



Normenkommission für Einzelfuttermittel
im Zentralausschuss der
Deutschen Landwirtschaft

Positivliste für Einzelfuttermittel

14. Auflage

Berlin, im Juli 2021

Herausgeber:

Zentralausschuss der Deutschen Landwirtschaft,
Normenkommission für Einzelfuttermittel

Gefördert mit Mitteln der Landwirtschaftlichen Rentenbank



Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vorbemerkung	III
Vorwort	III
Herausgeber und Autoren	VI
Erläuterungen	VIII
Glossar	XIII
Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste	XVII
Hinweise zum Erstellen des Datenblattes	XVIII
Anhang	XX

Einzelfuttermittel

Nummer	Gruppe	Seite
01	Getreidekörner, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse	1
02	Ölsaaten und Ölf Früchte sowie sonstige ölliefernde Pflanzen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse	13
03	Körnerleguminosen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse	25
04	Knollen und Wurzeln, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse	29
05	<u>Nebenerzeugnisse des Gärungsgewerbes und der Destillation einschließlich der fermentativen Alkoholherstellung für Bioenergiezwecke</u>	34
06	Andere Samen und Früchte, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse	37
07	Wirtschaftseigene Grobfuttermittel und Grünfütterprodukte	40
08	Andere Pflanzen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse	42
09	Milcherzeugnisse (sofern nicht Kuhmilch verwendet wird, ist die Tierart anzugeben)	44
10	Fisch sowie andere Meerestiere, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse	48
11	Mineralstoffe	49
12	Verschiedene Einzelfuttermittel	54
13	Ehemalige Lebensmittel, Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Lebensmittelherstellung	58
14	Proteinerzeugnisse aus Mikroorganismen	61
17	Ammoniumsalze	64
18	Andere NPN-Verbindungen (außer Ammoniumsalze)	65
19	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse von Landtieren	65
20	Eierzeugnisse	66

Alphabetisches Verzeichnis der Futtermittel	68
--	-----------

Vorbemerkung

In die vorliegende 14. Auflage sind 17 Einzelfuttermittel neu aufgenommen, 7 Änderungen bei bereits aufgenommenen Einzelfuttermitteln und sonstigen Erläuterungen eingearbeitet sowie 4 Löschungen vorgenommen worden.

Die von der 13. Auflage bis zum Erscheinen der 14. Auflage erfolgten Änderungen / Neuerungen der Positivliste sind der Tabelle 1 im Anhang (s. Seite XX) zu entnehmen.

Vorwort

In der Land- und Ernährungswirtschaft sowie bei Politik und Verbrauchern besteht Übereinstimmung über die Notwendigkeit der Auflistung aller Futtermittel, die in der Bundesrepublik Deutschland sowie in 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 Liste der Einzelfuttermittel zu erstellen, die in der Fütterung der Nutztiere Verwendung finden können. Zur Verfütterung gelangen darüber hinaus Mischfuttermittel und Zusatzstoffe sowie Verarbeitungshilfsstoffe und Trägerstoffe, die futtermittelrechtlich gesondert geregelt und daher nicht Gegenstand dieser Liste sind. Die Zusatzstoffe, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 zugelassen sind, sind unter www.bvl.bund.de → Futtermittel → Zusatzstoffe in Futtermitteln gelistet.

Die Positivliste Einzelfuttermittel beruht auf einer freiwilligen Vereinbarung betroffener Wirtschaftskreise und Organisationen. Während die im europäischen Futtermittelrecht etablierten Auflistungen an Einzelfuttermitteln (s. EU-Katalog, Verordnung (EU) Nr. 68/2013 in der Fassung der Verordnung (EU) Nr. 2017/1017 und European Feed Materials Register, www.feedmaterialsregister.eu) nahezu alle Einzelfuttermittel, die zur Fütterung bestimmt sind oder bestimmt sein können, erfassen, werden in die Positivliste nur Einzelfuttermittel aufgenommen, deren Sicherheit im Hinblick auf die verwendeten Rohstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Herstellungsverfahren sowie auf ihren Futterwert hin durchleuchtet wurden und für die Nutztierernährung als geeignet angesehen werden.

Die Normenkommission hat sich bei ihrer Arbeit von folgenden Grundsätzen 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.

Kriterien für die Aufnahme eines Einzelfuttermittels in die Liste sind:

- a) die rechtlich zulässige Verwendung als Einzelfuttermittel
- b) 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 Appetitanregung, zum Speichelfluss, zur Sättigung oder zur Aufrechterhaltung bzw. Unterstützung der Funktion des Verdauungstraktes und/oder dessen Eubiose beitragen
- c) die Unbedenklichkeit für Tier und Mensch
- d) die Vermeidung einer negativen Beeinflussung der Qualität tierischer Erzeugnisse
- e) die Vermeidung der Gefährdung des Naturhaushaltes durch die im Futtermittel enthaltenen unerwünschten Stoffe

Als weitere Kriterien können spezielle Ernährungswirkungen als Zusatznutzen und unter Beachtung der Vorrangstellung des Arzneimittelrechts sowie der futtermittelrechtlichen Regelungen zu Futterzusatzstoffen und Diätfuttermitteln einbezogen werden.

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 erfolgt eine summarische Aufzählung all der in Frage kommenden Produkte. Bei **Handelsfuttermitteln** hingegen müssen eine jeweils eindeutige Bezeichnung und die damit verbundene Beschreibung vorliegen. Ein wichtiger Aspekt ist die Einordnung von **ehemaligen Lebensmitteln, Erzeugnissen und Nebenerzeugnissen aus der Lebensmittelherstellung**. Hier gilt der Grundsatz, dass Produkte, die eindeutig als ehemalige Lebensmittel für die Verwendung in der Humanernährung bestimmt waren, in der Fütterung von Nutztieren eingesetzt werden können, sofern dem nicht andere gesetzliche Regelungen entgegen stehen (z.B. Einschränkungen bzw. Verbote der Verfütterung von Produkten tierischer Herkunft an lebensmittelliefernde Tiere).

Da sich sowohl Lebensmittel und Nebenerzeugnisse aus deren Verarbeitung als auch deren Herstellungsverfahren in relativ kurzen Zeitabständen ändern und um den Umfang dieser Liste überschaubar und handhabbar zu halten bzw. wachsen zu lassen, wurde angestrebt, Produkte im Rahmen bestimmter Anforderungen in festgelegten 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.

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 bei ständig veränderten Marktverhältnissen häufige Änderungen erforderlich machen. 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 Erwartungen der Kommission erfüllt werden. Es ist Angelegenheit der Verwender von Einzelfuttermitteln (Mischfutterhersteller und 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 (GVO) und daraus hergestellten Futtermitteln wird auf die entsprechende Gesetzgebung verwiesen.

Produkte, die nach derzeit geltendem Recht nicht in der Fütterung von Nutztieren zugelassen sind (wie z.B. bestimmte Produkte von warmblütigen Landtieren), mit Ausnahme derer, die über rechtliche Regelungen zulässig sind (s. Hydrolysate, bestimmte Blutprodukte 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 Anforderungen – bei Änderungen der Rechtslage aufzunehmen. Einzelfuttermittel, die nach geltendem Recht zugelassen sind, aber einen geringen Beitrag zur Versorgung mit Energie und Nährstoffen leisten, 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 aus Sicherheitsgründen erfolgt, 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.

Auf Grund des Futtermittelmarktes ist der Umfang der Liste 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, die die Grundlage für die Erstellung der Positivliste bilden, zu beachten.

Dr. Franz-Peter Engling

Vorsitzender der Normenkommission für Einzelfuttermittel im Zentralaussschuss der Deutschen Landwirtschaft

Herausgeber und Autoren

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

Zentralausschuss der Deutschen Landwirtschaft:

Deutscher Bauernverband e.V.
 Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft 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 bis 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. Franz-Peter Engling	Landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalt Nord-West	Oldenburg	Vorsitzender
Henrik Wiedenroth	Deutscher Bauernverband e.V.	Berlin	Geschäftsführung
Dr. Peter Rösmann	AGRAVIS Raiffeisen AG	Münster	
Dr. Ingrid Halle	Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit	Braunschweig	
Dr. Jana Denißen	Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen	Bad Sassendorf	
Andrea Meyer	Landwirtschaftskammer Niedersachsen	Hannover	
Peter Radewahn	Deutscher Verband Tiernahrung e.V.	Bonn	
Dr. Anja Töpfer	Landwirtschaftliches Technologiezentrum Augustenberg	Karlsruhe	
Dr. Detlef Kampf	Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.	Frankfurt	Fachstelle
Silke Ausmeier	Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.	Frankfurt	Fachstelle

Ständige Gäste der Normenkommission:

Franz Doppelreiter	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungs- sicherheit GmbH	Wien	
Dr. Gerd Finkler	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit	Berlin	
Dr. Katrin Gerlach	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft	Bonn	
Giulia Offermann	QS Qualität und Sicherheit GmbH	Bonn	
Prof. Dr. Hans Schenkel	Institut für Nutztierwissen- schaften der Universität Hohenheim	Stuttgart	Petitions- stelle
Dr. Thomas Schmidt	Verband der ölsaatenverar- beitenden Industrie in Deutschland e.V.	Berlin	
Dr. Jürgen Trede	Ministerium für Energiewen- de, Landwirtschaft, Umwelt, Natur und Digitalisierung	Kiel	

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

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 in regelmäßigen Abständen aktualisiert. Die in der Zwischenzeit von der Kommission beschlossenen Änderungen/Neuaufnahmen oder Streichungen werden über die Liste Änderungen/Neuerungen unter www.dlq.org/de/landwirtschaft/themen/tierhaltung/positivliste-fuer-einzelfuttermittel bekannt gegeben.

Streichungen werden seitens der Kommission mit einer entsprechenden Übergangsfrist gekennzeichnet. Diese wird frühzeitig im Internet kommuniziert, um Produzenten, Inverkehrbringern oder Verwendern innerhalb einer ausreichenden Frist Gelegenheit zur Anpassung zu geben.

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 betriebsspezifische Besonderheiten der 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 des 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 eingesetzten 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 (Ehemalige Lebensmittel, Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Lebensmittelherstellung, 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 erfolgt weiterhin eine Risikobetrachtung sowohl von neuen als auch bereits gelisteten Produkten.

Die Einteilung der Einzelfuttermittel wird nach folgenden Gruppen vorgenommen:

01. Getreidekörner, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
02. Ölsaaten und Ölfrüchte, sowie sonstige ölliefernde Pflanzen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
03. Körnerleguminosen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
04. Knollen und Wurzeln, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
05. Nebenerzeugnisse des Gärungsgewerbes und der Destillation einschließlich der fermentativen Alkoholherstellung für Bioenergiezwecke
06. Andere Samen und Früchte, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
07. Wirtschaftseigene Grobfuttermittel und Grünfütterprodukte
08. Andere Pflanzen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
09. Milcherzeugnisse
10. Fisch sowie andere Meerestiere, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse
11. Mineralstoffe
12. Verschiedene Einzelfuttermittel

13. Ehemalige Lebensmittel, Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Lebensmittelherstellung
14. Proteinerzeugnisse aus Mikroorganismen
17. Ammoniumsalze
18. Andere NPN-Verbindungen (außer Ammoniumsalze)
19. Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse von Landtieren
20. Eierzeugnisse

Zur Darstellung der Einzelfuttermittel

„Kopfnoten“

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

- 1) Futtermittel kann zur Minderung des ruminalen Protein- und/oder Stärkeabbaus formaldehyd- bzw. xylosebehandelt, thermisch, hydrothermisch oder druckhydrothermisch behandelt sein. In diesem Fall ist das Futtermittel mit dem Wort „geschützt“ zu bezeichnen. 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 Glucosinolaten 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 (EU) Nr. 1069/2009 in der jeweils geltenden Fassung sowie deren Durchführungsverordnung (EU) Nr. 142/2011 sind zu beachten.
- 5) Erläuterungen zu den Spalten, siehe Vorwort S. IX-X.

Die entsprechenden Ziffern der Kopfnoten 1-4 finden sich bei den betroffenen Einzelfuttermitteln wieder.

Spaltenbezeichnungen und Spalteninhalte

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 werden die entsprechenden Verarbeitungsprodukte nach ihrem Anfall im Verarbeitungsprozess eingeordnet. Die Einzelfuttermittel sind in Spalte 1 numerisch codiert, wobei die erste Zahl die Gruppe, die folgende die Einzelfuttermittelart 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 enthält die Beschreibung der Produkte, 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 bezeichnet werden.

Differenzierungsmerkmale (Spalte 4)

Die angeführten Differenzierungsmerkmale dienen zur Abgrenzung ähnlicher Produkte innerhalb der Aufbereitung eines bestimmten Erzeugnisses. Hier gelten Grenzwerte für charakteristische Inhaltsstoffe (in v.H. der Trockenmasse, sofern nicht anders angegeben).

Anforderungen (Spalte 5)

Hier sind die charakteristischen Anforderungen für die Produkte (in v.H. der Trockenmasse, sofern nicht anders angegeben) genannt. Spezielle Einheiten / Angaben werden als Fußnote erläutert.

Angaben zur Kennzeichnung (Spalte 6)

Hier sind die Inhaltsstoffe aufgeführt, die bei der Kennzeichnung unter der Überschrift „Inhaltsstoffe“ oder „analytische Bestandteile“ anzugeben sind. Ergänzend sind die füttermittelrechtlichen Vorschriften für die Kennzeichnung von Einzelfuttermitteln gemäß der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 zu beachten. Die verpflichtende Angabe von Inhaltsstoffen eines Einzelfuttermittels richtet sich nach der jeweiligen Kategorie, in die das Einzelfuttermittel gemäß Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 einzuordnen ist. Im Anhang V sind 18 Kategorien von Einzelfuttermitteln aufgeführt und die für die jeweilige Kategorie anzugebenden Inhaltsstoffe festgelegt. Die Angabe der Inhaltsstoffe kann auch gemäß den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 zum Katalog der Einzelfuttermittel erfolgen, wenn das Einzelfuttermittel der Beschreibung und der Bezeichnung im Katalog entspricht. Dort sind für die gelisteten Einzelfuttermittel im Einzelfall abweichende Angaben von den gemäß Anhang V vorgeschriebenen festgelegt. Die Gehalte an Inhaltsstoffen sind, soweit nichts anderes vorgegeben ist, gemäß Artikel 11 Abs. 4 i.V.m. Anhang II Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 auf die Originalsubstanz bezogen anzugeben. Der Gehalt an salzsäureunlöslicher Asche ist bezogen auf den Trockensubstanzgehalt anzugeben; die Angabe richtet sich nach den Bestimmungen des Anhangs I Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009, sofern im Katalog der Einzelfuttermittel keine anderen Anforderungen festgelegt sind.

Ferner kann diese Spalte zusätzliche Anforderungen an die Bezeichnung enthalten. Spezielle Einheiten / Angaben werden als Fußnote erklärt.

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 z.B. für eine HACCP-Beurteilung Hinweise auf chemische, physikalische oder biologische Risiken erforderlich sind 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) 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 den Produkten sowie weitere Anmerkungen z.B. zum Futterwert oder kritischen Inhaltsstoffen eines Einzelfuttermittels.

Erläuterung weiterer Begriffe

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. Bestandteile der Positivliste können auch lebensmittelidentische Stoffe oder Erzeugnisse, ehemalige Lebensmittel sowie Nebenerzeugnisse der Lebensmittelherstellung sein. Lebensmittelidentische Stoffe und Erzeugnisse sowie Nebenerzeugnisse der Lebensmittelindustrie sind in Gruppe 13 aufgeführt, 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 die in der Liste aufgeführten Bezeichnungen, Beschreibungen, Anforderungen usw. Die allgemeine Bezeichnung „Lebensmittel“ oder „Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Lebensmittelherstellung“ darf nicht angegeben werden.

Ehemalige Lebensmittel, Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Lebensmittelherstellung

Lebensmittel im Sinne von Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sind Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Stoffe und Erzeugnisse gleicher Art und Beschaffenheit können sowohl als Lebensmittel als auch als Einzelfuttermittel verwendet werden. 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 Einzelfuttermittels in die Liste einen anhand geeigneter Parameter nachgewiesenen Futterwert haben.

Zu den „lebensmittelidentischen Stoffen und Erzeugnissen“ gehören auch „ehemalige Lebensmittel“.

Ehemalige Lebensmittel

sind Lebensmittel, ausgenommen sind wiederverwertbare Reste aus der Speisenzubereitung (Speise- und Küchenabfälle und Catering-Rückfluss), die in völliger Übereinstimmung mit dem EU-Lebensmittelrecht für den menschlichen Verzehr hergestellt wurden, aber aus praktischen oder logistischen Gründen oder wegen Problemen bei der Herstellung oder wegen Mängeln der Verpackung oder sonstiger Art nicht mehr für diesen Zweck bestimmt sind. Sie dürfen bei einer Verwendung als Futtermittel kein Gesundheitsrisiko bergen (Anhang Teil A Nr. 3 der Verordnung (EU) Nr. 68/2013). Dazu gehören u.a. 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 herausgestellt wird (z.B. funktionelle Lebensmittel), können nicht in die Positivliste aufgenommen werden.

Erzeugnisse und 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 verwendet werden, 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.

Kein Bestandteil der Positivliste sind Verarbeitungshilfsstoffe und Trägerstoffe, soweit letztere nicht Einzelfuttermittel sind.

Verarbeitungshilfsstoffe

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. EU L 268 S.29) sind Stoffe, die bei der Be- oder Verarbeitung von Futtermitteln zugesetzt werden, 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. Die Rückstände dürfen weder die Gesundheit von Tier und Mensch beeinträchtigen oder die Umwelt schädigen noch technologisch auf das Futtermittel wirken. Gemäß Artikel 4 Absatz 3 i.V.m. Anhang I Nr.1 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 über das Inverkehrbringen und die Verwendung von Futtermitteln (ABl. EU L 229 S.1) müssen Einzelfuttermittel gemäß guter fachlicher Praxis frei von chemischen Verunreinigungen, die sich aus dem Herstellungsverfahren ergeben, sowie frei von Verarbeitungshilfsstoffen sein, es sei denn, es ist ein Höchstgehalt im Europäischen Katalog der Einzelfuttermittel festgesetzt. Mit der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 zum Katalog der Einzelfuttermittel (ABl. EU L 29 S.1) wurden für einige Einzelfuttermittel Höchstgehalte für Rückstände von Verarbeitungshilfsstoffen festgelegt. Gemäß Anhang Teil A Nr. 5 der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 werden Höchstgehalte für Rückstände von Verarbeitungshilfsstoffen grundsätzlich nur dann festgelegt, wenn deren Verwendung zu Rückständen von mehr als 0,1% (bezogen auf die Originalsubstanz) führt. Die festgesetzten Höchstgehalte und die 0,1%-Regelung gelten jedoch nur für Einzelfuttermittel, die im Katalog der Einzelfuttermittel aufgeführt sind. Für Einzelfuttermittel, die gemäß Artikel 24 Absatz 6 von den Futtermittelunternehmern in eigener Verantwortung in das Register der Einzelfuttermittel eingetragen wurden, gelten weder die festgesetzten Höchstgehalte noch die 0,1%-Regelung; sie müssen gemäß guter fachlicher Praxis frei von chemischen Verunreinigungen sein.

Für die Positivliste gilt generell die 0,1%-Regelung, sofern in gesetzlichen Vorschriften keine anderen Regelungen getroffen worden.

Trägerstoffe

sind Stoffe, die Zusatzstoffen beigefügt werden, um einen technologischen Zweck (z.B. Unterstützung der homogenen Verteilung der Zusatzstoffe oder Gewährleistung der Fließfähigkeit) zu erfüllen. Als Trägerstoffe können Einzelfuttermittel, Futtermittelzusatzstoffe, 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.

