

VERORDENING (EU) 2022/1104 VAN DE COMMISSIE
van 1 juli 2022
tot wijziging van Verordening (EU) nr. 68/2013 betreffende de catalogus van voedermiddelen
(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

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

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Sinds de laatste, in 2017 bekendgemaakte herziening van de catalogus van voedermiddelen zoals vastgelegd in Verordening (EU) nr. 68/2013 van de Commissie ⁽²⁾, hebben de desbetreffende vertegenwoordigers van de verschillende sectoren van de Europese diervoederbranche, in overleg met andere belanghebbende partijen en in samenwerking met de bevoegde nationale autoriteiten wijzigingen voorgesteld, waarbij rekening is gehouden met de relevante ervaringen op dit gebied uit de adviezen van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en met de ontwikkeling van de wetenschappelijke en technische kennis.
- (2) Deze wijzigingen hebben betrekking op verduidelijkingen van de algemene bepalingen, op nieuwe vermeldingen van behandelingsprocessen en voedermiddelen, en op wijzigingen van de huidige vermeldingen. Met name moeten voor bepaalde nieuwe voedermiddelen specifieke bepalingen betreffende de omschrijving, de maximumgehalten aan chemische onzuiverheden en bijzonderheden betreffende de verplichte vermeldingen als bedoeld in artikel 16, lid 1, punt b), van Verordening (EG) nr. 767/2009, worden vastgesteld om ervoor te zorgen dat meer gedetailleerde informatie over de eigenschappen van de respectieve producten wordt verstrekt. Om de waardering voor bepaalde voedermiddelen die afkomstig zijn uit de bio-economie, de levensmiddelen- of de biobrandstoffensector te bevorderen, moeten dergelijke voedermiddelen als “nevenproduct” en niet als “bijproduct” worden aangemerkt, aangezien deze laatste term negatieve associaties kan oproepen. Deze herformulering mag echter niet van toepassing zijn op dierlijke bijproducten die binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1069/2009 ⁽³⁾ vallen. Bovendien moeten de bepalingen van de bijlage bij Verordening (EU) nr. 68/2013 betreffende door gisting verkregen producten en nevenproducten worden gewijzigd om meer duidelijkheid te scheppen over de verschillende soorten gistingsproducten.
- (3) Bij de wijzigingen van de catalogus van voedermiddelen moet rekening worden gehouden met de bepalingen van Uitvoeringsverordening (EU) 2021/758 van de Commissie ⁽⁴⁾ met betrekking tot de status van bepaalde producten, en met de daarin vermelde overgangsmaatregelen. In Uitvoeringsverordening (EU) 2021/758 is met name bepaald dat de producten natriumcitraten, kaliumcitraten, sorbitol, mannitol en calciumhydroxide toevoegingsmiddelen voor diervoeding zijn die overeenkomstig artikel 10, lid 5, van Verordening (EG) nr. 1831/2003 ⁽⁵⁾ uit de handel moeten worden genomen, terwijl zij ook zijn opgenomen in de catalogus van voedermiddelen. Om rekening te houden met de rechtsonzekerheid over de indeling van die toevoegingsmiddelen, voorziet Uitvoeringsverordening (EU) 2021/758 in een overgangsperiode tot en met 30 mei 2028 voor het uit de handel nemen en het gebruik van die producten. Dit moet belanghebbenden in staat stellen nieuwe aanvragen voor een vergunning voor die toevoegingsmiddelen voor diervoeding in te dienen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1831/2003. De daaruit voortvloeiende schrapping van de genoemde producten uit de catalogus van voedermiddelen moet daarom gepaard gaan met een soortgelijke overgangsperiode voor het in de handel brengen en het gebruik ervan als voedermiddelen.

⁽¹⁾ PB L 229 van 1.9.2009, blz. 1.

⁽²⁾ Verordening (EU) nr. 68/2013 van de Commissie van 16 januari 2013 betreffende de catalogus van voedermiddelen (PB L 29 van 30.1.2013, blz. 1).

⁽³⁾ Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1774/2002 (PB L 300 van 14.11.2009, blz. 1).

⁽⁴⁾ Uitvoeringsverordening (EU) 2021/758 van de Commissie van 7 mei 2021 betreffende de status van bepaalde producten als onder Verordening (EG) nr. 1831/2003 van het Europees Parlement en de Raad vallende toevoegingsmiddelen voor diervoeding en betreffende het uit de handel nemen van bepaalde toevoegingsmiddelen voor diervoeding (PB L 162 van 10.5.2021, blz. 5).

⁽⁵⁾ Verordening (EG) nr. 1831/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende toevoegingsmiddelen voor diervoeding (PB L 268 van 18.10.2003, blz. 29).

- (4) Voorts is in Uitvoeringsverordening (EU) 2021/758 bepaald dat de producten xylitol, ammoniumlactaat en ammoniumacetaat, die zijn opgenomen in de catalogus van voedermiddelen, toevoegingsmiddelen voor diervoeding zijn die binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1831/2003 vallen. Als gevolg van de indeling van die producten als toevoegingsmiddelen voor diervoeding overeenkomstig Uitvoeringsverordening (EU) 2021/758 moet worden voorzien in een overgangperiode zoals die welke in die uitvoeringsverordening is vastgesteld, zodat belanghebbenden zich aan de nieuwe status van die producten kunnen aanpassen en een nieuwe vergunningsaanvraag voor die toevoegingsmiddelen voor diervoeding kunnen indienen volgens de procedures van Verordening (EG) nr. 1831/2003.
- (5) Aan de voorwaarden van artikel 26, lid 4, van Verordening (EG) nr. 767/2009 is voldaan.
- (6) Gezien het zeer grote aantal wijzigingen in Verordening (EU) nr. 68/2013 is het om redenen van samenhang, duidelijkheid en vereenvoudiging gepast om de bijlage bij die verordening te vervangen.
- (7) Om de administratieve lasten voor de exploitanten te verlichten, moet worden voorzien in voldoende tijd om een soepele verandering van de etikettering mogelijk te maken, zodat onnodige verstoring van het handelsverkeer wordt voorkomen.
- (8) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor planten, dieren, levensmiddelen en diervoeders,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De bijlage bij Verordening (EU) nr. 68/2013 wordt vervangen door de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Voedermiddelen die vóór 24 juli 2023 zijn geëtiketteerd overeenkomstig Verordening (EU) nr. 68/2013 in de versie die vóór de wijziging uit hoofde van deze verordening van kracht was, mogen verder in de handel worden gebracht en worden gebruikt totdat de voorraden zijn uitgeput.

Artikel 3

De toevoegingsmiddelen voor diervoeding natriumcitraten, kaliumcitraten, sorbitol, mannitol, calciumhydroxide, xylitol, ammoniumlactaat en ammoniumacetaat mogen uiterlijk tot en met 30 mei 2028 in de handel worden gebracht en als voedermiddel worden gebruikt.

