber, Schweine, Geflügel und Fische	14.01.01
Aufwüchse von Dauergrünland	7.01.01
Batatenschnitzel oder Batatenmehl	4.07.02
Baumwollsaat	2.01.01
Biertreber	5.01.01
Blutplasmapulver, von Schweinen	19.01.01
Bohnen, dampferhitzt	3.02.01
Bohnenflocken	3.02.02
Bohnenfuttermehl	3.02.03
Bohnenkleie	3.02.04
Borretschkuchen	2.17.02
Brassicapflanzen	7.02.01
Bruchreis	1.06.02
Buchweizen	6.01.01
Buchweizen, geschält	6.01.02
Buchweizenschälkleie	6.01.03
Buttermilch	9.03.01
Buttermilchpulver	9.03.02
Calciumacetat	11.01.01
Calciumcarbonat	11.01.03
Calciumcarbonat aus Krustentierschalen	11.01.55
Calciumchlorid	11.01.04
Calciumcitrat	11.01.05
Calciumformiat	11.01.06
Calciumfumarat	11.01.07
Calciumgluconat	11.01.08
Calciumlaktat	11.01.09
Calcium-Magnesiumcarbonat	11.01.11
Calcium-Magnesiumphosphat	11.01.12
Calcium-Natriumphosphat	11.01.13
Calciumpropionat	11.01.10
Calcium-Sulfat	11.01.14
Destillationsfettsäuren	2.10.05
Dextrose-Melasse	12.01.01
Chiasaat	2.21.01
Dicalciumphosphat	11.01.15
Dicalciumphosphat-Dihydrat ⁴⁾	11.01.54
Dimagnesiumphosphat	11.01.16
Dinatriumphosphat	11.01.18
Dinkel	1.01.01
Dinkel, entspelzt	1.01.02
Dinkelflocken	1.01.03
Dinkelspelzen	1.01.04

Alphabetisches Register der Futtermittel	Nummer
Eicheln, geschält	6.02.01
Eipulver	20.01.01
Eipulver, gezuckert	20.01.02
Eiweißfermentationserzeugnis	14.02.01
Erbsen	3.03.01
Erbseneiweiß	3.03.05
Erbsenflocken	3.03.02
Erbsenfruchtwasser	3.03.07
Erbsenfuttermehl	3.03.03
Erbsenkleie	3.03.04
Erbsenpülpe	3.03.06
Erbsenschalen	3.03.08
Erdnüsse	2.02.01
Erdnussextraktionsschrot	2.02.03
Erdnusskuchen	2.02.02
Fischlebertran	10.01.01
Fischmehl	10.02.01
Fischöl	10.02.03
Fischöl raffiniert, gehärtet	10.02.04
Fischpresssaft, eingedickt	10.02.02
Fischproteinhydrolysat	10.01.05
Futterreis	1.06.03
Futterrübe	4.01.01
Garnelen	10.03.01
Gelatine, von Schweinen	19.03.01
Gerste ¹⁾	1.02.01
Gerste, geschält	1.02.02
Gerstenflocken	1.02.03
Gerstenfuttermehl	1.02.04
Gerstenkleie	1.02.05
Gersten-Kleinflocken, aufgeschlossen	1.02.08
Gerstenschälkleie	1.02.06
Geteidekörner / Mischgetreide	1.10.02
Geteidekörner, mit Natronlauge aufgeschlossen	1.10.06
Geteidekörner, feucht konserviert	1.10.01
Getreidepflanzen	7.03.01
Getreidepülpe	1.10.03
Getreidepülpe, getrocknet	1.10.04
Getreidequellwasser	1.10.05
Getreideschlempe, eingedickt	5.05.02
Getreideschlempe, getrocknet	5.05.03
Glucose-Melasse	12.02.01
Glycerin	12.07.02
Glycerin, roh	12.07.03
Gras-/Leguminosenpflanzen	7.01.02
Grünmehl	7.01.03
Guar-Keimextraktionsschrot	3.04.01
Hafer	1.03.01
Hafer, entspelzt	1.03.02
Haferflocken	1.03.04
Haferfuttermehl	1.03.05
Hafergrütze	1.03.03
Haferquellmehl	1.03.06