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 Stärkekörnern bzw. Aufbrechen der Lignocellulose-Verbindungen durch chemische oder physikalische Verfahren	aufgeschlossen, Stärkeaufschluss / Strohaufschluss/ Faseraufschluss
Coaten	Ummantelung von Futterpartikeln, z.B. mit Fett, zum Schutz gegen Abbau	gecoatet
Dämpfen	Kochen unter Dampfdruck zur Verbesserung der Verdaulichkeit	gedämpft/dampferhitzt
Darren	Trocknen, z.B. von keimendem Getreide während des Mälzvorganges, mit heißer Luft	gedarrt
Entlintern	Befreiung der Samen von <i>Gossypium spp.</i> vom Haarkleid (Fusseln und Flaum)	entlintert
Entpektinisieren	Entfernen des Pektins aus Futtermitteln	entpektinisiert
Entzuckern	Vollständiger oder teilweiser Entzug von Mono- oder Disacchariden aus Melasse oder anderen zuckerhaltigen Materialien durch chemische oder physikalische Verfahren	entzuckert, teilentzuckert
Erhitzen	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
Expandieren	Thermisches Verfahren, bei dem die Bestandteile eines Produktes durch schlagartiges Verdampfen des produkteigenen Wassers aufgeschlossen werden	expandiert oder gepufft
Extrahieren	Entzug von Fett oder Öl aus Materialien mit Hilfe organischer Lösungsmittel oder Abtrennung von Zucker oder anderer wasserlöslicher Bestandteile.	Extraktionsschrot (bei ölhaltigen Materialien), Melasse, Trockenschnitzel (bei Zucker oder andere wasserlösliche Bestandteile enthaltenden Materialien)

Begriff	Beschreibung	Gebräuchliche Bezeichnung
Extrudieren	Thermisches Verfahren, bei dem die Bestandteile eines Produkts durch schlagartiges Verdampfen des produkteigenen Wassers aufgeschlossen werden und durch gleichzeitiges Pressen durch eine Düse eine bestimmte Form erhalten	extrudiert
Fermentieren	Verändern der chemischen Zusammensetzung und Eigenschaften von organischen Stoffen mit Hilfe von Mikroorganismen (Bakterien, Pilzen, Hefen)	fermentiert
Flockieren	Walzen von feuchtem Material mit heißen Walzen	Flocken
Hydrierung (Hydrieren)	Katalytisches Verfahren zur Sättigung der Doppelbindungen von Ölen/Fetten/Fettsäuren bei hoher Temperatur unter Druck und unter Wasserstoff (Fetthärtung) oder zur Herstellung von Polyolen durch Reduktion der Carbonyl-Gruppen von Kohlenhydraten zu Hydroxyl-Gruppen	gehärtet, teilgehärtet (bei Fetten und Ölen)
Hydrothermische/ druckhydrothermische Behandlung	Erhitzen eines Erzeugnisses mit Hilfe von Wasserdampf mit unterschiedlichen Drücken	hydrothermisch / druckhydrothermisch
Hydrolysieren	Verringerung der Molekülgröße durch geeignete Behandlung mit Wasser und Hitze/Druck, Enzymen oder Säuren/Alkalien	hydrolysiert, teilweise hydrolysiert
Konservieren	Verfahren der Haltbarmachung von Erzeugnissen durch physikalische Prozesse oder durch Zugabe organischer bzw. anorganischer Substanzen	konserviert
Konzentrieren / Eindicken	Anreicherung von Stoffen in einem Erzeugnis durch Entfernen des Wassers oder sonstiger Bestandteile	eingedickt, Konzentrat, Sirup, wenn das Konzentrat im Wesentlichen aus flüssigem Zucker besteht
Mehlmüllerei	Zerkleinern von Körnern und Auftrennung in Fraktionen durch Siebung, z.B. Mehl, Kleie, Futtermehl oder Grießkleie	Mehl, Kleie, Futtermehl, Grießkleie
Melassieren	Zusatz von Melasse vor oder nach der Trocknung von Rübenassschnitteln, die Zugabe vor der Trocknung gilt als Vormelassieren, die Zugabe nach der Trocknung als Nachmelassieren	melassiert
Modifizieren	Verändern von Stärke zur Verbesserung ihrer Eigenschaften sowie Wirkungsweise mit Hilfe physikalischer und chemischer Verfahren	modifiziert
Parboiling	Kombinierte Wasser-, Wärme- und Druckbehandlung zur Verbesserung der Kocheigenschaft (Reis)	parboiled
Pasteurisieren	Kurzzeitiges Erhitzen von Erzeugnissen auf eine bestimmte Temperatur unterhalb des Siedepunktes zum Abtöten von Mikroorganismen mit anschließender rascher Abkühlung	pasteurisiert

Begriff	Beschreibung	Gebräuchliche Bezeichnung
Pelletieren	Kompaktierung und spezielle Formgebung durch Pressen durch Matrizen	Pellet, pelletiert
Raffinieren	Vollständiges oder teilweises Entfernen von Begleitstoffen aus Zucker, Ölen, Fetten oder anderen organischen Stoffen durch chemische oder physikalische Behandlung	raffiniert, teilraffiniert
Reinigen	Entfernen unerwünschter Bestandteile durch physikalische Methoden, wie z.B.: Auslesen, Sieben, Sortieren, Aspirieren, Waschen oder Entfernen von Metallen	gereinigt
Schälen / Enthülsen / Entspelzen	Vollständiges oder teilweises Entfernen der äußeren Schale von Körnern, Samen, Früchten, Nüssen und anderen schalenhaltigen Pflanzenteilen	geschält, teilgeschält, enthülst, entspelzt
Schroten	Grobe mechanische Zerkleinerung von Körnern/Samen in Bruchstücke unterschiedlicher Teilchengrößen	Schrot, geschrotet
Sichten / Sieben	Sortieren von Partikeln unterschiedlicher Größe mittels Sieben	gesichtet / gesiebt
Silieren	Herstellung lagerfähiger Futtermittel (Silagen) durch anaerobe Vergärung ggf. mit Silierzusatzstoffen	siliert (vergoren)
Sirup	Dickflüssige, konzentrierte, zuckerhaltige Flüssigkeit	
(Soap)stock	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung pflanzlicher Öle und Fette mit Hilfe wässriger Lösungen von Calcium-, Magnesium-, Natrium- oder Kaliumhydroxid gewonnen wird. Es enthält Salze freier Fettsäuren, Öle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, Früchten oder tierischem Gewebe wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern	
Stärkeherstellung	Gewinnung von Stärke durch Auswaschen der Stärke aus zuvor zerkleinerten Knollen, Wurzeln, Körnern, Kernen und Früchten mit Hilfe von Wasser und ggf. Schwefeldioxid	Keime, Kleber, Stärke
Trocknen	Wasserentzug durch natürliche oder technische Verfahren	getrocknet
Verbutterung	Verarbeitung von Sahne/Rahm zu Butter (Schlagen und Stoßen von Sahne in einem rotierenden Zylinder) zur Abtrennung der festen Fette. Je nach Buttersorte wird in „Sauerrahmbutter“ und „mild-gesäuerte Butter“ unterschieden, denen spezielle Säuerungskulturen vor bzw. nach der Rahmreifeung zugesetzt werden. Bei „Süßrahmbutter“ erfolgt kein Zusatz von Kulturen.	verbuttern

Begriff	Beschreibung	Gebräuchliche Bezeichnung
Vorverkleistern	Hydrothermische Behandlung von Stärke zur Verbesserung der Quellfähigkeit in kaltem Wasser	vorverkleistert, gequellt
Weitere Begriffe		
Erheblich übersteigt	Mehr als zwei Drittel	
Praktisch frei von... / soweit wie möglich frei von...	Nach dem Stand der Technik frei von bestimmten Bestandteilen	
Technisch rein	Nach dem Stand der Technik gereinigt von bestimmten Bestandteilen	

Datenblatt für Einzelfuttermittel der Positivliste

Hersteller / Inverkehrbringer	
Futtermittel- /Produktbezeichnung (Bezeichnung nach Positivliste / Handels- / Markenname; ergänzt mit Nr. laut Positivliste)	
Produktbeschreibung (Beschreibung 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	
Sicherheitshinweise (entflammbar, explosiv, ätzend etc.)	
Hinweise auf spezifische analytische Probleme	

Fettgedruckte Angaben zwingend erforderlich

Hinweise zum Erstellen des Datenblattes

Hersteller / Inverkehrbringer

- Angabe der korrekten vollständigen Adresse

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!

In den Datenblättern sind firmenspezifische Besonderheiten kenntlich zu machen

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 kritischen Kontrollpunkten (CCP im HACCP-System) 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 zur Folge haben, sind zusätzlich der Normenkommission für Einzelfuttermittel zur Kenntnis zu bringen.

Angaben zur Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen

- Vollständige Angabe verwendeter Verarbeitungshilfsstoffe.

Verarbeitungshilfsstoffe 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. EU L 268 S.29) sind 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. Die Rückstände dürfen weder die Gesundheit von Tier und Mensch beeinträchtigen oder die Umwelt schädigen noch technologisch auf das Futtermittel wirken.

Gemäß Artikel 4 Absatz 3 i.V.m. Anhang I Nr.1 der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 über das Inverkehrbringen und die Verwendung von Futtermitteln (ABl. EU L 229 S.1) müssen Einzelfuttermittel gemäß der guten Praxis frei von chemischen Verunreinigungen sein, die sich aus dem Herstellungsverfahren ergeben, sowie frei von Verarbeitungshilfsstoffen sein, es sei denn, es ist ein Höchstgehalt im Europäischen Katalog der Einzelfuttermittel festgesetzt. Mit der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 zum Katalog der Einzelfuttermittel (ABl. EU L 29 S.1) wurden für einige Einzelfuttermittel Höchstgehalte für Rückstände von Verarbeitungshilfsstoffen festgelegt. Gemäß Anhang Teil A Nr. 5 der Verordnung (EU) Nr. 68/2013 sind Höchstgehalte für Rückstände von Verarbeitungshilfsstoffen grundsätzlich nur dann festzulegen, wenn deren Verwendung zu Rückständen von mehr als 0,1% (bezogen auf Originalsubstanz) führt. Die festgesetzten Höchstgehalte und die 0,1%-Regelung gelten jedoch nur für Einzelfuttermittel, die im Katalog der Einzelfuttermittel aufgeführt sind.

Für Einzelfuttermittel, die gemäß Artikel 24 Absatz 6 von den Futtermittelunternehmern in eigener Verantwortung in das Register der Einzelfuttermittel eingetragen wurden, gelten weder die festgesetzten Höchstgehalte noch die 0,1%-Regelung; sie müssen gemäß der guten Praxis frei von chemischen Verunreinigungen sein.

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 mindestens ein zeitnahes Untersuchungsattest oder eine Zusammenstellung von Werten aus der Eigenkontrolle oder Zusicherung von Mindest- bzw. Maximalgehalten der zu kennzeichnenden Parameter.

Es sind die Futtermittelanalysemethoden anzuwenden.

Sofern Energieangaben gemacht werden, sind diese Berechnungen für die einzelnen Futtermittel tierartenspezifisch vorzunehmen (z.B. ME für Geflügel, Schweine, Kälber, Mastriinder, NEL für Milchkühe).

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 ein zeitnahes Untersuchungsattest oder eine Zusammenstellung von Werten aus der Eigenkontrolle bzw. von Maximalgehalten der Parameter.

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

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

ggf. Verweis auf „Branchenleitlinien zur Qualitätssicherung“.

Angaben zu Haltbarkeit, Lagerung und Transport¹⁾

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

¹⁾ sofern spezifische Anforderungen bestehen.

Sicherheitshinweise

Entsprechend den Vorgaben der Gefahrstoffverordnung im Umgang mit gefährlichen Stoffen

Hinweise auf spezielle analytische Probleme soweit solche auftreten und bekannt sind.

Anhang

Die Tabelle 1 beinhaltet die für die Einzelfuttermittel relevanten Änderungen/Neuerungen der Positivliste für den Zeitraum vom 12.02.2019 – 30.07.2021.

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 der Zuordnung in der Positivliste	Bezeichnung	Durchgeführte Neuerungen / Änderungen
20.11.2020	02.15.04	Sonnenblumenkuchen	Beschreibung und Anforderungen geändert
20.11.2020	03.12.01	Mungbohnenfrucht- wasserkonzentrat	Neuaufnahme
20.11.2020	03.12.02	Mungbohneineiweiß	Neuaufnahme
20.11.2020	03.12.03	Mungbohnenstärke- /Fasergemisch	Neuaufnahme
20.11.2020	04.08.03	Topinambursaftkonzentrat, fermentiert	Neuaufnahme
20.11.2020	04.11.01	Knoblauchpulver, -granulat	Neuaufnahme
20.11.2020	09.05.08	Molkenpermeat, Calciumreich	Neuaufnahme
20.11.2020	11.01.62	Kaliumcarbonat, Hydrat (K ₂ CO ₃ * 1,5 H ₂ O)	Neuaufnahme
20.11.2020	12.08.01	Lignocellulose	Beschreibung und Anforderungen geändert
20.11.2020	14.06.01	Nebenerzeugnis aus der Fermentation pflanzlicher Substrate mit Pilzen	Bezeichnung und Beschreibung geändert
20.11.2020	14.06.02	Nebenerzeugnis aus der Herstellung von Enzymen durch Fermentation pflanzlicher Substrate mit <i>Aspergillus oryzae</i>	Neuaufnahme
11.03.2021	14.11.01	Proteinhaltiges Erzeugnis aus der Fermentation mit <i>Ashbya gossypii</i>	Neuaufnahme
30.07.2021	falls zutreffend	falls zutreffend	In Spalte 4, 5 und 6 Entfall der Angabe v.H. (Angabe in Kopfzeile)
30.07.2021	02.12.02	Saforkuchen	Beschreibung und Anforderungen geändert
30.07.2021	02.15.04	Sonnenblumenkuchen	Beschreibung und Anforderungen geändert
30.07.2021	02.20.02	Hanfkuchen	gelöscht
30.07.2021	03.01.06	Ackerbohnenbruch, geschält	Neuaufnahme
30.07.2021	03.01.07	Ackerbohenschalen	Neuaufnahme

Datum der Änderung / Neuaufnahme	Nummer der Zuordnung in der Positivliste	Bezeichnung	Durchgeführte Neuerungen / Änderungen
30.07.2021	04.03.07	Kartoffeleiweiß	Beschreibung geändert
30.07.2021	04.12.01	Rote Bete Trester	Neuaufnahme
30.07.2021	06.10.01	Kürbistrester	Neuaufnahme
30.07.2021	08.14.01	Blätter des Tagesjasmin	Neuaufnahme
30.07.2021	08.15.01	Weißer Federmohn	Neuaufnahme
30.07.2021	09.05.09	Galacto-Oligosaccharide	Neuaufnahme
30.07.2021	11.01.39	Natriumacetat	gelöscht
30.07.2021	11.01.58	Trikaliumcitrat	gelöscht
30.07.2021	12.03.02	Isomaltulose (Palatinose)	Neuaufnahme
30.07.2021	12.07.02	Pflanzenglycerin	Beschreibung und Angaben zur Kennzeichnung geändert
30.07.2021	17.01.02	Ammoniumlaktat aus der Fermentation für Rinder, Schafe und Ziegen mit Pansenfunktion	gelöscht

Einzel Futtermittel

- ¹⁾ Futtermittel kann zur Minderung des ruminalen Protein- und/oder Stärkeabbaus formaldehyd- bzw. xylosebehandelt, thermisch, hydrothermisch oder druckhydrothermisch behandelt sein. In diesem Fall ist das Futtermittel mit dem Wort "geschützt" zu bezeichnen. Die Art der Behandlung ist im Datenblatt anzugeben.
- ²⁾ Der Bezeichnung darf das Wort "glucosinolatarm" hinzugefügt werden, wenn das Einzel Futtermittel 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 (EU) Nr. 1069/2009 in der jeweils geltenden Fassung sowie deren Durchführungsverordnung (EU) Nr. 142/2011 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, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
00.01.01	(Tränk-) Wasser	Aus der öffentlichen Wasserversorgung, Wasserläufen, Brunnen oder Niederschlägen gewonnenes Wasser					Wasserqualität beachten
01. Getreidekörner, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse							
01.01.01	Dinkel	Körner von Dinkel, <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccon</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>					
01.01.02	Dinkel, entspelzt	Erzeugnis, das durch Entspelzen von gereinigtem Dinkel gewonnen wird	Rohfaser max. 5		Stärke Rohfaser		
01.01.03	Dinkelflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzen von gereinigtem und entspelztem Dinkel gewonnen wird	Rohfaser max. 5		Stärke Rohfaser		
01.01.04	Dinkelspelzen	Nebenerzeugnis, das beim Entspelzen von gereinigtem Dinkel anfällt	salzsäureunlösliche Asche max. 6		Rohfaser salzsäureunlösliche Asche		Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
01.02.01	Gerste ¹⁾	Körner von <i>Hordeum vulgare</i> L.				Wenn ¹⁾ , dann Datenblatt erforderlich	
01.02.02	Gerste, geschält	Erzeugnis, das durch Schälen von gereinigter Gerste gewonnen wird	Rohfaser max. 2,3		Stärke		
01.02.03	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		
01.02.04	Gerstenfuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der Verarbeitung der gereinigten und geschälten Gerste zu Graupen, Grütze oder Mehl anfällt	Rohfaser max. 12		Stärke Rohfaser		
01.02.05	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		
01.02.06	Gerstenschälkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Graupen und Grütze aus gereinigter Gerste anfällt und fast ausschließlich aus Schalen besteht	Rohfaser max. 23		Rohfaser		
01.02.08	Gerstenkleinflocken, aufgeschlossen	Nebenerzeugnis, das durch Anfeuchten sowie Erhitzen gereinigter Gerste nach dem Walzen und Absieben anfällt	Rohfaser max. 15	Stärkeaufschluss min. 50	Stärke Rohfaser		
01.03.01	Hafer	Körner von <i>Avena sativa</i> L. und anderen kultivierten Haferarten					
01.03.02	Hafer, entspelzt	Erzeugnis, das durch Entspelzen von gereinigtem Hafer gewonnen wird	Rohfaser max. 4		Stärke		

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
01.03.03	Hafergrütze	Erzeugnis, das durch Dämpfen, Darren und Schneiden von gereinigtem, entspelztem Hafer entsteht und geringe Mengen an Spelzen enthalten kann			Stärke Rohfaser		
01.03.04	Haferflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzen von gereinigtem, entspelztem Hafer entsteht und das geringe Mengen an Spelzen enthalten kann	Rohfaser max. 4		Stärke		
01.03.05	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		
01.03.06	Haferquellmehl	Erzeugnis, das aus gemahlene Haferkernen gewonnen wird und dessen Stärke durch Hitze- oder hydrothermische Behandlung weitgehend aufgeschlossen ist	Rohfaser max. 4	Feuchte max. 12 Stärkeaufschluss min. 50	Stärke	Datenblatt erforderlich	
01.03.07	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		
01.03.08	Haferspelzen	Nebenerzeugnis, das beim Entspelzen des Hafers anfällt	salzsäureunlösliche Asche max. 6		Rohfaser salzsäureunlösliche Asche		Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter
01.03.09	Hafer-Dinkel-Spelzkleie	Nebenerzeugnis, das beim Entspelzen von Hafer und Dinkel anfällt und überwiegend aus Spelzen besteht	salzsäureunlösliche Asche max. 6		Rohfaser salzsäureunlösliche Asche		Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
01.04.01	Rispenhirse	Körner von <i>Panicum miliaceum</i> L.					
01.04.02	Sorghum	Körner von <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench s.l.				Kann zusätzlich als Milocorn bezeichnet werden	
01.05.01	Mais ¹⁾	Körner von <i>Zea mays</i> L.					Wenn ¹⁾ , dann Datenblatt erforderlich
01.05.02	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		
01.05.03	Maisnachmehl	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Maisgrieß oder -mehl anfällt	Stärke min. 40		Stärke Rohfaser		
01.05.04	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		
01.05.05	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		
01.05.06	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 Feuchte, wenn > 10	Datenblatt erforderlich	
01.05.07	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	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
01.05.08	Maisstärke	Aus Mais gewonnene, technisch reine Stärke		salzsäureunlösliche Asche max. 0,5	Stärke	Datenblatt erforderlich	
01.05.09	Maisquellstärke	Erzeugnis, das aus Maisstärke gewonnen wird, die durch Hitze- oder hydrothermische Behandlung weitgehend aufgeschlossen ist		salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 Feuchte max. 12 Stärkeaufschluss min. 50	Stärke	Datenblatt erforderlich	
01.05.11	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	
01.05.12	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	
01.05.13	Maiskeimextraktions-schrot	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	
01.05.14	Maiskleberfutter	Nebenerzeugnis der Maisstärkegewinnung 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 enthalten			Rohprotein Stärke Rohfett, wenn > 4,5 Feuchte, wenn > 14	Datenblatt erforderlich	"Beschreibung ist durch zollrechtliche Bestimmungen so vorgesehen!"