Artikel 4

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

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

Gedaan te Brussel, 1 juli 2022.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

"BIJLAGE

CATALOGUS VAN VOEDERMIDDELEN

DEEL A

Algemene bepalingen

- (1) Het gebruik van deze catalogus door de exploitanten van diervoederbedrijven is facultatief. Een benaming van een in deel C voorkomend voedermiddel mag echter uitsluitend worden gebruikt voor een voedermiddel dat aan de eisen van de desbetreffende vermelding voldoet.
- (2) Elke vermelding in de lijst van voedermiddelen in deel C moet in overeenstemming zijn met de beperkingen inzake het gebruik van voedermiddelen volgens de desbetreffende wetgeving van de Unie; bijzondere aandacht moet worden besteed aan de naleving van Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ in het geval van voedermiddelen die genetisch gemodificeerde organismen zijn of hiermee worden geproduceerd, of het resultaat zijn van een fermentatieprocedé waarbij genetisch gemodificeerde micro-organismen worden gebruikt. Voedermiddelen die geheel of gedeeltelijk uit dierlijke bijproducten bestaan, moeten voldoen aan de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾ en Verordening (EU) nr. 142/2011 van de Commissie ⁽³⁾ en het gebruik ervan kan worden onderworpen aan beperkingen uit hoofde van Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁴⁾. De exploitanten van diervoederbedrijven die een in de catalogus opgenomen voedermiddel gebruiken, moeten ervoor zorgen dat dit aan artikel 4 van Verordening (EG) nr. 767/2009 voldoet.
- (3) Onder "voormalige voedingsmiddelen" wordt verstaan: levensmiddelen, met uitzondering van cateringresten, die met volledige inachtneming van de levensmiddelenwetgeving van de Unie voor menselijke consumptie zijn geproduceerd, maar niet langer voor menselijke consumptie zijn bestemd, om praktische of logistieke redenen of wegens productieproblemen, verpakkingsgebreken of andere problemen en die, indien gebruikt als diervoeder, geen risico's voor de gezondheid inhouden. De vaststelling van maximumgehalten zoals bedoeld in punt 1 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 767/2009 is niet van toepassing op voormalige voedingsmiddelen en cateringresten. Een dergelijke vaststelling van maximumgehalten is wel van toepassing bij verdere verwerking als diervoeder.
- (4) Overeenkomstig de goede praktijken zoals bedoeld in artikel 4 van Verordening (EG) nr. 183/2005 van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁵⁾ moeten voedermiddelen vrij zijn van chemische onzuiverheden die het gevolg zijn van het productieproces en van technische hulpstoffen, tenzij er een specifiek maximumgehalte in de catalogus is vastgesteld. Stoffen waarvan het gebruik in diervoeders is verboden, mogen niet aanwezig zijn en voor dergelijke stoffen worden geen maximumgehalten vastgesteld. Met het oog op transparantie moeten voedermiddelen met getolereerde residuen vergezeld gaan van door exploitanten van diervoederbedrijven in het kader van normale handelstransacties verstrekte relevante informatie.

⁽¹⁾ Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders (PB L 268 van 18.10.2003, blz. 1).

⁽²⁾ Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1774/2002 (verordening dierlijke bijproducten) (PB L 300 van 14.11.2009, blz. 1).

⁽³⁾ Verordening (EU) nr. 142/2011 van de Commissie van 25 februari 2011 tot uitvoering van Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot uitvoering van Richtlijn 97/78/EG van de Raad wat betreft bepaalde monsters en producten die vrijgesteld zijn van veterinaire controles aan de grens krachtens die richtlijn (PB L 54 van 26.2.2011, blz. 1).

⁽⁴⁾ Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathiën (PB L 147 van 31.5.2001, blz. 1).

⁽⁵⁾ Verordening (EG) nr. 183/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 12 januari 2005 tot vaststelling van voorschriften voor diervoederhygiëne (PB L 35 van 8.2.2005, blz. 1).

- (5) Overeenkomstig de goede praktijken zoals bedoeld in artikel 4 van Verordening (EG) nr. 183/2005, de toepassing van het Alara ⁽⁶⁾-principe en onverminderd de toepassing van Verordening (EG) nr. 183/2005, Richtlijn 2002/32/EG van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁷⁾, Verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁸⁾ en Verordening (EG) nr. 1831/2003 van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁹⁾ moeten in de catalogus van voedermiddelen de maximumgehalten worden gespecificeerd voor chemische onzuiverheden die het gevolg zijn van het productieproces of van technische hulpstoffen en waarvan het gehalte 0,1 % of meer bedraagt. Tevens kunnen in de catalogus maximumgehalten worden vastgesteld voor chemische onzuiverheden en technische hulpstoffen waarvan het gehalte minder dan 0,1 % bedraagt, indien dit met het oog op de goede handelspraktijken passend wordt geacht. Tenzij anders aangegeven in deel B of C van deze bijlage worden maximumgehalten uitgedrukt als gewichtspercentage ⁽¹⁰⁾.

De specifieke maximumgehalten voor chemische onzuiverheden en technische hulpstoffen worden vastgesteld in de beschrijving van het procedé in deel B, in de beschrijving van het voedermiddel in deel C, dan wel aan het einde van een categorie in deel C. Tenzij er in deel C een specifiek maximumgehalte is vastgesteld, is een in deel B voor een bepaald procedé vastgesteld maximumgehalte van toepassing op elk in deel C vermeld voedermiddel voor zover in de beschrijving van het voedermiddel naar dit procedé wordt verwezen en voor zover het procedé in kwestie aan de beschrijving in deel B voldoet.

- (6) Voedermiddelen die niet in deel C, hoofdstuk 12, zijn vermeld en die zijn geproduceerd door fermentatie en/of waarin van nature micro-organismen aanwezig zijn, mogen in de handel worden gebracht met levende micro-organismen indien het beoogde gebruik van de voedermiddelen en mengvoeders die deze stoffen bevatten

a) niet de vermenigvuldiging van de micro-organismen is en

b) niet gekoppeld is aan een in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 1831/2003 beschreven functie van het (de) micro-organisme(n).

De aanwezigheid van micro-organismen, of van enige functie als gevolg daarvan, mag niet als eigenschap worden aangehaald met betrekking tot de voedermiddelen en mengvoeders die deze bevatten.

- (7) De botanische zuiverheidsgraad van een voedermiddel mag niet lager zijn dan 95 %. Botanische onzuiverheden zoals resten van andere oliehoudende zaden of vruchten, afkomstig van een eerder productieproces, mogen voor iedere soort oliehoudend zaad of oliehoudende vrucht niet meer dan 0,5 % bedragen. In afwijking van deze algemene regels kan een specifiek gehalte in de lijst van voedermiddelen in deel C worden vastgesteld.