Alphabetisches Register der Futtermittel	Nummer
Haferschälkleie	1.03.07
Haferspelzen	1.03.08
Hanf Kuchen	2.20.02
Hämoglobinpulver, von Schweinen	19.01.02
Hefe	14.03.01
Hopfendolden, entbittert	8.01.01
Hühnereiklar, pasteurisiert	20.02.01
Isomaltulose-(Palatinose-)Melasse	12.03.01
Johannisbrotschrot	6.03.01
Kaffeehäutchenpellets	6.04.01
Kakaoschalen	2.03.01
Kaliumchlorid	11.01.19
Karotte/ Mohrrübe	4.02.01
Karottentrester	4.02.02
Kartoffel	4.03.01
Kartoffeldämpfwasser	4.03.12
Kartoffeleiweiß	4.03.07
Kartoffelfeinfaserstärke	4.03.06
Kartoffelflocken	4.03.02
Kartoffelfruchtwasser, eingedickt	4.03.08
Kartoffelkleinteile	4.03.11
Kartoffelpülpe	4.03.09
Kartoffelquellstärke	4.03.04
Kartoffelschalen	4.03.10
Kartoffelstärke	4.03.03
Kaseinat	9.06.02
Kaseinpulver	9.06.01
Kichererbsen	3.05.01
Kleegrünmehl	7.04.01
Kohlensaurer Algenkalk	11.01.20
Kokosextraktionsschrot	2.05.03
Kokoskuchen	2.05.02
Kopra, getrocknet	2.05.01
Kürbiskernkuchen	2.06.01
Lebensmittelidentische Stoffe und Erzeugnisse	13.01.01
Leinextraktionsschrot ¹⁾	2.07.03
Leinextraktionsschrot ¹⁾ , teilextrahiert	2.07.04
Leinkuchen	2.07.02
Leinsaat	2.07.01
Lignocellulose	12.08.01
Linsen	3.06.01
Linsenschalen	3.06.02
Luzernegrünmehl	7.05.01
Magermilch	9.01.03
Magermilchpulver	9.01.04
Magnesiumacetat	11.01.22
Magnesiumaspartat	11.01.53
Magnesiumcarbonat, basisch	11.01.21
Magnesiumchlorid	11.01.23
Magnesiumcitrat	11.01.24
Magnesiumfumarat	11.01.25
Magnesiumgluconat	11.01.26
Magnesiumlaktat	11.01.27