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
01.05.15	Maisquellmehl	Erzeugnis, das aus Maismehl gewonnen wird und dessen Stärke durch Hitze- oder hydrothermische Behandlung weitgehend aufgeschlossen ist		Feuchte max. 12 Rohfaser max. 2 Stärkeaufschluss min. 50	Stärke	Datenblatt erforderlich	
01.05.16	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		
01.05.17	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 Rohprotein, wenn > 10 Rohfett, wenn > 5 Feuchte, wenn > 14	Datenblatt erforderlich	
01.06.01	Reis	Körner von <i>Oryza sativa</i> L. (auch "parboiled")					
01.06.02	Bruchreis	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von gereinigtem, poliertem oder glasiertem Reis, (auch "parboiled") anfällt und das im Wesentlichen aus kleinen oder gebrochenen Körnern besteht	salzsäureunlösliche Asche max. 1	Botanische Reinheit min. 99	Stärke		
01.06.03	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		
01.06.04	Reisflocken	Erzeugnis, welches aus Bruchreis (auch parboiled), durch Mahlen, Dämpfen und Walzen hergestellt wird	Rohfaser max. 3	Botanische Reinheit min. 99	Stärke		

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
01.06.05	Reisgrieß/-mehl	Erzeugnis, das beim Vermahlen von gereinigtem Reis (auch "parboiled") anfällt			Stärke		
01.06.06	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	
01.06.07	Reisfuttermehl ¹⁾	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	
01.06.09	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	
01.06.10	Reiskleie ¹⁾	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	
01.06.15	Reiskleber / Reisprotein	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus gereinigtem Reis anfällt, überwiegend aus Reisprotein bzw. Reiskleber besteht und getrocknet ist		Rohprotein min. 50 Rohasche max. 3	Rohprotein Rohfaser Rohasche	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
01.07.01	Roggen	Körner von <i>Secale cereale</i> L.					
01.07.02	Roggenflocken	Erzeugnis, das durch Walzen gegebenfalls Dämpfen von gereinigtem Roggen gewonnen wird			Stärke Rohfaser		
01.07.03	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		
01.07.04	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		
01.07.05	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		
01.07.06	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		
01.07.07	Roggenquellmehl	Erzeugnis, das aus Roggenmehl gewonnen wird und dessen Stärke durch Hitze- oder hydrothermische Behandlung weitgehend aufgeschlossen ist		Feuchte max. 12 Rohfaser max. 4 Stärkeaufschluss min. 50	Stärke	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
01.08.01	Triticale	Körner der Hybride <i>Triticum x Secale</i>					
01.08.02	Triticaleflocken	Erzeugnis, das durch Walzen und gegebenenfalls Dämpfen von gereinigter Triticale gewonnen wird	Rohfaser max. 3		Stärke Rohfaser		
01.09.01	Weizen ¹⁾	Körner von <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. und anderen kultivierten Nacktweizenarten				Wenn ¹⁾ , dann Datenblatt erforderlich	
01.09.02	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		
01.09.03	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		
01.09.04	Weizenfuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Weizen anfällt und das überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers und im Übrigen aus Schalen- und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht	Stärke min. 34		Stärke Rohfaser		
01.09.05	Weizengrießkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl oder Flocken aus gereinigtem Weizen anfällt und 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		

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
01.09.06	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		
01.09.07	Weizenprotein, hydrolysiert	Erzeugnis, das aus Weizenkleber durch enzymatische Hydrolyse hergestellt wird		Rohprotein min. 65 salzsäureunlösliche Asche max. 1,5	Rohprotein	Datenblatt erforderlich	
01.09.08	Weizenquellmehl	Erzeugnis, das aus Weizenmehl gewonnen wird und dessen Stärke durch Hitze- oder hydrothermische Behandlung weitgehend aufgeschlossen ist		Feuchte max. 12 Rohfaser max. 3 Stärkeaufschluss min. 50	Stärke	Datenblatt erforderlich	
01.09.09	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 Feuchte max. 10	Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 12	Datenblatt erforderlich	
01.09.11	Weizenstärke	Aus gereinigtem Weizen oder aus Weizenmehl gewonnene, technisch reine Stärke		salzsäureunlösliche Asche max. 0,5	Stärke	Datenblatt erforderlich	
01.09.13	Weizenquellstärke	Erzeugnis, das aus Weizenstärke gewonnen wird, die durch Hitze- oder hydrothermische Behandlung weitgehend aufgeschlossen ist		Feuchte max. 12 salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 Stärkeaufschluss min. 50	Stärke	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
01.09.14	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 Feuchte, wenn > 14	Datenblatt erforderlich	
01.09.15	Weizenkleber	Nebenerzeugnis der Weizenstärkegewinnung, das überwiegend aus Weizenprotein besteht, das beim Abtrennen der Stärke anfällt, und getrocknet ist	Rohprotein min.70 Feuchte max. 13	salzsäureunlösliche Asche max. 0,5	Rohprotein	Datenblatt erforderlich	
01.09.16	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	
01.09.17	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	
01.10.01	Getreidekörner, feucht konserviert	Getreide, das unter Zugabe von zugelassenen Zusatzstoffen konserviert wurde			Feuchte Die Art der Behandlung ist anzugeben verwendete Getreidearten (absteigende Reihenfolge)	Angaben zum verwendeten Konservierungsmittel erforderlich	
01.10.02	Getreidekörner / Mischgetreide	Erzeugnis, das beim Sortieren von gereinigtem Getreide unter Verwendung von Trieuren oder Trommelsieben, anfällt		Anzahl Getreidearten max. 5 Getreideanteil min. 96	Verwendete Getreidearten (absteigende Reihenfolge)		
01.10.03	Getreidepülpe	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus gereinigtem Getreide oder Getreidemehlen anfällt und Stärke, Kleber und Schalen enthalten kann		Feuchte max. 95	Feuchte Rohprotein verwendete Getreidearten (absteigende Reihenfolge)	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
01.10.04	Getreidepülpe, getrocknet	Nebenerzeugnis, das durch weitgehenden Entzug von Wasser aus Getreidepülpe gewonnen wird		Feuchte max. 13	Stärke Rohprotein Rohfaser verwendete Getreidearten (absteigende Reihenfolge)	Datenblatt erforderlich	
01.10.05	Getreidequellwasser	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus gereinigtem Getreide durch Eindicken oder Trocknen des Quellwassers anfällt			Rohprotein Rohasche Feuchte, wenn > 13 verwendete Getreidearten (absteigende Reihenfolge)	Datenblatt erforderlich	
01.10.06	Getreidekörner, mit Natronlauge aufgeschlossen	Getreidekörner, die unter Zugabe von Natronlauge aufgeschlossen wurden		Natrium 1,5 bis 2,5	Feuchte Natrium Stärke, wenn > 20 Rohprotein, wenn > 10 Rohfaser verwendete Getreidearten (absteigende Reihenfolge)		
01.10.07	Getreidenachmehl	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Getreide anfällt und im Wesentlichen aus Teilen des Mehlkörpers, Schalentteilen und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht	Stärke min. 44		Stärke Rohfaser verwendete Getreidearten (absteigende Reihenfolge)		
01.10.08	Getreidefuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Getreide anfällt und das überwiegend aus Teilen des Mehlkörpers und im Übrigen aus Schalentteilen und wenigen sonstigen Kornbestandteilen besteht	Stärke min. 34		Stärke Rohfaser verwendete Getreidearten (absteigende Reihenfolge)		

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
01.10.09	Getreidegrießkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl oder Flocken aus gereinigtem Getreide anfällt, das überwiegend aus Teilen der Schale und im Übrigen aus Kornbestandteilen, die vom Mehlkörper nicht so weitgehend befreit sind wie bei der Getreidekleie, besteht	Stärke min. 17		Rohprotein Rohfaser verwendete Getreidearten (absteigende Reihenfolge)		
01.10.10	Getreidekleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Getreide anfällt und das überwiegend aus Teilen der Schale und im Übrigen aus sonstigen Kornbestandteilen besteht, die vom Mehlkörper weitgehend befreit sind			Rohprotein Rohfaser verwendete Getreidearten (absteigende Reihenfolge)		
02. Ölsaaten und Ölfrüchte sowie sonstige ölliefernde Pflanzen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse							
02.01.01	Baumwollsaat	(Entlinterte) Samen der Baumwollpflanze <i>Gossypium spp.</i>			Rohprotein Rohfett Rohfaser		Gossypolgehalte beachten
02.02.01	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
02.02.02	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
02.02.03	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

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
02.03.01	Kakaoschalen	Erzeugnis, das beim Schälen der gerösteten Samen der Kakaopflanze, <i>Theobroma cacao</i> L., anfällt			Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Theobromingehalte beachten
02.05.01	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 Feuchte max. 6	Rohfett	Datenblatt erforderlich	
02.05.02	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	
02.05.03	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	
02.06.01	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 Cucurbita-Arten anfällt		Feuchte max. 13	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
02.07.01	Leinsaat	Samen des Leins <i>Linum usitatissimum</i> L.		Botanische Reinheit min. 93			Blausäuregehalt beachten
02.07.02	Leinkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen des Leins anfällt		Botanische Reinheit min. 93	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Blausäuregehalt beachten

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
02.07.03	Leinextraktionsschrot ¹⁾	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Leinkuchen anfällt	Rohfett max. 4	Botanische Reinheit min. 93	Rohprotein Rohfaser Sofern Leinextraktionsschrot im Herstellungsprozess anfallende Bleicherden und Filterhilfsstoffe bis zu 1 v.H. sowie Rohlecithine enthält, ist es als Leinextraktionsschrotfutter zu bezeichnen. Enthält es darüber hinaus im Prozess anfallenden Soapstock, ist es als Leinextraktionsschrotfutter, mit (Soap)stock zu bezeichnen.	Datenblatt erforderlich	Blausäuregehalt beachten
02.07.04	Leinextraktionsschrot ¹⁾ , teilextrahiert	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Teilextraktion von Leinkuchen anfällt	Rohfett max. 8	Botanische Reinheit min. 93	Rohprotein Rohfett Rohfaser Sofern Leinextraktionsschrot, teilextrahiert, im Herstellungsprozess anfallende Bleicherden und Filterhilfsstoffe bis zu 1 v.H. sowie Rohlecithine enthält ist es als Leinextraktionsschrotfutter, teilextrahiert zu bezeichnen. Enthält es darüber hinaus im Prozess anfallenden Soapstock, ist es als Leinextraktionsschrotfutter, teilextrahiert, mit (Soap)stock zu bezeichnen	Datenblatt erforderlich	Blausäuregehalt beachten
02.08.01	Oliven	Oliven der Varietät <i>Olea europaea L.</i>					

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
02.09.01	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 Murumurupalme (<i>Astrocaryum murumuru</i> Mart.), der Tucumpalme (<i>Astrocaryum tucuma</i> Mart.) und der Uricuripalme (<i>Syagrus coronata</i> Mart. Becc.) gewonnen wird		Feuchte max. 10	Rohfett Rohfaser		
02.09.02	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	
02.09.03	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	
02.10.01	Pflanzenöl oder Pflanzenfett	Erzeugnis, das aus rohem, unbehandeltem Öl oder Fett, aus Pflanzen -ausgenommen Rhizinus- gewonnen wird, das ggf. entschleimt sein kann		Petrolätherunlösliche Verunreinigungen in der Originalsubstanz max. 1,5 Säurezahl in der Originalsubstanz max. 50	Feuchte, wenn > 1 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, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
02.10.02	Pflanzenfett, raffiniert oder Pflanzenöl, raffiniert	Erzeugnis, das aus pflanzlichen Fetten oder Ölen -ausgenommen Rizinusöl und gebrauchte Speisefette- besteht und raffiniert ist		Petrolätherunlösliche Verunreinigungen in der Originalsubstanz max. 0,2 Unverseifbares in der Originalsubstanz max. 3 Feuchte max. 0,2	Feuchte, wenn > 1 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	
02.10.03	Pflanzenfett, geschützt oder Pflanzenöl, geschützt	Pflanzenöl oder -fett -ausgenommen Rizinusöl und gebrauchte Speisefette- oder daraus isolierte Fettsäurefraktionen, behandelt mit einem geeigneten Verfahren (Hydrierung, Coating oder physikalische Behandlung) zur Verringerung des ruminalen Abbaus		Petrolätherunlösliche Verunreinigungen 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	
02.10.04	Fettsäuren aus der chemischen Raffination	Nebenerzeugnis, das bei der Entsäuerung von Ölen und Fetten pflanzlichen (ausgenommen Rizinusöl) oder tierischen Ursprungs (ausgenommen gebrauchte Speisefette) mit Laugen gewonnen und anschließend angesäuert und von der wässrigen Phase getrennt wird; es enthält freie Fettsäuren, Öle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, Früchten oder tierischem Gewebe wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern. Die bei einer Deodorierung anfallenden Deodestillate sollen nicht zugesetzt werden		Petrolätherunlösliche Verunreinigungen max. 1,3	Rohfett Feuchte, wenn > 1 Die Pflanzenart bzw. die Tierart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben. Wird das Öl oder Fett aus mehr als einer Pflanzen- oder Tierart gewonnen, sind diese in absteigender Reihenfolge ihrer Anteile anzugeben.	Datenblatt erforderlich	Der Zusatz von Deodestillaten ist kenntlich zu machen.

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
02.10.05	Fettsäuredestillate aus der physikalischen Raffination	Nebenerzeugnis, das bei der Entsäuerung von Ölen und Fetten pflanzlichen (ausgenommen Rizinusöl) oder tierischen (ausgenommen gebrauchte Speisefette) Ursprungs durch Destillation gewonnen wird; es enthält freie Fettsäuren, Öle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, Früchten oder tierischem Gewebe wie Mono- und Diglyceride, Sterole und Tocopherole		Petrolätherunlösliche Verunreinigungen max. 1,3	Rohfett Feuchte, wenn > 1 Die Pflanzenart bzw. die Tierart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben. Wird das Öl oder Fett aus mehr als einer Pflanzen- oder Tierart gewonnen, sind diese in absteigender Reihenfolge ihrer Anteile anzugeben	Datenblatt erforderlich	
02.11.01	Rapssaat ²⁾	Samen von Raps, <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>Oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. indischem Sarson, <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O. E. Schulz sowie Rübsen, <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>Oleifera</i> (Metzg.) Sinsk		Botanische Reinheit min. 94			Glucosinolatgehalt beachten
02.11.02	Rapsschalen	Erzeugnis, das beim Schälen von Rapssaat anfällt			Rohfaser		
02.11.03	Rapskuchen ^{1) 2)}	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Rapssaat anfällt		Botanische Reinheit min. 94	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Glucosinolatgehalt beachten
02.11.04	Rapsextraktionsschrot ^{1) 2)}	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Rapskuchen anfällt	Rohfett max. 4	Botanische Reinheit min. 94 salzsäureunlösliche Asche max. 0,9	Rohprotein Rohfaser Sofern Rapsextraktionsschrot im Herstellungsprozess anfallende Bleicherden und Filterhilfsstoffe bis zu 1 v.H. sowie Rohlecithine enthält, ist es als Rapsextraktionsschrotfutter zu bezeichnen. Enthält es darüber hinaus im Prozess anfallenden Soapstock, ist es als Rapsextraktionsschrotfutter, mit (Soap)stock zu bezeichnen	Datenblatt erforderlich	Glucosinolatgehalt beachten