- (8) De gebruikelijke naam/benaming van een of meer van de procedés, zoals vermeld in de laatste kolom van het glossarium van procedés in deel B, wordt ⁽¹¹⁾, indien van toepassing, opgenomen in de naam van het voedermiddel zoals vastgesteld in deel C, om aan te geven dat dat voedermiddel het desbetreffende procedé of de desbetreffende procedés heeft ondergaan, tenzij dit procedé is opgenomen in de respectieve beschrijving van het voedermiddel in deel C. Een voedermiddel waarvan de naam een combinatie is van een in deel C vermelde naam met de gebruikelijke naam/benaming van een of meer van de in deel B vermelde procedés wordt geacht in de catalogus opgenomen te zijn, en op het etiket ervan moeten de voor dit voedermiddel toepasselijke verplichte vermeldingen zijn opgenomen zoals vastgesteld in de laatste kolom van de delen B en C, naargelang het geval. Wanneer de voor het procedé gebruikte specifieke methode in de laatste kolom van deel B is vermeld, moet deze in de naam van het voedermiddel worden gespecificeerd. Indien de combinatie van de naam van het voedermiddel en de kwalificatie met betrekking tot het productieproces in deel C bestaat, zijn de verklaringen in de laatste kolommen van deel C uitsluitend van toepassing. De naam van het voedermiddel als bedoeld in artikel 24, lid 1 bis, van Verordening (EG) nr. 767/2009 is de in deel C vermelde naam, samen met de gebruikelijke naam/benaming van een of meer van de in deel B vermelde procedés, naargelang het geval.

⁽⁶⁾ As Low As Reasonably Achievable (zo laag als redelijkerwijs mogelijk).

⁽⁷⁾ Richtlijn 2002/32/EG van het Europees Parlement en de Raad van 7 mei 2002 inzake ongewenste stoffen in diervoeding — Verklaring van de Raad (PB L 140 van 30.5.2002, blz. 10).

⁽⁸⁾ Verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EEG van de Raad (PB L 70 van 16.3.2005, blz. 1).

⁽⁹⁾ Verordening (EG) nr. 1831/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende toevoegingsmiddelen voor diervoeding (PB L 268 van 18.10.2003, blz. 29).

⁽¹⁰⁾ De in deze alinea vastgestelde bepalingen betreffende chemische onzuiverheden en technische hulpstoffen gelden niet voor voedermiddelen die zijn vermeld in het register van voedermiddelen als bedoeld in artikel 24, lid 6, van Verordening (EG) nr. 767/2009.

⁽¹¹⁾ In afwijking van deze verplichting is de toevoeging van de gebruikelijke naam/benaming voor het procedé "drogen" facultatief.

- (9) Indien het productieproces voor een bepaald voedermiddel afwijkt van de beschrijving van het desbetreffende procedé, zoals vermeld in het glossarium van procedés in deel B, moet het productieproces in de beschrijving van het desbetreffende voedermiddel worden vermeld.
- (10) Voor een aantal voedermiddelen kunnen synoniemen worden gebruikt. Zulke synoniemen staan tussen vierkante haken in de kolom “benaming” van de vermelding voor het desbetreffende voedermiddel in de lijst van voedermiddelen in deel C.
- (11) In de lijst van voedermiddelen in deel C wordt, behalve voor dierlijke bijproducten, in plaats van het woord “bijproduct” het woord “product” of “nevenproduct” (al naargelang) gebruikt om de marktsituatie alsook het taalgebruik weer te geven dat exploitanten van diervoederbedrijven in de praktijk toepassen om de commerciële waarde van bepaalde voedermiddelen te benadrukken.
- (12) De botanische naam van een plant wordt alleen in de omschrijving van de eerste vermelding in de lijst van voedermiddelen in deel C ten aanzien van die plant verstrekt.
- (13) Het onderliggende principe voor de verplichte etikettering van analytische bestanddelen van een bepaald voedermiddel in de catalogus is of een bepaald product hoge concentraties van een specifiek bestanddeel bevat dan wel het productieproces de voedingskenmerken van het product heeft gewijzigd.
- (14) Artikel 15, punt g), van Verordening (EG) nr. 767/2009 in samenhang met punt 6 van bijlage I bij die verordening stelt etiketteringsvoorschriften inzake het vochtgehalte vast. Artikel 16, lid 1, punt b), van die verordening in samenhang met bijlage V stelt etiketteringsvoorschriften inzake andere analytische bestanddelen vast. Bovendien vereist punt 5 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 767/2009 dat het gehalte aan in zoutzuur onoplosbare as wordt vermeld als het in het algemeen meer dan 2,2 % bedraagt of als het voor bepaalde voedermiddelen het gehalte overschrijdt dat in het desbetreffende punt van bijlage V bij die verordening is aangegeven. Sommige vermeldingen in de lijst van voedermiddelen in deel C wijken in de volgende gevallen echter van deze regels af:
- a) verplichte vermeldingen ten aanzien van analytische bestanddelen in de lijst van voedermiddelen in deel C vervangen de verplichte vermeldingen zoals bepaald in het desbetreffende punt van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 767/2009;
 - b) als de kolom voor verplichte vermeldingen in de lijst van voedermiddelen in deel C leeg wordt gelaten ten aanzien van de analytische bestanddelen die vermeld hadden moeten worden overeenkomstig het desbetreffende punt van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 767/2009, hoeft geen van deze bestanddelen te worden geëtiketteerd. Wanneer in de lijst van voedermiddelen in deel C echter geen gehalte voor in zoutzuur onoplosbare as is aangeduid, moet het gehalte worden vermeld als het meer dan 2,2 % bedraagt;
 - c) wanneer een of meer specifieke vochtgehalten in de kolom “verplichte vermeldingen” van de lijst van voedermiddelen in deel C zijn aangeduid, zijn deze gehalten van toepassing in plaats van de gehalten onder punt 6 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 767/2009. Als het vochtgehalte echter minder dan 14 % bedraagt, is de vermelding ervan niet verplicht. Wanneer geen specifiek vochtgehalte in die kolom is aangeduid, is punt 6 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 767/2009 van toepassing.
- (15) Exploitanten van diervoederbedrijven die stellen dat een bepaald voedermiddel meer eigenschappen heeft dan die vermeld in de kolom “omschrijving” van de lijst van voedermiddelen in deel C, of die verwijzen naar een in deel B vermeld procedé dat met een claim kan worden gelijkgesteld (bv. pensbestendig maken), moeten voldoen aan artikel 13 van Verordening (EG) nr. 767/2009. Daarnaast kunnen bepaalde voedermiddelen voldoen aan een bijzonder voedingsdoel overeenkomstig de artikelen 9 en 10 van Verordening (EG) nr. 767/2009.

- (16) Indien een in deel C vermeld voedermiddel waarvoor in een voetnoot wordt voorgeschreven dat de naam met de soort moet worden aangevuld, uit verschillende soorten bestaat, kan het alleen als voedermiddel worden beschouwd wanneer de kenmerken en de oorsprong van de planten of de dieren die voor de voedermiddelen of delen daarvan zijn gebruikt, dezelfde zijn.