Alphabetisches Register der Futtermittel	Nummer
Magnesiumoxid	11.01.28
Magnesium-phosphat	11.01.30
Magnesium-propionat	11.01.29
Magnesiumsulfat	11.01.31
Mais ¹⁾	1.05.01
Maisflocken	1.05.02
Maisfuttermehl	1.05.04
Maiskeimextraktionsschrot	1.05.13
Maiskeime	1.05.06
Maiskeimkleie	1.05.07
Maiskleinflocken, aufgeschlossen	1.05.16
Maiskeimkuchen	1.05.12
Maiskleber	1.05.11
Maiskleberfutter	1.05.14
Maiskleie	1.05.05
Maisnachmehl	1.05.03
Maispflanzen	7.06.01
Maisquellmehl	1.05.15
Maisquellstärke	1.05.09
Maisschalen	1.05.17
Maisstärke	1.05.08
Malzkaffeetreber	12.09.01
Malzkeime	5.03.01
Maniok/Tapioka	4.04.01
Meerrettichtrester	4.05.01
Milch	9.01.01
Milchfett	9.02.01
Milchpulver	9.01.02
Milchzuckerpulver	9.04.01
Milocorn / Sorghum	1.04.02
Molke	9.05.01
Molke, teilentzuckert	9.05.02
Molkeeiweißpulver	9.07.02
Molkenpermeat	9.05.06
Molkenretentat	9.05.07
Molkepulver	9.05.03
Molkepulver, teilentzuckert	9.05.04
Molkepulver, teilentzuckert und teilentmineralisiert	9.05.05
Monoammoniumphosphat	11.01.33
Monocalciumphosphat	11.01.32
Monokaliumphosphat	11.01.52
Mono-Dicalcium-Natriumphosphat	11.01.35
Mono-Dicalciumphosphat	11.01.34
Mononatriumphosphat	11.01.36
Muschelfleischmehl	10.04.01
Mycel-Silage aus der Herstellung von Penicillin für Schweine, Rinder, Schafe und Ziegen	14.04.01
Nachtkerzenkuchen	2.18.02
Natriumacetat	11.01.39
Natriumbicarbonat	11.01.40
Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat	11.01.38
Natriumcarbonat	11.01.41
Natriumchlorid	11.01.42
Natriumformiat	11.01.43

Alphabetisches Register der Futtermittel	Nummer
Natriumpropionat	11.01.44
Natriumsulfat wasserfrei	11.01.47
Nebenerzeugnis aus der Herstellung von L-Glutaminsäure für Rinder, Schafe und Ziegen mit Pansenfunktion	18.01.01
Nebenerzeugnis aus der Herstellung von L-Lysin für Rinder, Schafe und Ziegen mit Pansenfunktion	18.01.02
Nebenerzeugnisse aus der milchverarbeitenden Industrie	13.02.06
Nebenerzeugnisse aus der Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse	13.02.05
Nebenerzeugnisse der Back- und Teigwarenindustrie	13.02.02
Nebenerzeugnisse der Fertignahrungsindustrie (convenience food)	13.02.01
Nebenerzeugnisse der Konditorei- und Speiseeisindustrie	13.02.04
Nebenerzeugnisse der Süßwarenindustrie	13.02.03
Obsttrester	6.05.01
Obsttrester, entpektinisiert	6.05.02
Oliven	2.08.01
Palmkerne	2.09.01
Palmkernextraktionsschrot	2.09.03
Palmkernkuchen	2.09.02
Pflanzenfett, geschützt oder Pflanzenöl, geschützt	2.10.03
Pflanzenfett, raffiniert oder Pflanzenöl, raffiniert	2.10.02
Pflanzenöl oder Pflanzenfett	2.10.01
Platterbse	3.07.01
Pulvercellulose	12.08.02
1.2 Propandiol (Propylenglycol)	12.07.01
Proteinhydrolysat, von Schweinen	19.02.01
Raffinationsfettsäuren	2.10.04
Rapsextraktionsschrot ^{1) 2)}	2.11.04
Rapsextraktionsschrot, teilextrahiert ^{1) 2)}	2.11.05
Rapskuchen ^{1) 2)}	2.11.03
Rapssaar ²⁾	2.11.01
Rapsschalen	2.11.02
Reis	1.06.01
Reisflocken	1.06.04
Reisfuttermehl	1.06.07
Reisfuttermehl, kalkhaltig	1.06.09
Reisgrieß/ -mehl	1.06.05
Reiskleber	1.06.15
Reiskleie	1.06.10
Reisquellmehl	1.06.06
Rispenhirse	1.04.01
Roggen	1.07.01
Roggenflocken	1.07.02
Roggenfuttermehl	1.07.03
Roggengrießkleie	1.07.05
Roggenkleie	1.07.06
Roggennachmehl	1.07.04
Roggenquellmehl	1.07.07
Rohphosphat, entfluoriert	11.01.48
(Rohr-)Zucker/ Saccharose	8.04.01
Rübenblätter	7.07.01
(Rüben-) Zucker / Saccharose	4.10.03
Saflorextraktionsschrot	2.12.03
Saflorkuchen	2.12.02
Saflorsaat	2.12.01
Salze von Fettsäuren	12.10.01