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
02.11.05	Rapsextraktionsschrot, teilextrahiert ^{1) 2)}	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Teilextraktion von Rapskuchen anfällt	Rohfett max. 6	Botanische Reinheit min. 94 salzsäureunlösliche Asche max. 0,9	Rohprotein Rohfett Rohfaser Sofern Rapsextraktionsschrot, teilextrahiert im Herstellungsprozess anfallende Bleicherden und Filterhilfsstoffe bis zu 1 v.H. sowie Rohlecithine enthält, ist es als Rapsextraktionsschrotfutter , teilextrahiert zu bezeichnen. Enthält es darüber hinaus im Prozess anfallenden Soapstock, ist es als Rapsextraktionsschrotfutter, teilextrahiert, mit (Soap)stock zu bezeichnen	Datenblatt erforderlich	Glucosinolatgehalt beachten
02.12.01	Saforsaad	Samen von Saflor, <i>Catharmus tinctorius</i> L.					
02.12.02	Saforkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von geschälter, teilgeschälter oder ungeschälter Samen der Saflorpflanze anfällt		Aus geschälter oder teilgeschälter Saat Rohfaser max. 33	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
02.12.03	Saflorextraktionsschrot	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	
02.13.01	Sesamsaad	Samen von Sesam, <i>Sesamum indicum</i> L.					
02.13.02	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	Datenblatt erforderlich	
02.13.03	Sesamextraktionsschrot	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	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
02.14.01	Sojabohnen	Sojabohnen <i>Glycine max.</i> L. Merr.					
02.14.02	Sojabohnen, dampferhitzt ¹⁾	Sojabohnen, die einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen wurden		Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g * Minute		Wenn ¹⁾ , dann Datenblatt erforderlich	
02.14.03	Soja(bohnen)-schalen	Nebenerzeugnis, das beim Schälen von Sojabohnen anfällt			Rohfaser		
02.14.04	Soja(bohnen)-kuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus Sojabohnen anfällt			Rohprotein Rohfett Rohfaser, wenn > 8	Datenblatt erforderlich	
02.14.05	Soja(bohnen)-extraktionsschrot, dampferhitzt ¹⁾	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Sojabohnen anfällt und einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen wurde	Rohfett max. 4	Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g * Minute salzsäureunlösliche Asche max.0,9	Rohprotein Rohfaser, wenn > 8 Sofern Soja(bohnen)-extraktionsschrot, dampferhitzt im Herstellungsprozess anfallende Bleicherden und Filterhilfsstoffe bis zu 1 v.H. sowie Rohlecithine enthält, ist es als Soja(bohnen)-extraktionsschrotfutter, dampferhitzt zu bezeichnen. Enthält es darüber hinaus im Prozess anfallenden Soapstock, ist es als Soja(bohnen)-extraktionsschrotfutter, dampferhitzt mit (Soap)stock zu bezeichnen	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
02.14.06	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	Rohfett max. 4	Rohfaser max. 5 Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g * Minute salzsäureunlösliche Asche max. 0,9	Rohprotein Sofern Soja(bohnen)-extraktionsschrot aus geschälter Saat, dampferhitzt im Herstellungsprozess anfallende Bleicherden und Filterhilfsstoffe bis zu 1 v.H. sowie Rohlecithine enthält, ist es als Soja(bohnen)-extraktionsschrotfutter aus geschälter Saat, dampferhitzt zu bezeichnen. Enthält es darüber hinaus im Prozess anfallenden Soapstock, ist es als Soja(bohnen)-extraktionsschrotfutter aus geschälter Saat, dampferhitzt, mit (Soap)stock zu bezeichnen	Datenblatt erforderlich	
02.14.07	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	Feuchte max. 10	Rohprotein	Datenblatt erforderlich	
02.14.08	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 Feuchte max. 10	Rohprotein Lysin	Datenblatt erforderlich	
02.15.01	Sonnenblumensaat	Samen der Sonnenblume <i>Helianthus annuus</i> L.					
02.15.03	Sonnenblumenkuchen, schalenarm	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus ungeschälter Sonnenblumensaat und nachträglich weitgehender Entfernung der Schalen anfällt		Rohfaser max. 15	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
02.15.04	Sonnenblumenkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus geschälter, teilgeschälter oder ungeschälter Sonnenblumensaat anfällt		aus geschälter Saat Rohfaser max. 15 aus teilgeschälter Saat Rohfaser max. 25	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
02.15.05	Sonnenblumenextraktionsschrot ¹⁾	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Sonnenblumenkuchens unter Wärmebehandlung aus ungeschälter Sonnenblumensaat anfällt	Rohfett max. 4	salzsäureunlösliche Asche max. 0,9	Rohprotein Rohfaser Sofern Sonnenblumenextraktionsschrot im Herstellungsprozess anfallende Bleicherden und Filterhilfsstoffe bis 1 v.H. sowie Rohlecithine enthält, ist es als Sonnenblumenextraktionsschrotfutter zu bezeichnen. Enthält es darüber hinaus im Prozess anfallenden Soapstock, ist es als Sonnenblumenextraktionsschrotfutter, mit (Soap)stock zu bezeichnen	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
02.15.06	Sonnenblumenextraktionsschrot aus teilgeschälter oder geschälter Saat ¹⁾	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des Sonnenblumenkuchens unter Wärmebehandlung aus geschälter oder teilgeschälter oder geschälter Sonnenblumensaat anfällt und durch weitere mechanische Aufarbeitung (z.B. Windsichtung) im Rohfaser- und Rohproteinanteil unterschiedlich eingestellt sein kann	Rohfett max. 4	salzsäureunlösliche Asche max. 0,9	Rohprotein Rohfaser Kann, wenn aus teilgeschälter Saat hergestellt, zusätzlich als „proteinreich“ bezeichnet werden, wenn Rohproteingehalt min. 45 Kann, wenn aus teilgeschälter Saat hergestellt, als „rohfaserreich“ bezeichnet werden, wenn Rohfasergehalt min. 35 Sofern Sonnenblumenextraktionsschrot aus teilgeschälter oder geschälter Saat im Herstellungsprozess anfallende Bleicherden und Filterhilfsstoffe bis 1 v.H. sowie Rohlecithine enthält, ist es als Sonnenblumenextraktionsschrotfutter aus teilgeschälter oder geschälter Saat zu bezeichnen. Enthält es darüber hinaus im Prozess anfallenden Soapstock, ist es als Sonnenblumenextraktionsschrotfutter aus teilgeschälter oder geschälter Saat, mit (Soap)stock zu bezeichnen	Datenblatt erforderlich	
02.15.07	Sonnenblumenproteinkonzentrat ¹⁾	Nebenerzeugnis, das aus entfetteter, geschälter Sonnenblumensaat mittels verschiedener chemischer und physikalischer Abtrennverfahren (z.B. Extraktion, Zentrifugation, Ultrafiltration, Umkehrosmose) gewonnen wird und im Wesentlichen aus den Proteinen des Sonnenblumenendosperms besteht	Rohfett max. 5	salzsäureunlösliche Asche max. 0,9 Rohprotein min. 70	Rohprotein	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
02.15.08	Sonnenblumensirup	Nebenerzeugnis, das aus ent fetteter, geschälter Sonnenblumensaat mittels verschiedener chemischer und physikalischer Abtrennverfahren (z.B. Extraktion, Zentrifugation, Ultrafiltration, Umkehrosiose) gewonnen wird und im Wesentlichen aus den leicht löslichen Kohlenhydraten des Sonnenblumenendosperms besteht		salzsäureunlösliche Asche max. 0,9 Gesamtzucker min. 40	Feuchte Rohasche Gesamtzucker Rohprotein	Datenblatt erforderlich	Rohprotein besteht etwa zur Hälfte aus NPN
02.15.09	Sonnenblumenschalen	Nebenerzeugnis, das beim Schälen von Sonnenblumensaat anfällt und pellettiert sein kann.			Rohfaser		Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen. Ballaststoffcharakter
02.16.01	Walnusskernkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den Samen der Walnuss, <i>Juglans regia L.</i> , von denen die Schale praktisch vollständig entfernt sind, anfällt			Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
02.17.02	Borretschkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Borretsch (<i>Borago officinalis L.</i>) anfällt		salzsäureunlösliche Asche max. 8	Rohprotein Rohfett Rohfaser Rohasche	Datenblatt erforderlich	
02.18.02	Nachtkerzenkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen der Nachtkerze (<i>Oenothera biennis L.</i>) anfällt		Rohfaser max. 25	Rohprotein Rohfett Rohfaser Rohasche	Datenblatt erforderlich	
02.19.02	Schwarzkümmelkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Schwarzkümmel (<i>Nigella sativa L.</i>) anfällt			Rohprotein Rohfett Rohfaser Rohasche	Datenblatt erforderlich	Lagerfähigkeit beachten
02.21.01	Chiasaat	Samen von Chiasaat (<i>Salvia hispanica L.</i>)			Rohprotein Rohfett Rohfaser		Soweit wie möglich frei von Greiskräutersamen

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
02.21.02	Chia-Presskuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Chiasaat (<i>Salvia hispanica</i>) anfällt			Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Soweit wie möglich frei von Getreidekräutersamen
02.23.01	Mariendistel-Presskuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen der Mariendistel (<i>Silybum marianum</i>) anfällt			Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
02.24.01	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren	Erzeugnis, das aus pflanzlichen Fetten/Ölen gewonnen wird und aus Gemischen von Mono- und Diglyceridestern von Glycerin mit Fettsäuren mit mindestens 4 Kohlenstoffatomen besteht. Es kann geringe Mengen an freien Fettsäuren und Glycerin sowie bis zu 50 mg/kg Nickel aus der Hydrierung enthalten			Rohfett Nickel wenn > 20 mg/kg	Datenblatt erforderlich	
02.25.02	Amaranthkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Amaranth (<i>Amaranthus L.</i>) anfällt			Rohprotein Rohfett Rohfaser Stärke	Datenblatt erforderlich	
02.26.02	Leindotterkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen von Leindotter (<i>Camelina sativa</i>) anfällt			Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Glucosinolatgehalt beachten
03. Körnerleguminosen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse							
03.01.01	Ackerbohnen ¹⁾	Samen von <i>Vicia faba L. ssp., faba var. equina Pers. und var. minuta (Alef.) Mansf.</i>				Wenn ¹⁾ , dann Datenblatt erforderlich	
03.01.02	Ackerbohnenflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzen von gereinigten Ackerbohnen gewonnen wird			Rohprotein Rohfaser Stärke		

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
03.01.03	Ackerbohnenweiß	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem separierten Fruchtwasser von Ackerbohnen gewonnen wird		Rohprotein min. 70	Feuchte, wenn > 14 Rohprotein	Datenblatt erforderlich	
03.01.04	Ackerbohnenpülpe	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus den gereinigten Ackerbohnen anfällt und aus Teilen der Schale sowie des Endosperms besteht			Feuchte, wenn > 14 Stärke Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
03.01.05	Ackerbohnenfruchtwasser	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus den gereinigten Ackerbohnen anfällt und dem Rohprotein und Wasser teilweise entzogen sind			Feuchte Rohprotein Rohasche Kalium	Datenblatt erforderlich	
03.01.06	Ackerbohnenbruch, geschält	Erzeugnis, das durch Schälen von gereinigten Ackerbohnen gewonnen wird und neben den Bohnen zum überwiegenden Teil aus Bruchstücken besteht		Rohprotein min. 24 Rohfaser max. 11	Rohprotein Rohfaser Stärke		
03.01.07	Ackerbohnenchalen	Nebenerzeugnis, das beim Schälen von gereinigten Ackerbohnen anfällt und überwiegend aus Ackerbohnenchalen besteht			Rohfaser		
03.02.01	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	
03.02.02	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	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
03.02.03	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	
03.02.04	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	
03.03.01	Erbsen ¹⁾	Samen von <i>Pisum</i> spp.				Wenn ¹⁾ , dann Datenblatt erforderlich	
03.03.02	Erbsenflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Walzen von gereinigten Erbsen gewonnen wird			Rohprotein Stärke Rohfaser		
03.03.03	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		
03.03.04	Erbsenkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigten Erbsen anfällt und überwiegend aus Erbsenschalen besteht		Rohfaser max. 28	Rohfaser		
03.03.05	Erbseneiweiß	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus dem separierten Fruchtwasser von Erbsen gewonnen wird		Rohprotein min. 65	Feuchte, wenn > 14 Rohprotein	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
03.03.06	Erbsenpülpe	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Stärke aus den gereinigten Erbsenkörnern anfällt und aus Teilen der Schale sowie des Endosperms besteht			Feuchte, wenn > 14 Rohfaser Stärke	Datenblatt erforderlich	
03.03.07	Erbsenfruchtwasser	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus den gereinigten Erbsenkörnern anfällt und dem Rohprotein und Wasser teilweise entzogen sind			Feuchte Rohprotein Rohasche Kalium	Datenblatt erforderlich	
03.03.08	Erbsenschalen	Nebenerzeugnis, das beim Schälen von gereinigten Erbsen anfällt			Rohfaser		
03.04.01	Guar-Keimextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Extraktion des Pflanzenschleims von Keimlingen der Samen der Guarpflanze, <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub., anfällt			Rohprotein	Datenblatt erforderlich	
03.05.01	Kichererbsen	Samen von <i>Cicer arietinum</i> L.					
03.06.01	Linsen	Samen der Linse <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.					
03.06.02	Linsenschalen	Nebenerzeugnis, das beim Schälen von gereinigten Linsen anfällt und überwiegend aus Linsenschalen besteht			Rohfaser		
03.07.01	Platterbsen	Samen der Platterbse, <i>Lathyrus sativus</i> L., die zur Zerstörung der toxischen Lectine einer geeigneten Wärmebehandlung unterworfen wurden					
03.08.01	Süßlupinen ¹⁾	Samen von bitterstoffarmen Süßlupinen, <i>Lupinus</i> spp.				Wenn ¹⁾ , dann Datenblatt erforderlich	
03.09.01	Wicken	Samen von Wicken, <i>Vicia sativa</i> L. var <i>sativa</i> und anderen Varietäten					
03.10.01	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, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
03.11.01	Hülsenfruchtkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigten Hülsenfrüchten anfällt und überwiegend aus Schalen, Bruchstücken und Mehlbestandteilen besteht. Sind Bestandteile aus Bohnen enthalten, müssen diese zur Zerstörung der toxischen Lectine einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen sein			Rohprotein Rohfaser	Datenblatt und, sofern Bestandteile aus Bohnen enthalten sind, Angaben zur Wärmebehandlung erforderlich	
03.12.01	Mungbohnenfrucht-wasserkonzentrat	Nebenerzeugnis, dass bei der Stärkegewinnung aus gereinigten Mungbohnen anfällt und dem Rohprotein und Wasser teilweise entzogen sind			Feuchte Rohprotein Rohasche Natrium Kalium	Datenblatt erforderlich	
03.12.02	Mungbohneineiweiß	Nebenerzeugnis, dass bei der Stärkeherstellung aus dem separierten Fruchtwasser von Mungbohnen gewonnen wird		Rohprotein min. 80	Rohprotein Rohfett	Datenblatt erforderlich	
03.12.03	Mungbohnenstärke- / Fasergemisch	Erzeugnis, dass bei der Herstellung von Mungbohneineiweiß anfällt und getrocknet sein kann			Rohprotein Rohfaser Stärke	Datenblatt erforderlich	
04. Knollen und Wurzeln, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse							
04.01.01	Futtermübe	Wurzelknolle von <i>Beta vulgaris var. grassa</i> (Gehalts- und Massentrüben)					
04.02.01	Karotte/Mohrrübe	Wurzelknolle von <i>Daucus carota</i> L. ssp. <i>Sativus</i>				Wenn getrocknet: Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	
04.02.02	Karottentrester	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus gereinigten Karotten anfällt und das getrocknet sein kann			Rohfaser Feuchte, wenn > 14	Wenn getrocknet: Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	
04.03.01	Kartoffel	Sprossknolle der Varietät <i>Solanum tuberosum</i> L.					

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
04.03.02	Kartoffelflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Kochen und anschließender Trocknung gewaschener, geschälter oder ungeschälter Kartoffeln gewonnen wird		salzsäureunlösliche Asche max. 1,7	Stärke Rohfaser	Trocknungsverfahren und verwendeter Brennstoff sind anzugeben	
04.03.03	Kartoffelstärke	Aus gewaschenen Kartoffeln gewonnene, technisch reine Stärke		salzsäureunlösliche Asche max. 0,5	Stärke Feuchte, wenn > 14	Datenblatt erforderlich	
04.03.04	Kartoffelquellstärke	Erzeugnis, das aus Kartoffelstärke besteht, die durch Wärmebehandlung weitgehend aufgeschlossen ist		Feuchte max. 12 salzsäureunlösliche Asche max. 0,5 Stärkeaufschluss min. 50	Stärke	Datenblatt erforderlich	
04.03.06	Kartoffeleinfaserstärke	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus gewaschenen Kartoffeln anfällt und aus Zellwandbestandteilen und Stärke besteht		Stärke min. 70	Stärke Feuchte, wenn > 14	Datenblatt erforderlich	
04.03.07	Kartoffeleiweiß	Nebenerzeugnis der Kartoffelstärkegewinnung, das überwiegend aus Eiweiß besteht und das beim Abtrennen der Stärke anfällt und das getrocknet ist		Rohprotein min. 75 salzsäureunlösliche Asche max. 0,5	Rohprotein Feuchte, wenn > 14	Datenblatt erforderlich	
04.03.08	Kartoffelfruchtwasser, eingedickt	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus gewaschenen Kartoffeln anfällt und dem Rohprotein und Wasser teilweise entzogen sind			Rohprotein Rohasche Feuchte	Datenblatt erforderlich	
04.03.09	Kartoffelpülpe	Nebenerzeugnis, das bei der Stärkegewinnung aus gewaschenen Kartoffeln anfällt und das getrocknet sein kann			Stärke Rohfaser Feuchte, wenn > 14	Datenblatt erforderlich	
04.03.10	Kartoffelschalen	Nebenerzeugnis, das beim Schälen gewaschener Kartoffeln anfällt und das gedämpft oder getrocknet sein kann			salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 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, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
04.03.11	Kartoffelkleinteile	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Kartoffelstärke, Kartoffelflocken oder Kartoffelgranulat aus gewaschenen Kartoffeln anfällt und überwiegend aus Kartoffelbruchstücken sowie -schalen besteht			Stärke Rohfaser salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5		
04.03.12	Kartoffeldämpfwasser	Nebenerzeugnis, das bei der Produktion von Kartoffelflocken beim Dämpfen der gewaschenen Kartoffeln anfällt			Feuchte	Datenblatt erforderlich	Nicht lagerfähig
04.03.13	Kartoffelgranulat	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Kochen und anschließendem Trocknen von gewaschenen und gegebenenfalls geschälten Kartoffeln gewonnen wird und granuliert ist		salzsäureunlösliche Asche max. 1,7	Stärke Rohfaser	Trocknungsverfahren ist anzugeben	
04.04.01	Maniok/Tapioka	Erzeugnis, das aus getrockneten und ggf. gewaschenen, geschälten Wurzelknollen des Maniokstrauches (<i>Manihot esculenta</i> Crantz) besteht und zerkleinert, gemahlen oder pelletiert sein kann		salzsäureunlösliche Asche max. 4,5	Stärke Rohfaser salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 die Benennung darf durch den Zusatz Mehl, Schnitzel (= Chips) oder Pellets ergänzt werden	Datenblatt erforderlich	
04.05.01	Meerrettichtrester	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus gereinigtem Meerrettich (<i>Armoracia</i> P. Gaertn.) anfällt			Rohfaser Feuchte		
04.06.01	Stoppelrübe	Wurzelknolle von <i>Brassica rapa</i> var. Rapa					
04.07.01	Süßkartoffel/Batate	Wurzelknolle von <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir			Stärke		
04.07.02	Batatenschnitzel oder Batatensmehl	Erzeugnis, das durch Zerkleinern oder Vermahlen von gereinigten und getrockneten Knollen der Batate / Süßkartoffel gewonnen wird			Stärke		