DEEL B

Glossarium van procedés

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

15	Pectinevrij maken	Extractie van pectine uit een voedermiddel.	Pectinevrij
16	Dehydratie	Procedé van vochtextractie.	Gedehydreerd of gedroogd
17	Ontslijken	Procedé voor het verwijderen van de slijmlaag op een oppervlak.	Ontslijmd
18	Ontsuikeren	Het geheel of gedeeltelijk onttrekken van mono- en disachariden aan melasse of andere suikerhoudende stoffen door middel van een chemisch of een fysisch procedé.	Ontsuikerd, gedeeltelijk ontsuikerd
19	Ontgiftig	Procedé waarbij verontreinigende toxische stoffen worden vernietigd of in concentratie verlaagd.	Ontgiftigd
20	Destillatie	Het fractioneren van vloeistoffen middels koken en het opvangen van de gecondenseerde stoom in een afzonderlijke houder.	Gedestilleerd
21	Drogen	Het onttrekken van water door middel van een kunstmatig of een natuurlijk procedé.	Natuurlijk gedroogd of kunstmatig gedroogd, naargelang het geval.
22	Inkuilen	Proces waarbij het natuurlijke kwaliteitsverlies van voedermiddelen wordt beheerst door aanzuring in anaerobe omstandigheden als gevolg van natuurlijke fermentatie en/of toevoeging van inkuiltoevoegingsmiddelen.	Ingekuild
23	Evaporeren	Het verminderen van het watergehalte.	Geëvaporeerd
24	Expansie	Thermisch procedé waarbij het interne watergehalte van het product abrupt met stoom wordt verhit, waardoor het product uiteenvalt.	Geëxpandeerd of voorverstijfseld
25	Onttrekking	Het onttrekken van olie/vet middels persing.	Schilfers/koek en olie/vet
26	Extraheren	Verwijdering van oplosbare bestanddelen uit een grondstof, met behulp van water of een ander oplosmiddel, door gedeeltelijke of volledige scheiding in vloeibare en vaste fasen, waarbij de resulterende materialen een extract ⁽⁵⁾ en een of meer nevenproducten van de extractie ⁽⁶⁾ zijn.	Extract/olie/suiker of nevenproduct van extractie/meel/melasse/pulp, naargelang het geval
27	Extruderen	Thermisch procedé waarbij het interne watergehalte van het product snel wordt geëvaporeerd waardoor het product uiteenvalt, in combinatie met specifieke vorming door het product door een bepaalde spuitmond te duwen.	Geëxtrudeerd
28	Gisting/fermentatie	Procedé waarbij micro-organismen zoals bacteriën, schimmels of gisten worden geproduceerd of gebruikt op stoffen om de chemische samenstelling of eigenschappen ervan te wijzigen.	Gegist/gefermenteerd
29	Filtreren	Procedé waarbij een vloeistof door een poreus medium of membraanfilter wordt gegoten met het oog op de verwijdering van vaste deeltjes, met een gefilterd voedermiddel en het filterresidu ² als resultaat.	Gefilterd
30	Vlokken	Het pletten of walsen van vochtig materiaal dat een warmtebehandeling heeft ondergaan om dunne stukjes materiaal te produceren.	Vlokken

31	Tot meel malen	Vermindering van de deeltjesgrootte van de droge graankorrels en vergemakkelijking van de scheiding in afzonderlijke fracties (hoofdzakelijk bloem, zemelgrint en gries).	Bloem, zemelgrint, gries (?) of voermeel, naargelang het geval
32	Winteriseren	Door het koelen van oliën worden de meer verzadigde delen van de olie gescheiden van de meer onverzadigde delen. De meer verzadigde delen van de olie stollen door het koelen terwijl de meer onverzadigde delen vloeibaar blijven en bijvoorbeeld kunnen worden gedecanteerd. Het gewinteriseerde product is de gestolde olie.	Gewinteriseerd
33	Fragmentatie	Het in fragmenten breken van een voedermiddel.	Gefragmenteerd
34	Frituren	Het bakken van voedermiddelen in olie of vet.	Gefrituurd
35	Geleren	Procedé voor het vormen van een gel, d.w.z. een vaste geleiachtige stof die zacht en week of hard en onbuigzaam kan zijn, waarvoor gewoonlijk geleermiddelen worden gebruikt.	Gegeleerd
36	Granulatie	Het behandelen van voedermiddelen ter verkrijging van een specifieke deeltjesgrootte en dikte.	Gegranuleerd
37	Vermalen/malen	Het verkleinen van de deeltjesgrootte van vaste voedermiddelen via een droog of nat procedé.	Vermalen/gemalen
38	Verhitten	Warmtebehandelingen die onder specifieke omstandigheden, zoals druk en vochtigheidsgraad, worden toegepast.	Verhit/warmtebehandeld
39	Hydrogenering	Katalytisch proces met het oog op verzadiging van dubbele bindingen van oliën/vetten/vetzuren, uitgevoerd bij hoge temperatuur onder waterstofdruk, om gedeeltelijk of volledig verzadigde triglyceriden/vetzuren of polyolen te verkrijgen door reductie van carbonylgroepen van koolhydraten tot hydroxylgroepen.	Gehydrogeneerd, gedeeltelijk gehydrogeneerd
40	Hydrolyse	Het verkleinen van de moleculaire grootte door een passende behandeling met water en warmte/druk, enzymen of een zuur/base. Voor gehydrolyseerde voedermiddelen die onder Verordening (EG) nr. 1069/2009 vallen, is de definitie van die verordening van toepassing.	Gehydrolyseerd
41	Vloeibaar maken	De overgang van een vaste of gasvormige fase naar een vloeibare fase.	Vloeibaar gemaakt
42	Weken	Procedé waarbij hetzij een voor een voedermiddel voorgestelde grondstof, hetzij een voedermiddel zelf in een vloeistof wordt gebracht om de verbindingen ervan met behulp van mechanische methoden op te lossen. Dit leidt tot een verkleining van de omvang van het voedermiddel ² .	Geweekt
43	Mouten	Het laten kiemen van graankorrels om in de natuur voorkomende enzymen te activeren die zetmeel tot vergistbare koolhydraten en eiwitten tot aminozuren en peptiden kunnen laten afbreken.	Gemout
44	Smelten	Overgang van een vaste fase naar een vloeibare fase door middel van warmte.	Gesmolten