Alphabetisches Register der Futtermittel	Nummer
Sauermolkenpulver, neutralisiert	9.08.01
Schlempe	5.05.01
Schwarzkümmelkuchen	2.19.02
Seealgenmehl	8.05.01
Sesamextraktionsschrot	2.13.03
Sesamkuchen	2.13.02
Sesamsaat	2.13.01
Soja(bohnen)- extraktionsschrot aus geschälter Saat, dampferhitzt ¹⁾	2.14.06
Soja(bohnen)- extraktionsschrot, dampferhitzt ¹⁾	2.14.05
Soja(bohnen)- proteinkonzentrat	2.14.07
Soja(bohnen)- schalen	2.14.03
Soja(bohnen)- kuchen	2.14.04
Soja(bohnen)- proteinisolat	2.14.08
Sojabohnen	2.14.01
Sojabohnen, dampferhitzt ¹⁾	2.14.02
Sonnenblumenextraktionsschrot ¹⁾	2.15.03
Sonnenblumenkuchen	2.15.02
Sonnenblumensaat	2.15.01
Sorghum / Milocorn	1.04.02
Stärkegemisch	12.11.01
Stärkezucker	12.06.01
Stoppelrübe	4.06.01
Stroh	7.03.02
Stroh, aufgeschlossen	7.03.03
Süßkartoffel/ Batate	4.07.01
Süßlupinen ¹⁾	3.08.01
Tagetesblütenmehl	8.03.01
Topinambur	4.08.01
Topinamburschnitzel oder Topinamburmehl	4.08.02
(Tränk-) Wasser	0.01.01
Traubenkerne, entölt	6.06.02
Traubentrester	6.06.01
Traubenzucker	12.06.02
Tricalciumphosphat	11.01.49
Trimagnesiumphosphat	11.01.51
Trinatriumphosphat ⁴⁾	11.01.50
Triticale	1.08.01
Triticaleflocken	1.08.02
Vinasse	5.04.01
Walnusskernkuchen	2.16.01
Weizen ¹⁾	1.09.01
Weizenflocken	1.09.02
Weizenfuttermehl	1.09.04
Weizengrießkleie	1.09.05
Weizenkeime	1.09.09
Weizenkeimkuchen	1.09.17
Weizenkleber	1.09.15
Weizenkleberfutter	1.09.16
Weizenkleie	1.09.06
Weizennachmehl	1.09.03
Weizenprotein, hydrolysiert	1.09.07
Weizenquellmehl	1.09.08
Weizenquellstärke	1.09.13

Alphabetisches Register der Futtermittel	Nummer
Weizenstärke, proteinhaltig, teilverzuckert	1.09.14
Weizenstärke	1.09.11
Wicken	3.09.01
Wicklinse	3.10.01
Zichorie	4.09.01
Zichorienpulver	4.09.02
Zichorienpülpe, getrocknet	4.09.03
Zitrustrester, entpektinisiert	6.07.02
Zitrustrester, getrocknet	6.07.01
(Zucker-) Rohrmelasse	8.04.02
Zuckerrübe	4.10.01
(Zucker-) Rübenkleinteile	4.10.02
(Zucker-) Rübenkochschnittel	4.10.10
(Zucker-) Rübenmelasse	4.10.04
(Zucker-) Rübenmelasse, teilentzuckert	4.10.05
(Zucker-) Rübenmelasseschnittel	4.10.09
(Zucker-) Rübennassschnittel	4.10.06
(Zucker-) Rübenpressschnittel	4.10.07
(Zucker-) Rübensamen	6.08.01
(Zucker-) Rübentrockenschnittel	4.10.08

Stand 29.07.08