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
04.08.01	Topinambur	Wurzelknolle von <i>Helianthus tuberosus</i> L.					
04.08.02	Topinamburschnitzel oder Topinamburmehl	Erzeugnis, das durch Zerkleinern bzw. Vermahlen von gereinigten und getrockneten Knollen von Topinambur gewonnen wird			Inulin Rohfaser		
04.08.03	Topinambursaftkonzentrat, fermentiert	Erzeugnis, das aus gereinigten und gewaschenen Knollen von Topinambur gewonnen wird. Der nach Maischung gewonnene Topinambursaft wird mit Milchsäurebakterien fermentiert und anschließend inaktiviert und konzentriert		Inulin min. 20	Feuchte Inulin	Datenblatt erforderlich	Enthaltene Milchsäurebakterien müssen inaktiviert sein
04.09.01	Zichorie	Wurzelknolle von <i>Cichorium intybus</i> L.					
04.09.02	Zichorienwurzeln	Erzeugnis, das durch Zerkleinern bzw. Vermahlen von gereinigten und getrockneten Wurzeln von Zichorien gewonnen wird und getrocknet sein kann			Inulin Rohfaser		
04.09.03	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	Datenblatt erforderlich	
04.10.01	Zuckerrübe	Wurzelknolle von <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell				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, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
04.10.02	(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	Wenn ³⁾ , Angaben zum verwendeten Siliermittel erforderlich	Schmutzgehalt beachten
04.10.03	(Rüben-) Zucker / Saccharose	Erzeugnis, das durch Extraktion aus der Zuckerrübe gewonnen wird			Saccharose	Datenblatt erforderlich	
04.10.04	(Zucker-) Rübenmelasse	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffinierung von Zucker aus Zuckerrüben anfällt	Gesamtzucker berechnet als Saccharose min. 40 (in der Originalsubstanz)		Gesamtzucker, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 28	Datenblatt erforderlich	
04.10.05	(Zucker-) Rübenmelasse, teilentzuckert	Nebenerzeugnis, das bei der weiteren Entzuckerung der Zuckerrübenmelasse durch Saccharatfällung, Ionenaustausch oder Ionenausschluss anfällt			Gesamtzucker, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 14	Datenblatt erforderlich	
04.10.06	(Zucker-) Rüben Nassschnitzel	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung des Rohsaftes aus Zuckerrüben anfällt und praktisch entzuckert ist, auch siliert ³⁾		Feuchte max. 92	salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5	Wenn ³⁾ , Angaben zum verwendeten Siliermittel erforderlich	
04.10.07	(Zucker-) Rübenpressschnitzel	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung des Rohsaftes aus Zuckerrüben anfällt, praktisch entzuckert und abgepresst ist und melassiert sowie siliert ³⁾ sein kann			salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 Gesamtzucker als Saccharose, wenn > 10,5 Sofern melassiert, sind sie als (Zucker-) Rübenpressschnitzel, melassiert zu bezeichnen	Wenn ³⁾ , Angaben zum verwendeten Siliermittel erforderlich	
04.10.08	(Zucker-) Rüben Trockenschnitzel	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung des Rohsaftes aus Zuckerrüben anfällt, praktisch entzuckert, abgepresst und getrocknet ist		salzsäureunlösliche Asche max. 4,5	salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 Gesamtzucker berechnet als Saccharose, wenn > 10,5	Datenblatt erforderlich. Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
04.10.09	(Zucker-) Rübenmelasseschnitzel	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung des Rohsaftes aus Zuckerrüben anfällt, praktisch entzuckert, abgepresst und getrocknet ist und dem Melasse vor oder nach der Trocknung zugesetzt wurde		salzsäureunlösliche Asche max. 4,5	salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 Gesamtzucker berechnet als Saccharose, wenn > 10,5	Datenblatt erforderlich. Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	
04.10.10	(Zucker-) Rübenkochschnitzel	Nebenerzeugnis, das bei der Sirupherstellung aus Zuckerrüben anfällt und gepresst ist und ggf. getrocknet sein kann			Wenn getrocknet salzsäureunlösliche Asche, wenn 3,5 Wenn gepresst salzsäureunlösliche Asche, wenn 5	Datenblatt erforderlich. Wenn getrocknet, Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	
04.10.11	(Zucker-) Rübenpressschnitzel, (teil-) entpektinisiert	Nebenerzeugnis, das bei der Pektinherstellung aus (Zucker-) Rübenpressschnitzeln anfällt und – bedingt durch die Herstellung – Salze von Säuren und Laugen, Rohcellulose, Fettsäureester sowie restliches Pektin enthalten kann			salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 Rohfaser Feuchte, wenn > 14	Datenblatt erforderlich	Hinweis auf raschen Verderb erforderlich
04.11.01	Knoblauchpulver, -granulat	Zwiebel von <i>Allium sativum</i> L., getrocknet und gemahlen				Datenblatt erforderlich Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	Gehalte an Alliin, Allicin und weiteren Folgeprodukten beachten
04.12.01	Rote Bete Trester	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus gereinigten Roten Beten (<i>Beta vulgaris</i> ssp. <i>vulgaris</i>) anfällt und das getrocknet sein kann			Rohfaser	Datenblatt erforderlich. Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	
05. Nebenerzeugnisse des Gärungsgewerbes und der Destillation einschließlich der fermentativen Alkoholgewinnung für Bioenergiezwecke							
05.01.01	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		Feuchte max. 81	Rohprotein Rohasche Feuchte, wenn > 14 verwendetes Ausgangsmaterial (Stärkeherkunft) sofern nicht Getreide	Datenblatt erforderlich Wenn ³⁾ , Angaben zum verwendeten Siliermittel erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
05.03.01	Malzkeime	Nebenerzeugnis, das bei der Vermälzung von Getreide anfällt und das hauptsächlich aus getrockneten Keimlingen besteht		Rohfaser max. 19	Rohprotein	Datenblatt erforderlich	
05.03.02	Malzkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Malzmehlen aus Getreidemalz nach Entfernen der Malzkeime und des Malzmehles anfällt, überwiegend aus Teilen der Schalen sowie anderen Kornbestandteilen besteht und Spuren an Spelzen enthalten kann			Rohprotein Rohfaser Stärke, wenn < 20	Datenblatt erforderlich	
05.04.01	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 oder anderen organischen Stoffen anfällt, dem Kalium entzogen sein kann und das inaktive Mikroorganismen enthalten kann			Rohprotein Rohasche Kalium Feuchte, wenn > 35 Verwendetes Ausgangsmaterial und/oder Produktionsverfahren ist/sind in der Bezeichnung mit aufzunehmen	Datenblatt erforderlich	Rohprotein überwiegend aus NPN, kann höhere Sulfatgehalte aufweisen
05.04.02	Apfelvinasse	Nebenerzeugnis, das nach dem Zusatz von Mikroorganismen und der anschließenden fermentativen Gewinnung von Alkohol, Hefe, Zitronensäure oder anderer organischer Substanzen aus entpektiniertem Apfeltrester anfällt			Rohprotein Rohfaser Rohasche Zucker Feuchte, wenn > 35	Datenblatt erforderlich	Rohprotein überwiegend aus NPN, kann höhere Sulfatgehalte aufweisen
05.04.03	Vinasse aus der Ketogulonsäureherstellung	Nebenerzeugnis, das bei der fermentativen Herstellung von Ketogulonsäure auf der Basis von Maisquellwasser und Sorbitol anfällt. Die Ketogulonsäure dient dabei als Ausgangsprodukt für die Herstellung von Vitamin C			Feuchte, wenn > 14 Rohprotein pH-Wert	Datenblatt erforderlich	pH-Wert beachten

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
05.05.01	Schlempe	Nebenerzeugnis, das bei der Alkoholgewinnung durch Destillation aus Maische von Getreide, Kartoffeln und/oder anderen stärke- oder zuckerhaltigen Stoffen pflanzlicher Herkunft unter Zusatz von Hefe anfällt und dem ausschließlich Wasser entzogen sein kann			Feuchte, wenn > 14 Rohprotein verwendetes Ausgangsmaterial ist in absteigender Reihenfolge anzugeben	Datenblatt erforderlich	
05.06.01	Schlempefutter	Nebenerzeugnis, das bei der Alkoholgewinnung durch Destillation aus Maische von Getreide, Getreidebestandteilen und/oder anderen stärke- oder zuckerhaltigen Stoffen pflanzlicher Herkunft unter Zusatz von Hefe anfällt. Dabei können Wasser oder andere Stoffe entzogen und/oder im Herstellungsprozess anfallende Stoffe hinzugefügt sein.			Feuchte, wenn > 14 Rohprotein Rohfett, wenn > 5 Rohfaser, wenn > 5 Rohasche Chlorid, berechnet als NaCl, wenn NaCl > 1 Kalium, wenn > 1 verwendetes Ausgangsmaterial ist in absteigender Reihenfolge anzugeben	Datenblatt erforderlich	Futterwert variiert in Abhängigkeit des Ausgangsmaterials und Herstellungsprozesses. Auf eine ausreichende Wasserversorgung ist bei der Fütterung zu achten
05.07.01	Traubentrester aus der Weinherstellung	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft für die Weinbereitung aus Weintrauben durch Abpressen anfällt, aus dem Kerne und Rispen weitgehend entfernt sind			Rohfaser Feuchte		Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter
05.08.01	Vorderwürze	Nebenerzeugnis der Brauereien, das bei der Läuterung der Maische als flüssige Phase anfällt, im Wesentlichen die löslichen Stoffe des Braumalzes nach der Verzuckerung enthält und fermentiert sein kann			Rohprotein Rohfaser Gesamtzucker als Saccharose Feuchte	Datenblatt erforderlich	Bei nicht fermentierten Erzeugnissen Hinweis auf raschen Verderb erforderlich

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
06. Andere Samen und Früchte, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse							
06.01.01	Buchweizen	Körner von Buchweizen, <i>Fagopyrum sagittatum</i> Gilib. (= <i>Fagopyrum esculentum</i> Moench)					Bei Verfütterung von höheren Anteilen in der Ration und Exposition der Tiere gegenüber direkter Sonneneinstrahlung können Hauterkrankungen an nichtpigmentierten Körperstellen ausgelöst werden
06.01.02	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
06.01.03	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

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
06.02.01	Eicheln, geschält	Erzeugnis, das als Frucht der Stiel-, Stein- oder Korkeiche, <i>Quercus robur</i> L., <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., <i>Quercus suber</i> L. oder anderer Eichenarten, gewonnen wird, getrocknet und geschält ist		Feuchte max. 13			
06.03.01	Johannisbrotschrot	Erzeugnis, das durch Schroten der von ihren Kernen befreiten, getrockneten Früchte (Hülsen) des Johannisbrotbaums, <i>Ceratonia siliqua</i> L., gewonnen wird		Feuchte max. 14	Rohfaser		
06.04.01	Kaffeehütchenpellets	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	
06.04.02	Kaffeereststoffpellets	Nebenerzeugnis, das bei der Verarbeitung von entschälten Samen des Kaffeebaumes <i>Coffea</i> L. ssp. anfällt. Es besteht aus Kaffeehütchen und Resten von getrockneten und behandelten Kaffeebohnen sowie aus Kaffeewachs, das beim Entkoffeinieren anfällt und zu unterschiedlichen Anteilen zugesetzt sein kann			Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Der Theobromin- und Koffeingehalt ist zu beachten
06.05.01	Obsttrester	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus Früchten anfällt und das getrocknet sein kann			Rohfaser Feuchte Die Bezeichnung ist mit der verwendeten Fruchtart zu ergänzen		
06.05.02	Obsttrester, entpektinisiert	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus Früchten anfällt und entpektinisiert ist			Rohfaser Feuchte Die Bezeichnung ist mit der verwendeten Fruchtart zu ergänzen	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
06.05.03	Apfelmelasse	Nebenerzeugnis, das nach der Gewinnung von Pektin aus Apfeltrester anfällt			Gesamtzucker berechnet als Saccharose		
06.06.02	Traubenkerne, entölt	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Traubenkernöl durch Pressen oder Extraktion anfällt und praktisch nur aus entöhlten Kernen besteht				Datenblatt erforderlich	Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter
06.07.01	Zitrustrester, getrocknet	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft durch Pressen von Zitrusfrüchten <i>Citrus</i> ssp. anfällt und das getrocknet ist		Feuchte max. 13	Rohfaser	Datenblatt erforderlich. Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	
06.07.02	Zitrustrester, (teil-) entpektinisiert	Nebenerzeugnis, das bei der Pektinherstellung aus Zitrustrester anfällt und -bedingt durch die Herstellung- Salze von Säuren und Laugen, Rohcellulose sowie restliches Pektin enthalten kann			Rohfaser Feuchte, wenn > 14	Datenblatt erforderlich. Bei Verwendung von getrocknetem Zitrustrester Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	Hinweis auf raschen Verderb erforderlich
06.08.01	(Zucker-) Rübensamen	Samen der Zuckerrübe <i>Beta vulgaris</i> L. ssp., <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell					
06.09.01	Hagebuttenkernpresskuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Öl aus Samen (Kernen) von Hagebutten durch Pressen anfällt und getrocknet sein kann			Rohfaser Rohprotein	Datenblatt erforderlich	Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter
06.10.01	Kürbistrester	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Saft aus gereinigten Kürbissen (<i>Cucurbita</i> ssp.) anfällt und das getrocknet sein kann			Rohfaser Rohprotein Rohfett	Datenblatt erforderlich. 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, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
07. Wirtschaftseigene Grobfuttermittel und Grünfütterprodukte							
07.01.01	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, Greiskräuter) und bei Heu und Silage von erkennbarem Schimmel
07.01.02	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, Greiskräuter) und bei Heu und Silage von erkennbarem Schimmel
07.01.03	Grünmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen, Mahlen und ggf. Kompaktieren von jungen Futterpflanzen gewonnen wird		Rohprotein min. 15,5 salzsäureunlösliche Asche max. 5 Feuchte max. 12	Rohprotein Rohfaser salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 Der Wortteil "Mehl" darf durch "Pellets" ersetzt werden. Die Futterpflanzenart ist in der Benennung anzugeben	Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	
07.02.01	Brassicapflanzen	Pflanzen von Brassicaarten; frisch, siliert ³⁾ oder getrocknet			Rohfaser	Wenn ³⁾ : Angaben zum verwendeten Siliermittel erforderlich	
07.03.01	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	
07.03.02	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, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
07.03.03	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 Feuchte max. 16	Rohfaser Natrium bei Behandlung mit NaOH Die Benennung muss um die Art der chemischen Behandlung ergänzt werden		alternativ EU-Bezeichnung Getreidestroh, behandelt
07.04.01	Klee grünmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen, Mahlen und ggf. Kompaktieren von jungem Klee der Varietät <i>Trifolium</i> spp. gewonnen 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 Feuchte max. 12 Botanische Reinheit min. 80	Rohprotein Rohfaser salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 Der Wortteil "Mehl" darf durch "Pellets" ersetzt werden.	Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	
07.05.01	Luzerne grünmehl	Erzeugnis, das durch Trocknen, Mahlen und ggf. Kompaktieren von junger Luzerne der Varietäten <i>Medicago sativa</i> L. oder <i>Medicago var. Martyn</i> gewonnen 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 Feuchte max. 12	Rohprotein Rohfaser salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5 Der Wortteil "Mehl" darf durch "Pellets" ersetzt werden.	Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	
07.06.01	Maispflanzen	Pflanzen von <i>Zea mays</i> oder Teile davon, ausgenommen Körner als Ernteprodukte (s. Gruppe 1); frisch, siliert ³⁾ oder getrocknet			Rohfaser Sofern es sich um Teile von Maispflanzen handelt, sind in der Bezeichnung die jeweiligen Teile anstelle von Maispflanzen anzugeben (z.B. Maisstängel)	Wenn ³⁾ : Angaben zum verwendeten Siliermittel erforderlich	
07.07.01	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, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
08. Andere Pflanzen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse							
08.01.01	Hopfendoldenpellets, entbittert	Nebenerzeugnis, das nach Entzug der brauereitechnisch relevanten Inhaltsstoffe durch Mahlen und Sieben oder Extraktion von Hopfendolden (<i>Humulus lupulus</i>) anfällt		Bitterstoffe max. 1,0 Konduktometerwert Feuchte max. 13	Rohfaser Bitterstoffe, wenn > 0,2 Konduktometerwert Die Bezeichnung Hopfendoldenpellets, entbittert, darf durch Hopfentreber ersetzt werden.	Datenblatt erforderlich	Bitterstoffgehalte beachten
08.03.01	Tagetesblütenmehl	Erzeugnis, das durch Mahlen getrockneter Blüten der Mexikanischen Ringelblume, <i>Tagetes erecta</i> , gewonnen wird			Rohprotein		
08.04.01	(Rohr-) Zucker / Saccharose	Zucker aus Zuckerrohr, <i>Saccharum officinarum</i> L.			Saccharose	Datenblatt erforderlich	
08.04.02	(Zucker-) Rohmelasse	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung oder Raffinierung von Zucker aus (Rohr-) Zucker anfällt			Gesamtzucker, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 28	Datenblatt erforderlich	
08.05.01	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
08.06.01	Spirulina-Algen	Blaugrünalgen (Cyanobakterien) der Gattung <i>Spirulina</i> , erzeugt unter kontrollierten Bedingungen in natürlichen alkalischen ungedüngten Seen oder in offenen Kultivierungsanlagen (raceway-ponds) mit definierten Nährlösungen, die gewaschen sein können, denen keine Stoffe außer Wasser entzogen wurden, die durch Trocknung inaktiviert sind und in denen toxinbildende Algen und deren Toxine nicht nachweisbar sind		Rohasche max. 9 Rohprotein min. 50 Rohfett min. 4 cyanobakterielle Toxine nicht nachweisbar (Microcystine < 0,4µg/g)	Rohprotein Rohfett Rohfaser Rohasche Feuchte, wenn > 8	Datenblatt erforderlich Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	Blei-, Cadmium-, Quecksilber- und Microcystingehalt beachten

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
08.07.01	Chlorella-Algen	Grünalgen (Chloropyhta) der Gattung Chlorella, erzeugt unter kontrollierten Bedingungen in offenen oder geschlossenen Kultivierungsanlagen mit definierten Nährlösungen, die gewaschen sein können, denen keine Stoffe außer Wasser entzogen wurden und die durch Trocknung inaktiviert sind		Rohasche max. 9 Rohprotein min. 35 Rohfett min. 6,5	Rohprotein Rohfett Rohfaser Rohasche Feuchte, wenn > 8	Datenblatt erforderlich Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	Blei-, Cadmium- und Quecksilbergehalt beachten
08.08.01	Oreganoblätter	Erzeugnis, das bei der Aufbereitung von gereinigten Oreganoblättern für Lebensmittelzwecke anfällt, geringe Anteile an Stängeln und Stielen enthalten kann, zerkleinert sein kann und getrocknet ist		salzsäureunlösliche Asche max. 5	Rohfaser Rohasche salzsäureunlösliche Asche, wenn > 3,5	Datenblatt erforderlich Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	
08.09.01	<i>Schizochytrium limacinum</i> -Algen	Algen der Art <i>Schizochytrium limacinum</i> , erzeugt unter kontrollierten Bedingungen in Kultivierungsanlagen mit definierten Nährlösungen, die gewaschen sein können, denen keine Stoffe außer Wasser entzogen wurden, die durch Trocknung inaktiviert sind und in denen toxinbildende Algen sowie deren Toxine nicht nachweisbar sind		Rohfett min. 60 Docosahexaensäure min. 15	Rohprotein Rohfett Rohfaser Rohasche Feuchte, wenn > 8	Datenblatt erforderlich Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	Blei-, Cadmium- und Quecksilbergehalt beachten
08.10.01	Kleine Wasserlinse	Kleine Wasserlinse (<i>Lemna minor</i> L.), die in geschlossenen Photobioreaktoren unter kontrollierten Bedingungen und unter Verwendung von geeignetem Wasser erzeugt wird und getrocknet sein kann		Rohasche max. 15 Rohprotein min. 25	Rohprotein Rohfett Rohfaser Rohasche Feuchte, wenn > 8	Datenblatt erforderlich. Wenn getrocknet: Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
08.11.01	Großer Odermennig	Ganzpflanzen des Großen Odermennigs (<i>Agrimonia procera</i>), getrocknet und zerkleinert		Gerbstoff min. 2	Rohprotein Rohfaser Rohasche salzsäurelösliche Asche, wenn > 3,5	Datenblatt erforderlich. Wenn getrocknet Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	Gehalt an Gerbstoffen beachten. Geringes Nährstoff- und Energielieferungsvermögen Ballaststoffcharakter
08.12.01	Tetraselmis-Algen	Salzwasser-Grünalgen (Chlorophyta) der Gattung Tetraselmis, erzeugt unter kontrollierten Bedingungen in geschlossenen Kultivierungsanlagen mit definierten Nährlösungen, die gewaschen sein können, denen keine Stoffe außer Wasser entzogen wurden und die durch Trocknung inaktiviert sind		Rohasche max. 20 Rohprotein min.30 Rohfett min.5	Rohprotein Rohfett Rohfaser Rohasche Feuchte, wenn > 8	Datenblatt erforderlich Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	Natrium-, Jod-, Blei-, Cadmium- und Quecksilbergehalt beachten
08.13.01	Blätter der wachsbliättrigen Blattkirsche	Blätter der wachsbliättrigen Blattkirsche (<i>Solanum glaucophyllum</i>), getrocknet und gemahlen, mit einem hohen Gehalt an als Vitamin D ₃ wirksamen Substanzen		salzsäureunlösliche Asche max. 5	Rohasche Rohfaser Vitamin D ₃ Feuchte, wenn > 12	Datenblatt erforderlich. Angaben zum Trocknungsverfahren und ggf. verwendeten Brennstoff angeben	Vitamin D ₃ -Versorgung beachten, Überversorgung vermeiden
08.14.01	Blätter des Tagesjasmin	Blätter des Tagesjasmin (<i>Cestrum diurnum</i>), getrocknet und ggf. gemahlen, mit einem hohen Gehalt an als Vitamin D ₃ wirksamen Substanzen		Vitamin D ₃ > 1 mg/kg	Rohasche Rohprotein Rohfaser Vitamin D ₃	Datenblatt erforderlich. Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	Versorgung mit Vitamin D ₃ beachten und Überversorgung vermeiden
08.15.01	Weißer Federmohn	Oberirdische Pflanzenteile des Weißen Federmohns (<i>Macleaya cordata</i>), getrocknet und zerkleinert			Rohfaser Rohprotein Rohasche	Datenblatt erforderlich. Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	Alkaloidgehalte beachten und ggf. Einsatzmengen begrenzen
09. Milcherzeugnisse (sofern nicht Kuhmilch verwendet wird, ist die Tierart anzugeben) ⁴⁾							
09.01.01	Milch	Erzeugnis, das aus Rohmilch (Eutersekret gewonnen durch Milchentzug von zur Milcherzeugung gehaltenen Nutztieren) gewonnen wird, ausgenommen Kolostrum					