45	Micronisatie	Het verkleinen van de gemiddelde diameter van de deeltjes van een vaste stof tot op micrometerschaal.	Gemicroniseerd
46	Voorkoken	Het weken in water en onderwerpen aan een warmtebehandeling zodat het zetmeel volledig wordt gegelatineerd, gevolgd door een droogprocédé.	Voorgekookt
47	Pasteurisatie	Het verhitten tot een kritische temperatuur gedurende een bepaalde tijdsduur om schadelijke micro-organismen te vernietigen, gevolgd door een snelle afkoeling.	Gepasteuriseerd
48	Pellen/schillen	Het verwijderen van de schil/pel van vruchten en groenten.	Gepeld/geschild
49	Pelleteren	Het samenpersen met behulp van een matrijs.	Pellet, gepelleteerd
50	Slijpen van rijst	Het verwijderen van vrijwel alle of een deel van de zemelen en kiemen van gedopte rijst.	Geslepen
51	Voorverstijfselen	Het modificeren van zetmeel om het zwelvermogen in koud water aanzienlijk te verhogen.	Voorverstijfseld ⁽⁸⁾
52	Persen ⁽⁹⁾	Gedeeltelijke of volledige scheiding van vloeibare en vaste fasen door mechanische krachten.	Geperst
53	Raffineren	Het geheel of gedeeltelijk verwijderen van onzuiverheden of ongewenste bestanddelen door middel van een chemische of fysische behandeling.	Geraffineerd, gedeeltelijk geraffineerd
54	Roosteren	Verhitting van voedermiddelen tot een droge toestand ter bevordering van de verteerbaarheid, verdieping van de kleur en/of vermindering van natuurlijk voorkomende antinutritieve factoren.	Geroosterd
55	Pletten	Verkleining van de deeltjesgrootte door het voedermiddel, bv. graankorrels, tussen rollen te persen.	Geplet
56	Pensbestendig maken	Procedé dat middels een fysische behandeling door middel van warmte, druk, stoom of een combinatie van dergelijke omstandigheden en/of met behulp van bv. lignosulfonaten, natriumhydroxide of organische zuren (zoals propion- of looizuur) de voedingsstoffen tegen afbraak in de pens helpt te beschermen. Voedermiddelen mogen niet met formaldehyde pensbestendig gemaakt worden.	Met behulp van [middel invullen] pensbestendig gemaakt
57	Zeven/ziften	Scheiding van deeltjes van verschillende grootte door voedermiddelen door zeven te schudden of te gieten.	Gezeefd, gezift
58	Afromen	Het langs mechanische weg scheiden van de bovenste drijvende laag van een vloeistof, bv. melkvet.	Afgeroomd
59	Snijden	Het in platte stukken snijden van voedermiddelen.	Gesneden
60	Weken/zwellen	Het bevochtigen en verzachten van voedermiddelen, gewoonlijk zaden, om de kooktijd te verkorten, de zaadvliezen gemakkelijker te verwijderen en de opname van water te vergemakkelijken om het kiemproces te activeren of de concentratie van natuurlijk voorkomende antinutritieve factoren te verminderen.	Geweekt/gezwellen

61	Sproeidrogen	Het verlagen van het vochtgehalte van een vloeistof middels sproei- of nevelvorming van het voedermiddel ter vergroting van de oppervlak-gewichtsverhouding waar warme lucht doorheen wordt geblazen.	Ge[sproei]droogd, poeder
62	Stomen	Procedé met gebruikmaking van stoom onder druk voor het verhitten en koken ter bevordering van de verteerbaarheid.	Gestoomd
63	Toasten	Het verhitten met behulp van droge warmte, gewoonlijk toegepast op oliehoudende zaden, bv. ter vermindering of verwijdering van natuurlijk voorkomende antinutritieve factoren.	Getoast
64	Ultrafiltratie	Het filtreren van vloeistoffen via een fijn membraan dat uitsluitend voor kleine moleculen doorlaatbaar is.	Ultragefiltreerd
65	Ontkiemen	Het geheel of gedeeltelijk verwijderen van de kiemen uit gebroken granen.	Ontkiemd
66	Infraroodmicronisering	Thermisch procedé met behulp van infraroodwarmte voor het koken en roosteren van granen, wortels, zaden en knollen en de nevenproducten daarvan, doorgaans gevolgd door vlokken.	Infraroodgemicroniseerd
67	Splitsen van oliën/vetten en gehydrogeneerde oliën/vetten	Chemisch proces van hydrolyse van vetten/oliën. Door het laten reageren van vetten/oliën met water, uitgevoerd bij hoge temperatuur en druk, kunnen in de hydrofobe fase ruwe vetzuren en in de hydrofiele fase ruwe glycerol ("sweet water") worden verkregen.	Gesplitst
68	Ultrasonbehandeling [ultrasonificatie]	Het op mechanische wijze in water vrijmaken van oplosbare verbindingen door middel van krachtige ultrasone trillingen en warmte.	Ultrason behandeld
69	Mechanische verwijdering van voedselverpakkingen	Mechanische verwijdering van verpakkingsmateriaal.	Mechanisch uitgepakt
70	Behandeling met alkali [behandeling met soda]	Natriumhydroxide toepassen ⁽¹⁰⁾ op een voedermiddel dat rijk is aan vezels om de verteerbaarheid ervan te verbeteren.	Met soda behandeld

(¹) In het Duits mag "Konzentrieren" vervangen worden door "Eindicken" waar passend, waarbij de gebruikelijke benaming is dan "eingedickt" moet zijn.

(²) Het hoofddoel van de resulterende voedermiddelen is de levering van eiwitten, koolhydraten, vetten, energie, mineralen of voedingsvezels.

(³) "Doppen" mag worden vervangen door "schillen" of "pellen", al naargelang. De gebruikelijke benaming is dan "geschild" of "gepeld".

(⁴) In het geval van rijst wordt dit procedé aangeduid als "doppen". De gebruikelijke benaming is dan "gedopt".

(⁵) Extract verwijst naar de vloeibare fase die de oplosbare stoffen bevat (bv. vet/olie, suiker of andere oplosbare bestanddelen). Het voornaamste doel van deze extracten als voedermiddelen is de levering van eiwitten, koolhydraten, vetten, energie, mineralen of voedingsvezels. Het feit dat extractie wordt vermeld als een procedé voor voedermiddelen sluit niet uit dat extracten als toevoegingsmiddelen voor diervoeding kunnen worden ingedeeld.

(⁶) Het nevenproduct van de extractie heeft betrekking op de resterende fractie van het extractieproces anders dan het extract, bv. meel of pulp. Het hoofddoel van deze nevenproducten van extractie als voedermiddelen is de levering van eiwitten, koolhydraten, vetten, energie, mineralen of voedingsvezels.

(⁷) In het Frans mag de naam "issues" worden gebruikt.

(⁸) In het Duits mag de benaming "aufgeschossen" en de naam "Quellwasser" (met betrekking tot stijfsel) worden gebruikt. In het Deens mag de benaming "Kvældning" en de naam "Kvældet" (met betrekking tot stijfsel) worden gebruikt.

(⁹) In het Frans mag "Pressage" zo nodig worden vervangen door "Extraction mécanique".

(¹⁰) De instructies voor correct en veilig gebruik moeten worden nageleefd.