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
09.01.02	Milchpulver	Erzeugnis, das durch Trocknung aus Milch oder teilentrahmter Milch gewonnen wird	Rohfett min. 10		Rohprotein Rohfett Feuchte, wenn > 5		
09.01.03	Magermilch	Erzeugnis, das beim Trennen von Milch in Magermilch und Sahne gewonnen wird und dessen Eiweißgehalt durch Zugabe oder Entzug von Milchbestandteilen eingestellt werden kann. Das Verhältnis von Molkeneiweiß zu Casein darf dabei nicht verändert werden		Feuchte max. 92 Rohprotein min. 34, bezogen auf die fettfreie Trockenmasse	Wenn Feuchtigkeit zum Zweck des Eindickens entzogen wurde, darf die Benennung "Magermilchkonzentrat" verwendet werden. In diesem Fall muss der Feuchtegehalt angegeben werden		
09.01.04	Magermilchpulver	Erzeugnis, das durch Trocknung aus Magermilch gewonnen wird			Rohprotein Feuchte, wenn > 5		
09.02.01	Milchfett	Erzeugnis, das durch Entrahmen von Milch gewonnen wird und dem Wasser entzogen sein kann		Feuchte max. 1 Rohfett min. 96	Rohfett		
09.03.01	Buttermilch	Nebenerzeugnis, das bei der Verbutterung von Sahne, auch gesäuert, nach Abscheiden der Butter anfällt und das eingedickt sein kann		Feuchte max. 92	Wenn Feuchtigkeit zum Zweck des Eindickens entzogen wurde, darf die Benennung "Buttermilchkonzentrat" verwendet werden. In diesem Fall muss der Feuchtegehalt angegeben werden	Datenblatt erforderlich	
09.03.02	Buttermilchpulver	Erzeugnis, das durch Trocknung von Buttermilch gewonnen wird			Rohfett Rohprotein Laktose Feuchte, wenn > 6	Datenblatt erforderlich	
09.04.01	Milchzuckerpulver	Erzeugnis, das aus Milch oder Molke durch Reinigung und Trocknung gewonnen wird			Laktose Feuchte, wenn > 5	Datenblatt erforderlich	
09.05.01	Molke	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Käse, Quark oder Casein aus Milch anfällt und das eingedickt sein kann		Feuchte max. 95	Wenn Feuchtigkeit zum Zweck des Eindickens entzogen wurde, darf die Benennung "Molkenkonzentrat" verwendet werden. In diesem Fall muss der Feuchtegehalt angegeben werden	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
09.05.02	Molke, teilentzuckert	Nebenerzeugnis, das aus Molke durch teilweisen Entzug von Laktose anfällt und das eingedickt sein kann		Feuchte max. 97	Feuchte	Datenblatt erforderlich	
09.05.03	Molkepulver	Erzeugnis, das durch Trocknung von Molke gewonnen wird			Rohprotein Laktose Rohasche Feuchte, wenn > 8	Datenblatt erforderlich	
09.05.04	Molkepulver, teilentzuckert	Erzeugnis, das durch Trocknung von Molke gewonnen wird, der ein Teil der Laktose entzogen wurde	Laktose max. 70		Rohprotein Laktose Rohasche Feuchte, wenn > 8	Datenblatt erforderlich	
09.05.05	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 Feuchte, wenn > 8	Datenblatt erforderlich	
09.05.06	Molkenpermeat	Erzeugnis, das bei der Ultrafiltration (Membrandurchgang) von Molke anfällt und das teilentzuckert und eingedickt oder getrocknet sein kann			Rohasche Rohprotein Laktose Feuchte, wenn > 8	Datenblatt erforderlich	
09.05.07	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 Feuchte, wenn > 8	Datenblatt erforderlich	
09.05.08	Molkenpermeat, Calciumreich	Erzeugnis, das bei der Ultrafiltration (Membrandurchgang) von Molke anfällt und das teilentzuckert und eingedickt oder getrocknet sein kann		Calcium min. 8	Feuchte, wenn > 8 Rohprotein Rohasche Laktose Calcium	Datenblatt erforderlich	
09.05.09	Galacto-Oligosaccharide	Erzeugnis, das aus Molkenpermeat mit Hilfe eines Filtrationsverfahrens und eines enzymatischen Prozesses hergestellt wird		Galacto-oligosaccharide: min. 25	Gesamtzucker, berechnet als Lactose Rohasche, wenn > 3 Feuchte Die Bezeichnung darf auch als GOS erfolgen	Datenblatt erforderlich.	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
09.06.01	Kaseinpulver	Erzeugnis, das durch Trocknung des aus Magermilch oder Buttermilch durch Säuren oder Lab gefällten Kaseins gewonnen wird			Rohprotein Feuchte, wenn > 10	Datenblatt erforderlich	
09.06.02	Kaseinat	Erzeugnis, das aus Käsebruch oder Kasein durch Behandlung mittels neutralisierender Stoffe und Trocknung gewonnen wird			Rohprotein Feuchte, wenn > 10	Datenblatt erforderlich	
09.07.02	Molkeeiweißpulver	Nebenerzeugnis, das aus getrockneten Eiweißbestandteilen entsteht, die aus Molke oder Milch durch chemische oder physikalische Behandlung gewonnen wurden	Rohprotein min. 70		Rohprotein Feuchte, wenn > 8 Die Benennung darf durch "Molkenproteinkonzentrat" ersetzt werden	Datenblatt erforderlich	
09.08.01	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 Feuchte, wenn > 5	Datenblatt erforderlich	
09.09.01	Kolostrum	Eutersekret, das durch Milchentzug bis zum 3.-5. Laktationstag von zur Milcherzeugung gehaltenen Tieren gewonnen wird					Frisches Kolostrum darf nur im eigenen Betrieb verfüttert werden
09.09.02	Kolostrumpulver, entfettet, immunglobulinreich	Erzeugnis, das nach Abscheiden des Fettes und Pasteurisierung aus Kolostrum gewonnen wird und getrocknet ist		Immunglobuline (IgG) min. 15 Rohprotein min. 50	Rohprotein Laktose, wenn >10 Feuchte, wenn > 5	Datenblatt erforderlich (u.a. Art des Trocknungsverfahrens)	Hinweise zum Gesundheitsstatus der Tiere bzw. Tierbestände, von denen das Kolostrum gewonnen wird, sollten im Datenblatt erfolgen

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
09.09.03	Kolostrumfutter, standardisiert	Erzeugnis, das durch Trocknen von Kolostrum, entfettetem oder teilentfettetem Kolostrum gewonnen wird und dessen Immunglobulin- und Eiweißgehalt durch Zugabe oder Entzug von Kolostrumbestandteilen eingestellt ist		Immunglobuline (IgG) min. 8 Rohprotein min. 35	Rohprotein Rohfett Laktose, wenn >10 Feuchte, wenn > 5	Datenblatt erforderlich	Hinweise zum Gesundheitsstatus der Tiere bzw. Tierbestände, von denen das Kolostrum gewonnen wird, sollten im Datenblatt erfolgen. Das Trocknungsverfahren muss eine Pasteurisierung oder ein gleichwertiges Verfahren beinhalten.
09.09.04	Kolostrum, entfettet, entcaseiniert, teilentmineralisiert, immunglobulinreich	Erzeugnis, das aus entfettetem, entcaseiniertem und teilentmineralisiertem Kolostrum gewonnen wird und dessen Immunglobulingehalt dadurch angereichert ist		Immunglobuline (IgG) min. 60 Rohprotein min. 80	Rohprotein Laktose, wenn >10 Feuchte	Datenblatt erforderlich Sofern das angewendete Erhitzungsverfahren von den Vorgaben der Verordnung (EG) 142/2011 abweicht, Behandlungsverfahren im Rahmen des Gesamthygienekonzeptes angeben	Hinweise zum Gesundheitsstatus der Tiere bzw. Tierbestände, von denen das Kolostrum gewonnen wird, sollten im Datenblatt erfolgen
10. Fisch sowie andere Meerestiere, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse ⁴⁾							
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 Feuchte max. 0,2 vorwiegend aus der Dorschfamilie Unterordnung der Dorschartigen (<i>Gadidae</i>)		Datenblatt erforderlich	ggf. hohe Vitamin A Gehalte beachten

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
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 Feuchte max. 12	Rohprotein Rohfett Rohasche, wenn > 20 Feuchte, wenn > 8 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 Feuchte, wenn > 5	Datenblatt erforderlich	
10.02.03	Fischöl	Aus Fischen oder Fischteilen gewonnenes Öl			Feuchte, wenn > 1	Datenblatt erforderlich	
10.02.04	Fischöl raffiniert, gehärtet	Aus Fischen oder Fischteilen gewonnenes Öl, das raffiniert und gehärtet wurde			Jodzahl Feuchte, wenn > 1	Datenblatt erforderlich	
10.03.01	Garnelen	Erzeugnis, das durch Dämpfen und Trocknen von Garnelen gewonnen wird und gemahlen sein kann		Salzsäureunlösliche Asche max. 5 Feuchte max. 12	Feuchte, wenn > 8 Rohprotein, wenn > 10 Rohfett, wenn > 5	Datenblatt erforderlich	
10.04.01	Muschelfleischmehl, getrocknet	Fleisch von Muscheln, getrocknet und gemahlen			Rohprotein Rohfett, wenn > 5 Feuchte, wenn > 8		
10.05.01	Fischproteinhydrolysat	Erzeugnis, das aus Fischen oder Fischteilen durch Säurehydrolyse gewonnen wird			Feuchte Rohprotein Die bevorzugte Fischart kann hervorgehoben werden	Datenblatt erforderlich	
11. Mineralstoffe							
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 die Art der Herkunft darf die Benennung ersetzen oder bei der Benennung zusätzlich angegeben werden	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
11.01.04	Calciumchlorid	Erzeugnis, das aus technisch reinem Calciumchlorid, auch mit Kristallwasser, 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	
11.01.11	Calcium-Magnesiumcarbonat	Natürliches Gemisch aus Calciumcarbonat und Magnesiumcarbonat			Calcium Magnesium salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5	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	Calciumsulfat	Erzeugnis, das als Gips nativer Herkunft ($\text{CaSO}_4 \cdot x\text{H}_2\text{O}$) anfällt		Calcium min. 23	Calcium	Datenblatt erforderlich	
11.01.15	Dicalciumphosphat	Aus anorganischen Verbindungen durch Ausfällen gewonnenes Calciummonohydrogenphosphat ($\text{CaHPO}_4 \cdot x\text{H}_2\text{O}$)		Chlorid, berechnet als NaCl max. 1 Feuchte max. 5	Calcium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.16	Dimagnesiumphosphat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Dimagnesiumphosphat besteht			Magnesium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
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	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
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 ($MgCl_2 \cdot 6H_2O$) 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	Magnesiumphosphat	Erzeugnis aus technisch reinem Mono- oder Dimagnesiumphosphat ($MgHPO_4 \cdot xH_2O$)			Magnesium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.31	Magnesiumsulfat	Technisch reines Magnesiumsulfat ($MgSO_4 \cdot xH_2O$)			Magnesium Schwefel	Datenblatt erforderlich	
11.01.32	Monocalciumphosphat	Mineralisches, technisch reines Calcium-bis-Dihydrogenphosphat ($Ca(H_2PO_4)_2 \cdot xH_2O$)			Calcium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.33	Monoammoniumphosphat	Technisch reines Monoammoniumphosphat ($NH_4H_2PO_4$)			Gesamtstickstoff Phosphor	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
11.01.34	Mono-Dicalciumphosphat	Erzeugnis, das chemisch gewonnen wird und zu etwa gleichen Teilen aus Mono- und Dicalcium-Phosphat besteht ($\text{CaHPO}_4\text{-Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$)		Chlorid, berechnet als NaCl max. 1	Calcium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.35	Mono-Dicalcium-Natriumphosphat	Erzeugnis, das aus Calcium-Natriumphosphat und entfluorierter Phosphorsäure oder aus entfluorierter Phosphorsäure, Calciumoxid und Natriumcarbonat hergestellt wird			Calcium Natrium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.36	Mononatriumphosphat	Technisch reines Mononatriumphosphat ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$)		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	
11.01.40	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 Meersalz gewonnen wird			Natrium Die Art der Herkunft darf die Benennung ersetzen oder bei der Benennung zusätzlich angegeben werden.	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	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
11.01.49	Tricalciumphosphat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Tricalciumphosphat besteht		Chlorid, 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	Trimagnesiumphosphat ⁴⁾	Erzeugnis, das aus technisch reinem Trimagnesiumphosphat besteht			Magnesium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.52	Monokaliumphosphat	Erzeugnis aus technisch reinen Kaliumdihydrogenorthosphat (KH ₂ PO ₄)			Kalium Phosphor	Datenblatt erforderlich	
11.01.53	Magnesiumaspartat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Magnesiumaspartat besteht und als Dihydrat, Tetrahydrat oder Hydrochlorid vorliegt		Magnesium min. 6	Magnesium	Datenblatt erforderlich	
11.01.54	Dicalciumphosphat, Dihydrat ⁴⁾	Erzeugnis, das nach der Gelatinegewinnung aus genusstauglichen Knochen gewonnen wird		Chlorid, berechnet als NaCl max. 1 Feuchte max. 5	Calcium Phosphor sowie "enthält Dicalciumphosphat tierischen Ursprungs, darf nicht an Wiederkäuer verfüttert werden"	Datenblatt erforderlich	Vorschriften der VO (EG) Nr. 999/2001, in der jeweils gültigen Fassung, sind zu beachten
11.01.55	Calciumcarbonat aus Krustentierschalen	Erzeugnis, das durch trocknen und vermahlen hydrolysierter Krabben- und Garnelenschalen gewonnen wird		Calcium min. 20	Calcium Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
11.01.56	Calciumpidolat	Erzeugnis, das aus L-Glutaminsäure und Calciumcarbonat gewonnen wird		Calcium min. 13	Calcium	Datenblatt erforderlich	
11.01.57	Calciumcarbonat-Magnesiumoxid	Erzeugnis, das durch Erhitzen natürlicher calcium- und magnesiumhaltiger Stoffe wie Dolomit gewonnen wird		Calciumoxid max. 1 Magnesiumoxid min. 22	Calcium Magnesium	Datenblatt erforderlich	
11.01.59	Magnesiumglycinat	Erzeugnis, das aus technisch reinem Magnesiumglycinat besteht		Magnesium min. 10	Magnesium	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
11.01.60	Salz aus der Pflanzenrohglycerinverarbeitung, natriumreich	Nebenerzeugnis, das bei der Destillation von Pflanzenrohglycerin anfällt und im Wesentlichen aus Natriumchlorid und Resten von Glycerin besteht			Natrium Glycerin	Datenblatt erforderlich. Die zur Bestimmung des Glyceringehaltes verwendete Methode ist anzugeben	Auf ausreichende Wasserversorgung achten
11.01.61	Calciumcarbonat aus Entcarbonisierung	Erzeugnis, das bei der Entcarbonisierung im Rahmen der Trinkwasseraufbereitung mittels Calciumhydroxidzugabe anfällt		Calcium min. 39	Calcium	Datenblatt erforderlich	
11.01.62	Kaliumcarbonat, Hydrat (K ₂ CO ₃ * 1,5 H ₂ O)	Erzeugnis, dass aus Kaliumchlorid über Elektrolyse zu Kaliumhydroxid im CO ₂ -Strom unter Erhitzung als Hydratform entsteht.		Kalium min. 47	Kalium	Datenblatt erforderlich	
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 Feuchte max. 50	Gesamtzucker, berechnet als Saccharose Feuchte	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 Feuchte max. 50	Gesamtzucker, berechnet als Saccharose Feuchte	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 Feuchte max. 50	Gesamtzucker, berechnet als Saccharose Feuchte bei der Bezeichnung kann das Wort Melasse durch das Wort Sirup ersetzt werden	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
12.03.02	Isomaltulose (Palatinose)	Erzeugnis, das bei der enzymatischen Umwandlung von Saccharose nach Aufkonzentrierung mittels Evaporation und Kristallisation entsteht. Die Isomaltulosekristalle werden über Zentrifugation von der flüssigen Phase getrennt und getrocknet.		Isomaltulose min. 98 Feuchte max. 7	Gesamtzucker, berechnet als Saccharose Feuchte	Datenblatt erforderlich	
12.06.01	Stärkezucker	Erzeugnis, das aus Stärke durch Hydrolyse gewonnen wird		Reduzierende Zucker min. 70 Feuchte max. 22	Reduzierende Zucker Feuchte	Datenblatt erforderlich	
12.06.02	Traubenzucker	Erzeugnis der Stärkeverzuckerung, das aus gereinigter und kristallisierter Glucose (mit oder ohne Kristallwasser) besteht		Glucose min. 99 Feuchte max. 10	Glucose	Datenblatt erforderlich	
12.07.01	1.2 Propandiol	Erzeugnis, das aus Propylenoxid durch Wasseranlagerung hergestellt wird		Monopropylenglycol min. 99,5 Feuchte max. 0,2	Propan-1,2-diol, kann auch Propylenglycol genannt werden	Datenblatt erforderlich	
12.07.02	Pflanzenglycerin	Erzeugnis, das durch Destillation von Pflanzenrohglycerin (s. 12.07.03) gewonnen wird und gebleicht und mit Wasser verdünnt sein kann		Glycerin min. 99	Glycerin Wassergehalt bei Verdünnung angeben	Datenblatt erforderlich.	Auf ausreichende Wasserversorgung der Tiere achten; die Bestimmung des Glycingehaltes hat nach der Analysenmethode des VDLUFA, Methodenbuch Band III, Nr. 14.25.1, zu erfolgen
12.07.03	Pflanzenrohglycerin	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Fettsäuremethylestern (Biodiesel) aus pflanzlichen Ölen bzw. Fetten anfällt		Glycerin min. 80 Methanol max. 0,2	Glycerin Feuchte Rohasche Chlorid, berechnet als NaCl, wenn NaCl > 1 Kalium, wenn > 1	Datenblatt erforderlich	Auf ausreichende Wasserversorgung der Tiere achten; die Bestimmung des Glycingehaltes hat nach der Analysenmethode des VDLUFA, Methodenbuch Band III, Nr. 14.25.1, zu erfolgen

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
12.08.01	Lignocellulose	Erzeugnis, das aus frischen, naturbelassenen Holz nach Trocknung durch mechanische Aufarbeitung und ggf. chemischer Behandlung hergestellt wird und überwiegend aus Lignocellulose besteht	Säure-Detergenzien-Lignin (ADL) min. 20		Kann auch Holzfaser genannt werden. Pflanzenart ist anzugeben	Datenblatt erforderlich	Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter, Wasserbindungsvermögen kann angegeben werden
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		Neutral-Detergenzien-Faser (NDF) min. 87		Datenblatt erforderlich	Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter
12.08.03	Flohsamenschalen	Erzeugnis, das beim Schälen von gereinigten Flohsamen (<i>Plantago ovata</i>) anfällt		Quellzahl min. 40	Die Bezeichnung "Flohsamenschalen" kann durch die Bezeichnung "Psyllium" ersetzt werden	Datenblatt erforderlich	Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter, Wasserbindungsvermögen kann angegeben werden
12.08.04	Fichtenzweigpulver	Zweige der Gemeinen Fichte (<i>Picea abies</i>), im frischen Zustand geerntet, naturbelassen, mechanisch aufbereitet und getrocknet		Partikelgröße < 400 µm salzsäureunlösliche Asche <3%		Datenblatt erforderlich	Geringes Nährstofflieferungsvermögen
12.08.05	Lignocellulose aus Rinde	Erzeugnis, das aus frischer, gereinigter Rinde und geringen Anteilen an Holz nach Trocknung durch mechanische Aufarbeitung hergestellt wird und im Wesentlichen aus Lignocellulose besteht	Saures Detergenzien Lignin (ADL) min. 15	Partikelgröße ≤ 300 µm (Luftstrahlsiebung)	Rohfaser Rohasche Pflanzenart ist anzugeben	Datenblatt erforderlich	Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter
12.08.06	Torf, getrocknet	Erzeugnis, das bei der natürlichen Zersetzung von Pflanzen (vor allem Torfmoose) in anaerober und oligotropher Atmosphäre entsteht und getrocknet ist		Huminsäuren min. 10 salzsäureunlösliche Asche max. 7	Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter Arsen- und Dioxingehalte beachten

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
12.08.07	Erzeugnis aus Braunkohle, huminsäurereich	Erzeugnis, das durch Zerkleinerung, Trocknung und hydrolytische Umsetzung aus Braunkohle oder Weichbraunkohle (Leonardit) gewonnen wird und überwiegend aus Huminsäuren und deren Salzen besteht		Huminsäuren min. 50 Rohasche max. 30	Rohfaser salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5	Datenblatt erforderlich. Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter Arsen- und Dioxingehalte beachten
12.09.01	Malzkaffeetreber	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von wässrigen Kaffeeextrakt aus Gerste, Roggen und Zichorie 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 Feuchte, wenn > 1 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	
12.12.01	Lactulose	Halbsynthetische Disaccharide, die durch Isomerisierung von Glucose in Fructose aus Lactose gewonnen werden und als Pulver oder Sirup vorliegen können		Lactulose min. 60	Lactulose	Datenblatt erforderlich	Vorschriften der VO (EU) Nr. 142/2011, in der jeweils gültigen Fassung sind zu beachten
12.13.01	Pektin	Erzeugnis, das durch wässrige Extraktion aus geeignetem Pflanzenmaterial, insbesondere Zitrusfrüchten oder Äpfeln, gewonnen wird und im Wesentlichen aus partiellen Methylestern der Polygalakturonsäure und deren Natrium-, Kalium-, Calcium-, oder Ammoniumsalzen besteht		In der TM max. 1 % freies Methanol, Ethanol oder Propan-2-ol einzeln oder in der Summe	Pektin	Datenblatt erforderlich. Als Fällungsmittel dürfen nur Methanol, Ethanol und Propan-2-ol verwendet werden	Der Pektingehalt kann durch die Bestimmung der Polygalakturonsäure ermittelt werden

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
12.14.01	Fructo-Oligosaccharide	Erzeugnis, das durch enzymatischen Abbau von polymeren Kohlenhydraten (z.B. Inulin) oder aus Saccharose gewonnen wird			Gehalt an Fructo-Oligosacchariden (Analysemethode ist anzugeben). Zieltierart oder Tierkategorie, Dosierungsempfehlung (Mindest-, Höchstgehalt), verwendetes Ausgangsmaterial sind anzugeben	Datenblatt erforderlich	Prebiotische Wirkung
12.15.01	Geflügelgrit aus Quarz	Erzeugnis, das mittels Zerkleinerung oder ohne Zerkleinerung aus gereinigtem Quarzkies oder Quarzsand gewonnen wird			Ausgangsmaterial, Körnung (Mittelwert und/oder Bereich) sowie Zieltierart und Einsatzzweck sind anzugeben. Kann auch als Magensteinchen oder Magenkies aus Quarz bezeichnet werden	Datenblatt erforderlich	Zur Unterstützung der mechanischen Nahrungszerkleinerung im Verdauungstrakt von Geflügel
12.16.01	Cellulose	Erzeugnis, das enzymatisch aus Saccharose (z.B. von Zuckerrüben) gewonnen wird, aus zwei β -1,4-glycosidisch gebundenen Glukosemolekülen besteht (Disaccharid) und in kristalliner Form vorliegt		Cellulose min. 95	Cellulose	Datenblatt erforderlich	Analysenmethode ist anzugeben Prebiotische Wirkung
13. Ehemalige Lebensmittel, Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Lebensmittelherstellung							
13.01.01	Ehemalige Lebensmittel ⁴⁾	Lebensmittel, ausgenommen wiederverwertbare Reste aus der Speisenzubereitung (Catering-Rückfluss), die in völliger Übereinstimmung mit dem EU-Lebensmittelrecht für den menschlichen Verzehr hergestellt wurden, aber aus praktischen oder logistischen Gründen oder wegen Problemen bei der Herstellung oder wegen Mängeln der Verpackung oder sonstiger Art nicht mehr für diesen Zweck bestimmt sind, und bei einer Verwendung als Futtermittel kein Gesundheitsrisiko bergen. Sie können getrocknet und müssen frei von Verpackungen und Verpackungsteilen sein.			Die Bezeichnung hat konkret nach der Natur des Produktes zu erfolgen. Die Bezeichnung kann durch die Angabe des Verfahrens, nach dem das Einzelfuttermittel gewonnen wurde, ergänzt werden. Feuchte, wenn > 14	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

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
13.02.01	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Fertignahrungsindustrie (convenience food) ⁴⁾	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse, die bei der Herstellung von Fertignahrung (convenience food) anfallen. Sie können getrocknet und müssen frei von Verpackungen und Verpackungsteilen sein.			Die Bezeichnung hat konkret nach der Natur des Produktes zu erfolgen. Die Bezeichnung kann durch die Angabe des Verfahrens, nach dem das Einzelfuttermittel gewonnen wurde, ergänzt werden. Feuchte, wenn > 14	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	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Back- und Teigwarenindustrie ⁴⁾	Erzeugnisse und 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 konkret 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, Feuchte, wenn > 14 Rohfett, wenn > 5	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
13.02.03	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Süßwarenindustrie ⁴⁾	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse, die bei der Herstellung von Süßigkeiten, einschließlich Schokolade, anfallen. Sie können getrocknet und müssen frei von Verpackungen und Verpackungsteilen sein.			Die Bezeichnung hat konkret 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 Gesamtzucker, berechnet als Saccharose Feuchte, wenn > 14	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, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
13.02.04	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Konditorei- und Speiseeisindustrie ⁴⁾	Erzeugnisse und 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 konkret 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 Feuchte, wenn >14	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	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse aus der Verarbeitung von frischem Obst oder Gemüse	Erzeugnisse und 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 konkret 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 Salzsäureunlösliche Asche, wenn > 5 Feuchte, wenn > 14	Datenblatt erforderlich, Die Verfütterung ist zulässig, sofern sie nicht durch andere Rechtsvorschriften eingeschränkt wird. Wenn getrocknet: Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	
13.02.06	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse aus der milchverarbeitenden Industrie ⁴⁾	Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse, die bei der Herstellung von Milchzeugnissen (z.B. Buttermilch, Quark, Speiseeis) aus erhitzter Milch, auch unter Zusatz von sonstigen Lebensmitteln (z.B. Reis, Fruchtsößen) in der Molkerei bei der Herstellung oder nach Abschluss des Herstellungsprozesses durch Ausspülen der Reste mit Trinkwasser anfallen, sofern sie nicht in der Positivliste speziell aufgeführt werden und denen erhitzter Zentrifugenschlamm (Zentrifugenabstoß) hinzugefügt sein kann			Die Bezeichnung hat konkret nach der Natur des Produktes zu erfolgen. Die Bezeichnung kann durch die Angabe des Verfahrens, nach dem das Einzelfuttermittel gewonnen wurde, ergänzt werden. Feuchte Rohprotein Rohfett Laktose, wenn > 10 Gesamtzucker, berechnet als Saccharose	Datenblatt erforderlich. Die Verfütterung ist zulässig, sofern sie nicht durch andere Rechtsvorschriften eingeschränkt wird.	Datenblatt jeweils liefern, siehe Erläuterungen. Es dürfen keine Hemmstoffe, Reinigungs- oder Desinfektionsmittelrückstände enthalten sein. Die Anforderungen der VO (EU) 142/2011 sind zu beachten

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
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 Feuchte	Datenblatt erforderlich	a) „Einatmen von Gas/Rauch/Dampf/Aerosol vermeiden “
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 Mast Schweine 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 Feuchte	Datenblatt erforderlich	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"
14.02.02	Bakterielles Protein aus <i>Escherichia coli</i> K12	Nebenerzeugnis aus der Herstellung von Aminosäuren durch Vermehrung von <i>Escherichia coli</i> K 12 in Nährlösungen pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, aus Ammoniak oder Mineralsalzen, ggf. hydrolysiert, getrocknet			Rohprotein	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
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> , <i>Kluveromyces fragilis</i> oder <i>Candida utilis</i> (<i>Cyberlindnera jadinii</i> / <i>Pichia jadinii</i>), deren Zellen abgetötet oder inaktiviert sind und die getrocknet sein können.			Rohprotein Feuchte, wenn > 8 Hefen, die aus der Herstellung von Bier stammen und getrocknet sind, können als Bierhefe, getrocknet, bezeichnet werden	Datenblatt erforderlich. Sofern getrocknet, Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	
14.04.01	Bierhefe, frisch	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Bier anfällt und im Wesentlichen aus den Zellen von Hefestämmen der Gattung <i>Saccharomyces cerevisiae</i> und/oder <i>Saccharomyces pastorianus</i> besteht, deren Zellen nicht abgetötet sind			Rohprotein Feuchte	Datenblatt erforderlich	Die Hefezellen sind vor der Verfütterung zu inaktivieren
14.06.01	Nebenerzeugnis aus der Fermentation pflanzlicher Substrate mit Pilzen	Nebenerzeugnis, das im Rahmen einer Feststofffermentation mittels Pilzen (<i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> und <i>Neurospora tetrasperma</i>) unter Einsatz definierter Substrate (Rapsextraktionsschrot, Rübenmelasseschnitzel, Maiskleberfütter, Maisgrieß, Lignocellulose, Roggen, Weizen, Soja(bohnen)extraktionsschrot, Sonnenblumenextraktionsschrot) entsteht. Zur Abtötung der Restbiomasse und zur Konservierung erfolgt eine Zugabe organischer Säuren.		Rohprotein min. 20 in der Originalsubstanz	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Enthaltene Pilze müssen abgetötet sein

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
14.06.02	Nebenerzeugnis aus der Herstellung von Enzymen durch Fermentation pflanzlicher Substrate mit <i>Aspergillus oryzae</i>	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Enzymen mittels Feststofffermentation mit dem Pilz <i>Aspergillus oryzae</i> unter Einsatz der Substrate Rübenmelasseschnitzel und Maisgrieß entsteht. Zur Abtötung der Restbiomasse und zur Konservierung erfolgt eine Zugabe organischer Säuren.			Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Enthaltene Pilze müssen abgetötet sein
14.07.01	Rohproteinreiches Nebenerzeugnis aus der Herstellung von Aminosäuren mit <i>Corynebakterium glutamicum</i>	Rohproteinreiches Nebenerzeugnis aus der Herstellung von Aminosäuren durch Fermentation einer Nährlösung pflanzlichen oder chemischen Ursprungs (z.B., Ammoniak und Mineralsalze) mit <i>Corynebakterium glutamicum</i> .		Rohprotein min. 65	Rohprotein Lysin Rohasche	Datenblatt erforderlich	Enthaltene Pilze müssen abgetötet sein
14.08.01	Nebenerzeugnis aus der Herstellung von Enzymen mit <i>Aspergillus niger</i>	Nebenerzeugnis, das bei der fermentativen Herstellung von Enzymen mittels <i>Aspergillus niger</i> unter Einsatz definierter Substrate (z.B. Malzkeime, Weizenkleie) anfällt und getrocknet ist			Rohprotein Rohfett Rohasche	Datenblatt erforderlich Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	Enthaltene Pilze müssen abgetötet sein
14.09.01	Nebenerzeugnis aus der Zitronensäureherstellung mit <i>Aspergillus niger</i>	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Zitronensäure durch Fermentation von Substraten mit hohem Zuckergehalt mit Hilfe von <i>Aspergillus niger</i> anfällt, im Wesentlichen aus dem Mycel des Pilzes besteht und getrocknet ist		Rohfasergehalt min. 30	Rohprotein Rohfett Rohasche	Datenblatt erforderlich. Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	Enthaltene Pilze müssen abgetötet sein. Geringes Nährstoff- und Energielieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
14.10.01	Nebenerzeugnis aus der Herstellung von Zitronensäure mit <i>Pichia guilliermondii</i>	Nebenerzeugnis, das bei der fermentativen Herstellung von Zitronensäure mittels <i>Pichia guilliermondii</i> unter Einsatz geeigneter Substrate (z.B. Melasse, Zuckersirup oder stärkehaltiger Erzeugnisse) anfällt, im Wesentlichen aus inaktivierten Zellen dieses Hefestammes und deren Bestandteilen besteht, Reste der Substrate enthalten kann und getrocknet ist			Rohprotein Feuchte	Datenblatt erforderlich Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff angeben	Enthaltene Hefezellen müssen inaktiviert sein
14.11.01	Proteinhaltiges Erzeugnis aus der Fermentation mit <i>Ashbya gossypii</i>	Proteinhaltiges Erzeugnis, das durch die Fermentation mit Saccharomycetales (echte Hefen) <i>Ashbya gossypii</i> hergestellt wird und zum überwiegenden Teil aus diesem besteht. Die Hefe wird durch Pasteurisieren abgetötet und das Produkt kann getrocknet sein.		Rohprotein min. 25	Rohprotein	Datenblatt erforderlich	
Nichtproteinhaltige Stickstoffverbindungen (NPN-Verbindungen)							
17. Ammoniumsulfat							
17.01.03	Ammoniumsulfat für Rinder, Schafe und Ziegen mit Pansenfunktion	Erzeugnis, das aus einer wässrigen Lösung von Ammoniumsulfat besteht (NH ₄) ₂ SO ₄		Ammoniumsulfat in der Originalsubstanz min. 35	Stickstoff Feuchte	Datenblatt erforderlich	Bei Kälbern, Schaf- und Ziegenlämmern darf der Gehalt an Ammoniumsulfat 0,5 v.H. in der täglichen Ration nicht überschreiten

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
18. Andere NPN-Verbindungen (außer Ammoniumsalze)							
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 Feuchte	Datenblatt erforderlich	
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 Feuchte	Datenblatt erforderlich	
19. Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse von Landtieren ⁴⁾							
19.01.01	Blutplasmapulver 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
19.01.03	Proteinhydrolysat aus Schweine-Hämoglobin	Erzeugnis, das durch enzymatische Hydrolyse aus den roten Blutzellen (Hämoglobin) von Schweineblut gewonnen wird und sprühgetrocknet ist		Rohprotein min. 85	Rohprotein Rohasche Eisen Feuchte	Datenblatt erforderlich	Vorschriften der VO (EG) Nr. 999/2001, in der jeweils gültigen Fassung und Kalium sind zu beachten
19.01.04	Proteinhydrolysat aus Schweine-Blutplasma	Erzeugnis, das durch Zentrifugieren und Filtrieren von Schweineblut gewonnen wird, enzymatisch hydrolysiert wird und sprühgetrocknet ist		Rohprotein min. 73	Rohprotein Rohasche Natrium	Datenblatt erforderlich	Vorschriften der VO (EG) Nr. 999/2001, in der jeweils gültigen Fassung, sind zu beachten

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
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
19.03.02	Proteinhydrolysat aus der Gelatinegewinnung von Schweinen	Nebenerzeugnis der Gelatineproduktion aus hydrolisierten Schweineknochen, das getrocknet sein kann		Rohprotein min. 60	Rohprotein Rohfett Rohasche Feuchte	Datenblatt erforderlich	Vorschriften der VO (EG) Nr. 999/2001, in der jeweils gültigen Fassung sind zu beachten
19.04.01	Tierfett	Erzeugnis, das aus dem Fett warmblütiger Landtiere besteht		Petrolätherunlösliche Verunreinigungen bei aus geschmolzenen Wiederkäuferfetten max. 0,15	Feuchte, wenn > 1 Die Bezeichnung darf um die Angabe der Tierart und die Angabe der Fettart, aus der das Fett gewonnen wurde (Talg, Schmalz, Knochenfett usw.) ergänzt werden.	Datenblatt erforderlich	
20. Eierzeugnisse (Bei Verwendung von Knickeiern ist die Kopfnote ⁴⁾ zu beachten)							
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 besteht		Feuchte max. 5	Rohprotein Rohfett	Datenblatt erforderlich	
20.01.02	Eipulver, gezuckert	Eipulver, dem eine oder mehrere Zuckerarten zugesetzt sind	Gesamtzucker min. 3	Feuchte max. 5	Rohprotein Rohfett Gesamtzucker	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	⁵⁾ Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	⁵⁾ Anforderungen (in v.H.)	⁵⁾ Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe, in v.H.)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
20.02.01	Hühnereiklar, pasteurisiert	Erzeugnis, das nach dem Aufschlagen von Hühnereiern von der Eischale und dem Eidotter separiert, pasteurisiert ist und mit Fischmehl denaturiert und/oder getrocknet sein kann			Rohprotein Feuchte	Datenblatt erforderlich. Wenn getrocknet, Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	
20.03.01	Eierschalen, getrocknet	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Eipulver anfällt, überwiegend aus Eierschalen besteht und getrocknet ist			Rohasche Calcium	Datenblatt erforderlich. Angaben zum Trocknungsverfahren und verwendeten Brennstoff	

Alphabetisches Verzeichnis der Einzelfuttermittel	Nummer
Ackerbohnen	03.01.01
Ackerbohnenbruch, geschält	03.01.06
Ackerbohneineiweiß	03.01.03
Ackerbohnenflocken	03.01.02
Ackerbohnenfruchtwasser	03.01.05
Ackerbohnenpülpe	03.01.04
Ackerbohenschalen	03.01.07
(Chlorella-)Algen	08.07.01
(Spirulina-)Algen	08.06.01
(<i>Schizochytrium limacinum</i> -)Algen	08.09.01
(Tetraselmis-)Algen	08.12.01
(Kohlensaurer) Algenkalk	11.01.20
(See-)Algenmehl	08.05.01
Amaranthkuchen	02.25.02
Ammoniumsulfat für Rinder, Schafe und Ziegen mit Pansenfunktion	17.01.03
Apfelmelasse	06.05.03
Apfelvinasse	05.04.02
Auf Methanol gezüchtete Bakterien für Kälber, Schweine, Geflügel und Fische	14.01.01
Aufwüchse von Dauergrünland	07.01.01
Bakterielles Protein aus <i>Escherichia coli</i> K12	14.02.02
(Süßkartoffel/)Batate	04.07.01
Batatenschnitzel oder Batatenmehl	04.07.02
Baumwollsaat	02.01.01
Bierhefe, frisch	14.04.01
Biertreber	05.01.01
Blätter des Tagesjasmin	08.14.01
Blätter der wachsblättrigen Blattkirsche	08.13.01
Blutplasmapulver von Schweinen	19.01.01
Bohnen, dampferhitzt	03.02.01
Bohnenflocken	03.02.02
Bohnenfuttermehl	03.02.03
Bohnenkleie	03.02.04
Borretschkuchen	02.17.02
Brassicapflanzen	07.02.01
(Erzeugnis aus) Braunkohle, huminsäurereich	12.08.07
Bruchreis	01.06.02
Buchweizen	06.01.01
Buchweizen, geschält	06.01.02
Buchweizenschälkleie	06.01.03
Buttermilch	09.03.01
Buttermilchpulver	09.03.02
Calciumcarbonat	11.01.03
Calciumcarbonat aus Entcarbonisierung	11.01.61
Calciumcarbonat aus Krustentierschalen	11.01.55
Calciumcarbonat-Magnesiumoxid	11.01.57
Calciumchlorid	11.01.04
Calciumfumarat	11.01.07
Calciumgluconat	11.01.08
Calcium-Magnesiumcarbonat	11.01.11
Calcium-Magnesiumphosphat	11.01.12
Calcium-Natriumphosphat	11.01.13
Calciumpidolat	11.01.56