DEEL C

Lijst van voedermiddelen

1. Granen en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming ⁽¹⁾	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.1.1	Gerst	Korrels van <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.1.2	Gerst, voorverstijfseld	Product verkregen uit gemalen of gebroken gerst via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.1.3	Gerst, gebrand	Product verkregen door het roosteren van gerst, gedeeltelijk geroosterd met geringe kleur.	Zetmeel, indien > 10 % Ruw eiwit, indien > 15 %
1.1.4	Gerstvlokken	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde gerst. Het kan een kleine hoeveelheid gerstdoppen bevatten.	Zetmeel
1.1.5	Gerstvezel	Product verkregen door de productie van gerstzetmeel. Het bestaat uit deeltjes van het endosperm en voornamelijk uit celstof.	Ruwe celstof Ruw eiwit, indien > 10 %
1.1.6	Gerstschillen	Product verkregen na het droog malen, ziften en schillen van gerstkorrels.	Ruwe celstof Ruw eiwit, indien > 10 %
1.1.7	Gerstepelmeel	Product verkregen bij de verwerking van geschoonde en gepelde gerst tot parelgort, grutten of bloem. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schildelen en enkele andere delen van de korrel.	Ruwe celstof Zetmeel
1.1.8	Gersteiwitvoer	Gerstproduct verkregen door de scheiding van het zetmeel en de zemelen. Het bestaat hoofdzakelijk uit eiwitbestanddelen.	Ruw eiwit
1.1.9	Gersteiwitgries	Gerstproduct verkregen door de afscheiding van het zetmeel. Het bestaat hoofdzakelijk uit eiwitbestanddelen en deeltjes van het endosperm.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 60 % Indien vochtgehalte < 45 %: — ruw eiwit — zetmeel
1.1.10	Gerstperssap	Gerstproduct verkregen door natte extractie van eiwit en zetmeel.	Ruw eiwit
1.1.11	Gerstzemelgrint	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde korrels gepelde gerst. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd.	Ruwe celstof
1.1.12	Vloeibaar gerstzetmeel	Secundaire zetmeelfractie bij de productie van zetmeel uit gerst.	Indien vochtgehalte < 50 %: — zetmeel

1.1.13	Brouwgerstvoermeel	Product verkregen bij het mechanisch zeven (scheiding op basis van grootte), bestaande uit ondermaatse gerstekorrels en fracties van gerstekorrels, die vóór het moutprocedé zijn afgescheiden.	Ruwe celstof Ruwe as indien > 2,2 %
1.1.14	Brouwgerst en moutkorrels	Product bestaande uit fracties van gerstekorrels en mout die tijdens de moutproductie zijn gescheiden.	Ruwe celstof
1.1.15	Brouwgerstdoppen	Product verkregen door het reinigen van brouwgerst, bestaande uit fracties van doppen en korrels.	Ruwe celstof
1.1.16	Vaste gerstspoeling, nat	Product verkregen door de productie van ethanol uit gerst. Het bevat de vaste griesfractie na destillatie.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — ruw eiwit
1.1.17	Oplosbare gerstspoeling, nat	Product verkregen door de productie van ethanol uit gerst. Het bevat de oplosbare delen van de griesfractie na destillatie.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 70 % Indien vochtgehalte < 45 %: — ruw eiwit
1.1.18	Mout ⁽²⁾	Product verkregen uit gekiemde granen, gedroogd, gemalen en/of geëxtraheerd.	
1.1.19	Moutkiemwortels ⁽²⁾	Product verkregen door het kiemen van brouwgranen en het reinigen van mout, bestaande uit kiemwortels, graankorrels, doppen en kleine gebroken gemoute graankorrels.	
1.2.1	Maïs ⁽³⁾	Korrels van <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> .	
1.2.2	Maïsvlokken ⁽³⁾	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde maïs. Het kan een kleine hoeveelheid schutblad bevatten.	Zetmeel
1.2.3	Maïsgries ⁽³⁾	Product verkregen door de bereiding van bloem of griesmeel uit maïs. Het bestaat hoofdzakelijk uit delen van de schil en uit korreldeeltjes, waaruit minder endosperm is verwijderd dan bij maïszemelgrint. Het kan een geringe hoeveelheid maïskiemdeeltjes bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel Ruw vet, indien > 5 %
1.2.4	Maïszemelgrint ⁽³⁾	Product verkregen door de bereiding van bloem of griesmeel uit maïs. Het bestaat hoofdzakelijk uit delen van de schil en uit een geringe hoeveelheid maïskiemdeeltjes en aanhechtende deeltjes van het endosperm	Ruwe celstof
1.2.5	Maïsspillen ⁽³⁾	Kern van een maïskolf. Kan kleine hoeveelheden maïs en bloeischeden bevatten die tijdens het mechanisch oogsten mogelijk niet zijn verwijderd.	Ruwe celstof Zetmeel

1.2.6	Maïsscreenings ⁽³⁾	Fractie van maïskorrels die door het ziften bij het in ontvangst nemen van het product zijn gescheiden.	
1.2.7	Maïsvezel ⁽³⁾	Product verkregen door de bereiding van maïszetmeel. Het bestaat hoofdzakelijk uit vezels.	Vochtgehalte, indien < 50 % of > 70 % Indien vochtgehalte < 50 %: — ruwe celstof
1.2.8	Maïseiwit; [maïsgluten] ⁽³⁾	Product verkregen door de bereiding van maïszetmeel. Het bestaat hoofdzakelijk uit eiwit (prolaminen) verkregen bij het afscheiden van het zetmeel.	Vochtgehalte, indien < 70 % of > 90 % Indien vochtgehalte < 70 %: — ruw eiwit
1.2.9	Maïseiwitvoer; [maïsglutenvoer] ⁽³⁾	Product verkregen tijdens de bereiding van maïszetmeel. Het bestaat uit zemelen en maïsperssap. Het product kan ook gebroken maïs en nevenproducten van de extractie van olie uit maïskiemen bevatten. Andere producten afgeleid van zetmeel en van het raffineren of vergisten van zetmeelproducten mogen worden toegevoegd. Mag ten hoogste 2 % natrium en ten hoogste 2 % chloride bevatten.	Vochtgehalte, indien < 40 % of > 65 % Indien vochtgehalte < 40 %: — ruw eiwit — ruwe celstof — zetmeel
1.2.10	Maïskiemen ⁽³⁾	Product verkregen door de productie van griesmeel, bloem of zetmeel uit maïs. Het bestaat hoofdzakelijk uit maïskiemen, delen van de schil en deeltjes van het endosperm.	Vochtgehalte, indien < 40 % of > 60 % Indien vochtgehalte < 40 %: — ruw eiwit — ruw vet
1.2.11	Maïskiemenschilfers ⁽³⁾	Product verkregen door de winning van olie door persing uit verwerkte maïskiemen, en waaraan eventueel nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten.	Ruw eiwit Ruw vet
1.2.12	Maïskiemenschroot ⁽³⁾	Product verkregen door de winning van olie door extractie van verwerkte maïskiemen.	Ruw eiwit
1.2.13	Ruwe maïskiemolie ⁽³⁾	Olie en vet verkregen door persing en/of extractie van maïskiemen.	Vochtgehalte, indien > 1 %
1.2.14	Maïs, voorverstijfseld ⁽³⁾	Product verkregen uit gemalen of gebroken maïs via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.2.15	Maïskweekwater ⁽³⁾	Geconcentreerde vloeibare fractie verkregen bij het zwelprocedé van maïs.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 65 % Indien vochtgehalte < 45 %: — ruw eiwit
1.2.16	Suikermaïskuilvoer ⁽³⁾	Nevenproduct van de suikermaïsverwerkende industrie, bestaande uit spillen, doppen, basis van de korrels, gehakseld en uitgelekt of geperst. Geproduceerd door het hakselen van de spillen, doppen en bladeren van suikermaïs, met aanwezigheid van suikermaïskorrels.	Ruwe celstof

1.2.17	Gebroken ontkiemde maïs ⁽³⁾	Product verkregen door het ontkiemen van gebroken maïs. Het bestaat overwegend uit delen van het endosperm en kan een geringe hoeveelheid maïskiemen en deeltjes van de schil bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel
1.2.18	Maïsgrits ⁽³⁾	Harde, glazige deeltjes gemalen maïs die weinig of geen zemelen of kiemen bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel
1.2.19	Maïskiemschroot ⁽³⁾	Product verkregen door de winning van olie door extractie van verwerkte maïskiemen. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silica ten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks.	Ruw eiwit
1.2.20	Maïskolfmengsel	Maïskorrels en -spillen.	
1.2.21	Maïskolfmengsel met schutbladen	Maïskorrels, -spillen en -schutbladen.	
1.3.1	Gierst	Graankorrels van <i>Panicum millaceum</i> L.	
1.4.1	Haver	Korrels van <i>Avena sativa</i> L. en andere gecultiveerde haversoorten.	
1.4.2	Gepelde haver	Gepelde haverkorrels.	
1.4.3	Havervlokken	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde haver. Het kan een kleine hoeveelheid haverdoppen bevatten.	Zetmeel
1.4.4	Havergries	Product verkregen bij de verwerking van geschoonde, gepelde haver tot havergrutten en meel. Het bestaat hoofdzakelijk uit haverzemelen en een geringe hoeveelheid endosperm.	Ruwe celstof Zetmeel
1.4.5	Haverzemelen	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde korrels gepelde haver. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd.	Ruwe celstof
1.4.6	Haverdoppen	Product verkregen bij het doppen van haverkorrels.	Ruwe celstof
1.4.7	Haver, voorverstijfseld	Product verkregen uit gemalen of gebroken haver via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.4.8	Havergrutten	Geschoonde haver waarvan de doppen verwijderd zijn.	Ruwe celstof Zetmeel
1.4.9	Havermeel	Product verkregen door het malen van haverkorrels.	Ruwe celstof Zetmeel

1.4.10	Voerhavermeel	Haverproduct met hoog zetmeelgehalte na het doppen.	Ruwe celstof
1.4.11	Havervoermeel	Product verkregen bij de verwerking van geschoonde, gepelde haver tot havergrutten en meel. Het bestaat hoofdzakelijk uit haverzemelen en een geringe hoeveelheid endosperm.	Ruwe celstof
1.5.1	Quinoazaad, geëxtraheerd	Geschoonde hele zaden van de quinoaplant (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) waarvan de saponine aan de buitenste laag van het zaad is onttrokken.	
1.6.1	Breukrijst	Deel van de rijstkorrel van <i>Oryza sativa</i> L. met een lengte van minder dan drie vierde van een hele korrel. De rijst kan voorgekookt zijn.	Zetmeel
1.6.2	Geslepen rijst	Gedopte rijst waarvan de zemelen en de kiemen tijdens het slijpen bijna volledig zijn verwijderd. De rijst kan voorgekookt zijn.	Zetmeel
1.6.3	Voorverstijfselde rijst	Product verkregen door voorverstijfselen uit geslepen rijst of breukrijst.	Zetmeel
1.6.4	Geëxtrudeerde rijst	Product verkregen door het extruderen van rijstmeel.	Zetmeel
1.6.5	Rijstvlokken	Product verkregen door het vlokken van voorverstijfselde rijstkorrels of gebroken korrels.	Zetmeel
1.6.6	Gedopte rijst	Padie (<i>Oryza sativa</i> L.) waarvan alleen de dop is verwijderd. Als gevolg van het doppen en de hantering kan een deel van de zemelen verloren gaan.	Zetmeel Ruwe celstof
1.6.7	Gemalen voederrijst	Product verkregen door het malen van voederrijst die bestaat uit hetzij groene onrijpe dan wel krijtachtige korrels die door zeven bij het slijpen van gedopte rijst zijn verkregen, hetzij normaal gevormde gepelde, gevlekte of gele rijstkorrels.	Zetmeel
1.6.8	Rijstmeel	Product verkregen door het malen van geslepen rijst. De rijst kan voorgekookt zijn.	Zetmeel
1.6.9	Gedopte rijst, meel	Product verkregen door het malen van gedopte rijst. De rijst kan voorgekookt zijn.	Zetmeel Ruwe celstof
1.6.10	Rijstevoermeel	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit de buitenste lagen van de korrel (zaadhuid, zaadvlies, kern, aleuron) met een deel van de kiem. De rijst kan voorgekookt of geëxtrudeerd zijn.	Ruwe celstof
1.6.11	Calciumcarbonaathoudend rijstevoermeel	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit de buitenste lagen van de korrel (zaadhuid, zaadvlies, kern, aleuron) met een deel van de kiem. Het mag ten hoogste 23 % calciumcarbonaat als technische hulpstof bevatten. De rijst kan voorgekookt zijn.	Ruwe celstof Calciumcarbonaat