Alphabetisches Verzeichnis der Einzelfuttermittel	Nummer
Calciumsulfat	11.01.14
Cellobiose	12.16.01
(Pulver-)Cellulose	12.08.02
Chiasaat	02.21.01
Chia-Presskuchen	02.21.02
Chlorella-Algen	08.07.01
(Aufwüchse von) Dauergrünland	07.01.01
Destillationsfettsäuren	02.10.05
Dextrose-Melasse	12.01.01
Dicalciumphosphat	11.01.15
Dicalciumphosphat-Dihydrat	11.01.54
Dimagnesiumphosphat	11.01.16
Dinatriumphosphat	11.01.18
Dinkel	01.01.01
Dinkel, entspelzt	01.01.02
Dinkelflocken	01.01.03
Dinkelspelzen	01.01.04
Ehemalige Lebensmittel	13.01.01
Eicheln, geschält	06.02.01
Eierschalen, getrocknet	20.03.01
Eipulver	20.01.01
Eipulver, gezuckert	20.01.02
Eiweißfermentationserzeugnis	14.02.01
Erbsen	03.03.01
Erbseneiweiß	03.03.05
Erbsenflocken	03.03.02
Erbsenfruchtwasser	03.03.07
Erbsenfuttermehl	03.03.03
Erbsenkleie	03.03.04
Erbsenpülpe	03.03.06
Erbsenschalen	03.03.08
(Kicher-)Erbsen	03.05.01
(Platt-)Erbsen	03.07.01
Erdnüsse	02.02.01
Erdnussextraktionsschrot	02.02.03
Erdnusskuchen	02.02.02
Erzeugnis aus Braunkohle, huminsäurereich	12.08.07
Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse aus der milchverarbeitenden Industrie	13.02.06
Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse aus der Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse	13.02.05
Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Back- und Teigwarenindustrie	13.02.02
Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Fertignahrungsindustrie (convenience food)	13.02.01
Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Konditorei- und Speiseeisindustrie	13.02.04
Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Süßwarenindustrie	13.02.03
Federmohn, Weißer	08.15.01
Fettsäuren aus der chemischen Raffination	02.10.04
(Destillations-)Fettsäuren	02.10.05
(Raffinations-)Fettsäuren	02.10.04
(Salze von) Fettsäuren	12.10.01
Fettsäuredestillate aus der physikalischen Raffination	02.10.05
Fichtenzweigpulver	12.08.04

Alphabetisches Verzeichnis der Einzelfuttermittel	Nummer
Fischlebertran	10.01.01
Fischmehl	10.02.01
Fischöl	10.02.03
Fischöl raffiniert, gehärtet	10.02.04
Fischpresssaft, eingedickt	10.02.02
Fischproteinhydrolysat	10.05.01
Flohsamenschalen	12.08.03
Fructo-Oligosaccharide	12.14.01
Futterreis	01.06.03
Futterrübe	04.01.01
Galacto-Oligosaccharide	09.05.09
Garnelen	10.03.01
Geflügelgrit aus Quarz	12.15.01
Gelatine von Schweinen	19.03.01
Gerste	01.02.01
Gerste, geschält	01.02.02
Gerstenflocken	01.02.03
Gerstenfuttermehl	01.02.04
Gerstenkleie	01.02.05
Gersten-Kleinflocken, aufgeschlossen	01.02.08
Gerstenschälkleie	01.02.06
Getreidenachmehl	01.10.07
Getreidefuttermehl	01.10.08
Getreidegrießkleie	01.10.09
Getreidekleie	01.10.10
Getreidekörner/Mischgetreide	01.10.02
Getreidekörner, mit Natronlauge aufgeschlossen	01.10.06
Getreidekörner, feucht konserviert	01.10.01
Getreidepflanzen	07.03.01
Getreidepülpe	01.10.03
Getreidepülpe, getrocknet	01.10.04
Getreidequellwasser	01.10.05
Getreideschlempe, eingedickt	05.05.01
Getreideschlempe, getrocknet	05.05.01
Glucose-Melasse	12.02.01
Gras-/Leguminosenpflanzen	07.01.02
Großer Odermenning	08.11.01
Grünmehl	07.01.03
Guar-Keimextraktionsschrot	03.04.01
Hafer	01.03.01
Hafer, entspelzt	01.03.02
Haferflocken	01.03.04
Haferfuttermehl	01.03.05
Hafergrütze	01.03.03
Haferquellmehl	01.03.06
Haferschälkleie	01.03.07
Haferspelzen	01.03.08
Hafer-Dinkel-Spelzkleie	01.03.09
Hagebuttenkernpresskuchen	06.09.01
Hämoglobinpulver von Schweinen	19.01.02
Hefe	14.03.01
Holzfaser	12.08.01

Alphabetisches Verzeichnis der Einzelfuttermittel	Nummer
Hopfendoldenpellets, entbittert	08.01.01
Hühnereiklar, pasteurisiert	20.02.01
Hülsenfruchtkleie	03.11.01
Isomaltulose (Palatinose)	12.03.02
Isomaltulose-(Palatinose-)Melasse	12.03.01
Johannisbrotschrot	06.03.01
Kaffeehäutchenpellets	06.04.01
Kaffeereststoffpellets	06.04.02
Kakaoschalen	02.03.01
Kaliumcarbonat, Hydrat	11.01.62
Kaliumchlorid	11.01.19
Karotte/Mohrrübe	04.02.01
Karottentrester	04.02.02
Kartoffel	04.03.01
Kartoffeldämpfwasser	04.03.12
Kartoffeleiweiß	04.03.07
Kartoffelfeinfaserstärke	04.03.06
Kartoffelflocken	04.03.02
Kartoffelfruchtwasser, eingedickt	04.03.08
Kartoffelgranulat	04.03.13
Kartoffelkleinteile	04.03.11
Kartoffelpülpe	04.03.09
Kartoffelquellstärke	04.03.04
Kartoffelschalen	04.03.10
Kartoffelstärke	04.03.03
Kaseinat	09.06.02
Kaseinpulver	09.06.01
Kichererbsen	03.05.01
Kleegrünmehl	07.04.01
Kleine Wasserlinse	08.10.01
Knoblauchpulver, -granulat	04.11.01
Kohlensaurer Algenkalk	11.01.20
Kokosextraktionsschrot	02.05.03
Kokoskuchen	02.05.02
Kolostrum	09.09.01
Kolostrum, entfettet, entcaseiniert, teilentmineralisiert, immunglobulinreich	09.09.04
Kolostrumfutter, standardisiert	09.09.03
Kolostrumpulver, entfettet, immunglobulinreich	09.09.02
Kopra, getrocknet	02.05.01
Kürbiskernkuchen	02.06.01
Kürbistrester	06.10.01
Lactulose	12.12.01
Lebensmittelidentische Stoffe und Erzeugnisse	13.01.01
(Gras-/)Leguminosenpflanzen	07.01.02
Leinextraktionsschrot	02.07.03
Leinextraktionsschrotfutter	02.07.03
Leinextraktionsschrotfutter, mit Soapstock	02.07.03
Leinextraktionsschrot, teilextrahiert	02.07.04
Leinextraktionsschrotfutter, teilextrahiert	02.07.04
Leinextraktionsschrotfutter, teilextrahiert, mit Soapstock	02.07.04
Leindotterkuchen	02.26.02
Leinkuchen	02.07.02

Alphabetisches Verzeichnis der Einzelfuttermittel	Nummer
Leinsaat	02.07.01
Lignocellulose	12.08.01
Lignocellulose aus Rinde	12.08.05
Linsen	03.06.01
Linsenschalen	03.06.02
Luzernegrünmehl	07.05.01
Magenkies bzw. Magensteinchen aus Quarz	12.15.01
Magermilch	09.01.03
Magermilchpulver	09.01.04
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
Magnesiumglycinat	11.01.59
Magnesiumlaktat	11.01.27
Magnesiumoxid	11.01.28
Magnesiumphosphat	11.01.30
Magnesiumpropionat	11.01.29
Magnesiumsulfat	11.01.31
Mais	01.05.01
Maisflocken	01.05.02
Maisfuttermehl	01.05.04
Maiskeimextraktionsschrot	01.05.13
Maiskeime	01.05.06
Maiskeimkleie	01.05.07
Maiskleinflocken, aufgeschlossen	01.05.16
Maiskeimkuchen	01.05.12
Maiskleber	01.05.11
Maiskleberfutter	01.05.14
Maiskleie	01.05.05
Maisnachmehl	01.05.03
Maispflanzen	07.06.01
Maisquellmehl	01.05.15
Maisquellstärke	01.05.09
Maisschalen	01.05.17
Maisstärke	01.05.08
Malzkaffeetreber	12.09.01
Malzkeime	05.03.01
Malzkleie	05.03.02
Maniok/Tapioka	04.04.01
Mariendistel-Presskuchen	02.23.01
Meerrettichtrester	04.05.01
(Dextrose-)Melasse	12.01.01
(Glucose-)Melasse	12.02.01
(Isomaltulose-(Palatinose-))Melasse	12.03.01
((Zucker-) Rohr-)Melasse	08.04.02
Milch	09.01.01
Milchfett	09.02.01
Milchpulver	09.01.02

Alphabetisches Verzeichnis der Einzelfuttermittel	Nummer
Milchzuckerpulver	09.04.01
Milicorn / Sorghum	01.04.02
Molke	09.05.01
Molke, teilentzuckert	09.05.02
Molkeeiweißpulver	09.07.02
Molkenpermeat	09.05.06
Molkenretentat	09.05.07
Molkenpermeat, Calciumreich	09.05.08
Molkepulver	09.05.03
Molkepulver, teilentzuckert	09.05.04
Molkepulver, teilentzuckert und teilentmineralisiert	09.05.05
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
Mono- und Diglyceride von Fettsäuren	02.24.01
Mungbohnenfruchtwasserkonzentrat	03.12.01
Mungbohneineiweiß	03.12.02
Mungbohnenstärke- /Fasergemisch	03.12.03
Muschelfleismehl, getrocknet	10.04.01
Nachtkerzenkuchen	02.18.02
Natriumbicarbonat	11.01.40
Natrium-Calcium-Magnesium-Phosphat	11.01.38
Natriumcarbonat	11.01.41
Natriumchlorid	11.01.42
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
Nebenerzeugnis aus der Fermentation pflanzlicher Substrate mit Pilzen	14.06.01
Nebenerzeugnis aus der Zitronensäureherstellung mit <i>Aspergillus niger</i>	14.09.01
Nebenerzeugnis aus der Zitronensäureherstellung mit <i>Pichia guilliermondii</i>	14.10.01
Nebenerzeugnis aus der Herstellung von Enzymen aus <i>Aspergillus niger</i>	14.08.01
Nebenerzeugnis aus der Herstellung von Enzymen durch Fermentation pflanzlicher Substrate mit <i>Aspergillus oryzae</i>	14.06.02
Obsttrester	06.05.01
Obsttrester, entpektinisiert	06.05.02
(Großer) Odermenning	08.11.01
Oliven	02.08.01
Oreganoblätter	08.08.01
Palmkerne	02.09.01
Palmkernextraktionsschrot	02.09.03
Palmkernkuchen	02.09.02
Pektin	12.13.01
Pflanzenfett, geschützt oder Pflanzenöl, geschützt	02.10.03
Pflanzenfett, raffiniert oder Pflanzenöl, raffiniert	02.10.02
Pflanzenglycerin	12.07.02
Pflanzenrohglycerin	12.07.03
(Salz aus der) Pflanzenrohglycerinverarbeitung, natriumreich	11.01.60
Pflanzenöl oder Pflanzenfett	02.10.01

Alphabetisches Verzeichnis der Einzelfuttermittel	Nummer
Platterbse	03.07.01
Pulvercellulose	12.08.02
1.2 Propandiol	12.07.01
Propylenglycol	12.07.01
Proteinhaltiges Erzeugnis aus der Fermentation mit <i>Ashbya gossypii</i>	14.11.01
Proteinhydrolysat von Schweinen	19.02.01
Proteinhydrolysat aus der Gelatinegewinnung von Schweinen	19.03.02
Proteinhydrolysat aus Schweine-Blutplasma	19.01.04
Proteinhydrolysat aus Schweine-Hämoglobin	19.01.03
Raffinationsfettsäuren	02.10.04
Rapsextraktionsschrot	02.11.04
Rapsextraktionsschrotfutter	02.11.04
Rapsextraktionsschrotfutter, mit Soapstock	02.11.04
Rapsextraktionsschrot, teilextrahiert	02.11.05
Rapsextraktionsschrotfutter, teilextrahiert	02.11.05
Rapsextraktionsschrotfutter, teilextrahiert, mit Soapstock	02.11.05
Rapskuchen	02.11.03
Rapssaat	02.11.01
Rapsschalen	02.11.02
Reis	01.06.01
(Futter-)Reis	01.06.03
Reisflocken	01.06.04
Reisfuttermehl	01.06.07
Reisfuttermehl, kalkhaltig	01.06.09
Reisgrieß/-mehl	01.06.05
Reiskleber/Reisprotein	01.06.15
Reiskleie	01.06.10
Reisquellmehl	01.06.06
Rispenhirse	01.04.01
Rohproteinreiches Nebenerzeugnis aus der Feststofffermentation mit Pilzen	14.06.01
Rohproteinreiches Nebenerzeugnis der Herstellung von Aminosäuren mit <i>Corynebakterium glutamicum</i>	14.07.01
Roggen	01.07.01
Roggenflocken	01.07.02
Roggenfuttermehl	01.07.03
Roggengrießkleie	01.07.05
Roggenkleie	01.07.06
Roggennachmehl	01.07.04
Roggenquellmehl	01.07.07
Rohphosphat, entfluoriert	11.01.48
(Rohr-) Zucker/Saccharose	08.04.01
Rote Bete Trester	04.12.01
(Futter-)Rübe	04.01.01
(Stoppel-)Rübe	04.06.01
(Zucker-)Rübe	04.10.01
Rübenblätter	07.07.01
(Zucker-) Rübenkleinteile	04.10.02
(Zucker-) Rübenkochschnitzel	04.10.10
(Zucker-) Rübenmelasse	04.10.04
(Zucker-) Rübenmelasse, teilentzuckert	04.10.05
(Zucker-) Rübenmelasseschnitzel	04.10.09
(Zucker-) Rübennassschnitzel	04.10.06

Alphabetisches Verzeichnis der Einzelfuttermittel	Nummer
(Zucker-) Rübenpressschnitzel	04.10.07
(Zucker-) Rübenpressschnitzel, (teil-) entpektinisiert	04.10.11
(Zucker-) Rübensamen	06.08.01
(Zucker-) Rübentrockenschnitzel	04.10.08
(Rüben-) Zucker/Saccharose	04.10.03
Saflorextraktionsschrot	02.12.03
Saforkuchen	02.12.02
Saforsaot	02.12.01
Salz aus der Pflanzenrohglycerinverarbeitung, natriumreich	11.01.60
Salze von Fettsäuren	12.10.01
Sauermolkenpulver, neutralisiert	09.08.01
<i>Schizochytrium limacinum</i> -Algen	08.09.01
Schlempe	05.05.01
Schlempefutter	05.06.01
Schwarzkümmelkuchen	02.19.02
Seealgenmehl	08.05.01
Sesamextraktionsschrot	02.13.03
Sesamkuchen	02.13.02
Sesamsaat	02.13.01
Soja(bohnen)-extraktionsschrot aus geschälter Saat, dampferhitzt	02.14.06
Soja(bohnen)-extraktionsschrotfutter aus geschälter Saat, dampferhitzt	02.14.06
Soja(bohnen)-extraktionsschrotfutter aus geschälter Saat, dampferhitzt, mit Soapstock	02.14.06
Soja(bohnen)-extraktionsschrot, dampferhitzt	02.14.05
Soja(bohnen)-extraktionsschrotfutter, dampferhitzt	02.14.05
Soja(bohnen)-extraktionsschrotfutter, dampferhitzt, mit Soapstock	02.14.05
Soja(bohnen)-proteinkonzentrat	02.14.07
Soja(bohnen)-schalen	02.14.03
Soja(bohnen)-kuchen	02.14.04
Soja(bohnen)-proteinisolat	02.14.08
Sojabohnen	02.14.01
Sojabohnen, dampferhitzt	02.14.02
Sonnenblumenextraktionsschrot	02.15.05
Sonnenblumenextraktionsschrotfutter	02.15.05
Sonnenblumenextraktionsschrotfutter, mit Soapstock	02.15.05
Sonnenblumenextraktionsschrot aus teilgeschälter oder geschälter Saat	02.15.06
Sonnenblumenextraktionsschrotfutter aus teilgeschälter oder geschälter Saat	02.15.06
Sonnenblumenextraktionsschrotfutter aus teilgeschälter oder geschälter Saat, mit Soapstock	02.15.06
Sonnenblumenkuchen, schalenarm	02.15.03
Sonnenblumenkuchen	02.15.04
Sonnenblumenproteinkonzentrat	02.15.07
Sonnenblumensaat	02.15.01
Sonnenblumenschalen	02.15.09
Sonnenblumensirup	02.15.08
Sorghum/Milocorn	01.04.02
Spirulina-Algen	08.06.01
Stärkegemisch	12.11.01
Stärkezucker	12.06.01
Stoppelrübe	04.06.01
Stroh	07.03.02
Stroh, aufgeschlossen	07.03.03

Alphabetisches Verzeichnis der Einzelfuttermittel	Nummer
Süßkartoffel/Batate	04.07.01
Süßlupinen	03.08.01
Tagesjasmin, Blätter	08.14.01
Tagetesblütenmehl	08.03.01
Tetraselmis-Algen	08.12.01
Tierfett	19.04.01
Topinambur	04.08.01
Topinambursaftkonzentrat, fermentiert	04.08.03
Topinamburschnitzel oder Topinamburmehl	04.08.02
Torf, getrocknet	12.08.06
(Tränk-) Wasser	00.01.01
Traubenkerne, entölt	06.06.02
Traubentrester aus der Traubensaftgewinnung	06.05.01
Traubentrester aus der Weinherstellung	05.07.01
Traubenzucker	12.06.02
Tricalciumphosphat	11.01.49
Trimagnesiumphosphat	11.01.51
Trinatriumphosphat	11.01.50
Triticale	01.08.01
Triticaleflocken	01.08.02
Vinasse	05.04.01
Vinasse aus der Ketogulonsäureherstellung	05.04.03
Vorderwürze	05.08.01
Wachsblättrige Blattkirsche, Blätter	08.13.01
Walnusskernkuchen	02.16.01
(Tränk-) Wasser	00.01.01
(Kleine) Wasserlinse	08.10.01
Weißer Federmohn	08.15.01
Weizen	01.09.01
Weizenflocken	01.09.02
Weizenfuttermehl	01.09.04
Weizengrießkleie	01.09.05
Weizenkeime	01.09.09
Weizenkeimkuchen	01.09.17
Weizenkleber	01.09.15
Weizenkleberfutter	01.09.16
Weizenkleie	01.09.06
Weizennachmehl	01.09.03
Weizenprotein, hydrolysiert	01.09.07
Weizenquellmehl	01.09.08
Weizenquellstärke	01.09.13
Weizenstärke, proteinhaltig, teilverzuckert	01.09.14
Weizenstärke	01.09.11
Wicken	03.09.01
Wicklinse	03.10.01
Zichorie	04.09.01
Zichorienwurzeln	04.09.02
Zichorienpülpe, getrocknet	04.09.03
Zitrustrester, (teil-) entpektinisiert	06.07.02
Zitrustrester, getrocknet	06.07.01
(Zucker-) Rohmelasse	08.04.02
Zuckerrübe	04.10.01

Alphabetisches Verzeichnis der Einzelfuttermittel	Nummer
(Zucker-) Rübenkleinteile	04.10.02
(Zucker-) Rübenkochschnitzel	04.10.10
(Zucker-) Rübenmelasse	04.10.04
(Zucker-) Rübenmelasse, teilentzuckert	04.10.05
(Zucker-) Rübenmelasseschnitzel	04.10.09
(Zucker-) Rübennassschnitzel	04.10.06
(Zucker-) Rübenpressschnitzel	04.10.07
(Zucker-) Rübenpressschnitzel, (teil-) entpektinisiert	04.10.11
(Zucker-) Rübensamen	06.08.01
(Zucker-) Rübentrockenschnitzel	04.10.08
(Rüben-) Zucker/Saccharose	04.10.03