1.6.12	Ontvet rijstevoermeel	Rijstevoermeel verkregen na extractie van olie.	Ruwe celstof
1.6.13	Rijstevoermeelolie	Olie gewonnen uit gestabiliseerd rijstevoermeel.	
1.6.14	Rijstgries	Product verkregen bij de productie van rijstbloem en zetmeel, verkregen door het droog of nat slijpen en zeven. Het bestaat hoofdzakelijk uit zetmeel, eiwit, vet en celstof. De rijst kan voorgekookt zijn. Mag ten hoogste 0,25 % natrium en ten hoogste 0,25 % sulfaat bevatten.	Zetmeel, indien > 20 % Ruw eiwit, indien > 10 % Ruw vet, indien > 5 % Ruwe celstof
1.6.15	Calciumcarbonaathoudend rijstgries	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit deeltjes van de aleuronlaag en het endosperm. Het mag ten hoogste 23 % calciumcarbonaat als technische hulpstof bevatten. De rijst kan voorgekookt zijn.	Zetmeel Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof Calciumcarbonaat
1.6.16	Rijst	Korrels van <i>Oryza sativa</i> L.	
1.6.17	Rijstkiemen	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit de kiemen.	Ruw vet Ruw eiwit
1.6.18	Rijstkiemschilfers⁵	Het product dat achterblijft nadat de rijstkiemen zijn gebroken om de olie eruit te persen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.6.20	Rijsteiwit	Product verkregen bij de productie van rijstzetmeel, verkregen door het nat slijpen-zeven, scheiden, concentreren en drogen.	Ruw eiwit
1.6.21	Vloeibaar rijstgries	Geconcentreerd vloeibaar product verkregen bij het nat slijpen en zeven van rijst.	Zetmeel
1.6.22	Rijst, voorverstijfseld	Product verkregen door het expanderen van rijstkorrels of gebroken korrels.	Zetmeel
1.6.23	Rijst, gegist	Product verkregen door gisting van rijst.	Zetmeel
1.6.24	Misvormde rijst, geslepen/krijtachtige rijst, geslepen	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit misvormde en/of krijtachtige en/of beschadigde en/of natuurlijk gekleurde (groen, rood, geel) korrels, en/of normaal gevormde gepelde, hele of gebroken korrels.	Zetmeel
1.6.25	Onrijpe rijst, geslepen	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit onrijpe en/of krijtachtige korrels.	Zetmeel
1.7.1	Rogge	Graankorrels van <i>Secale cereale</i> L.	
1.7.2	Roggevoerbloem	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde rogge. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en bevat ook fijne schildelen en enkele andere bestanddelen van de korrel.	Zetmeel Ruwe celstof
1.7.3	Roggegries	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde rogge. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil, voor het overige uit bestanddelen van de korrel, die niet zo vergaand van endosperm ontdaan zijn als bij roggezemelgrint	Zetmeel Ruwe celstof

1.7.4	Roggezemelgrint	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde rogge. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd.	Zetmeel Ruwe celstof
1.8.1	Sorghum; [milo]	Graankorrels/zaden van <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.	
1.8.2	Witte sorghum	Graankorrels van specifieke cultivars van sorghum met een wit zaadvlies.	
1.8.3	Sorghumvoer	Gedroogd product verkregen bij de scheiding van sorghumzetmeel. Het bestaat hoofdzakelijk uit zemelen. Het product kan ook gedroogde residuen van weekwater bevatten en er kunnen kiemen aan toegevoegd zijn.	Ruw eiwit
1.9.1	Spelt	Korrels van spelt <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank of <i>Triticum monococcum</i> L.	
1.9.2	Speltzemelen	Product verkregen door de bereiding van speltbloem. Het bestaat hoofdzakelijk uit delen van de schil en uit een geringe hoeveelheid speltkiemdeeltjes en aanhechtende deeltjes van het endosperm.	Ruwe celstof
1.9.3	Speltdoppen	Product verkregen bij het pellen van speltkorrels.	Ruwe celstof
1.9.4	Speltgries	Product verkregen bij de verwerking van geschoonde en gepelde spelt tot speltbloem. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schildelen en enkele andere delen van de korrel.	Ruwe celstof Zetmeel
1.10.1	Triticale	Graankorrels van de <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L. hybride.	
1.11.1	Tarwe	Graankorrels van <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. en van andere gecultiveerde tarwesoorten.	
1.11.2	Tarwekiemwortels	Product verkregen door het kiemen van brouwtarwe en het reinigen van mout, bestaande uit kiemwortels, graankorrels, doppen en kleine gebroken gemoute tarwekorrels.	
1.11.3	Tarwe, voorverstijfseld	Product verkregen uit gemalen of gebroken tarwe via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.11.4	Tarwevoerbloem	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde tarwekorrels of gepelde spelt. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schildelen en enkele andere delen van de korrel.	Ruwe celstof Zetmeel
1.11.5	Tarwevlokken	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde tarwe. Het kan een kleine hoeveelheid tarwedoppen bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel

1.11.6	Tarwevoer	Product verkregen bij de bereiding van bloem of mout uit geschoonde tarwekorrels of gepelde spelt. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en voorts uit korreldeeltjes waaruit minder endosperm is verwijderd dan bij tarwezemelgrint.	Ruwe celstof
1.11.7	Tarwezemelgrint ⁽⁴⁾	Product verkregen bij de bereiding van bloem of mout uit geschoonde tarwekorrels of gepelde spelt. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd.	Ruwe celstof
1.11.8	Gemoute gegiste tarwedeeltjes	Product verkregen door het gecombineerd procédé van het mouten en gisten van tarwe en tarwezemelgrint. Het product wordt vervolgens gedroogd en gemalen.	Zetmeel Ruwe celstof
1.11.10	Tarwevezel	Vezel verkregen bij de verwerking van tarwe. Het bestaat hoofdzakelijk uit vezels.	Vochtgehalte, indien < 60 % of > 80 % Indien vochtgehalte < 60 %: — ruwe celstof
1.11.11	Tarwekiemen	Product verkregen bij het malen van bloem, dat overwegend bestaat uit al dan niet geplette tarwekiemen, waaraan eventueel nog delen van het endosperm en van de schil hechten.	Ruw eiwit Ruw vet
1.11.12	Tarwekiemen, gegist	Product verkregen door het gisten van tarwekiemen.	Ruw eiwit Ruw vet
1.11.13	Tarwekiemschilfers ⁵	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de kiemen van tarwe (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. en andere gecultiveerde tarwesorten en gepelde spelt (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)), waaraan eventueel nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten.	Ruw eiwit
1.11.15	Tarwe-eiwit	Tijdens de productie van zetmeel of ethanol geëxtraheerd tarwe-eiwit, eventueel gedeeltelijk gehydrolyseerd.	Ruw eiwit
1.11.16	Tarweglutenvoer	Product verkregen door de bereiding van tarwezetmeel en gluten. Het bestaat uit gries waarvan de kiemen eventueel gedeeltelijk zijn verwijderd. Tarweperssap, gebroken tarwe en andere van zetmeel en van het raffineren of vergisten van zetmeelproducten afgeleide producten mogen toegevoegd zijn.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 60 % Indien vochtgehalte < 45 %: — ruw eiwit — zetmeel
1.11.18	Vitaal tarwegluten	Tarwe-eiwit gekenmerkt door een hoge visco-elasticiteit indien gehydrateerd, met minimaal 80 % eiwit (N × 6,25) en maximaal 2 % as in droge stof.	Ruw eiwit

1.11.19	Vloeibaar tarwezetmeel	Product verkregen bij de productie van zetmeel/glucose en gluten uit tarwe.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 85 % Indien vochtgehalte < 65 %: — zetmeel
1.11.20	Eiwithoudend tarwezetmeel, gedeeltelijk ontsuikerd	Product verkregen bij de productie van tarwezetmeel, hoofdzakelijk bestaande uit gedeeltelijk ontsuikerd zetmeel, oplosbare eiwitten en andere oplosbare delen van het endosperm.	Ruw eiwit Zetmeel Totaal suikers (als sacharose)
1.11.21	Tarweperssap	Tarweproduct verkregen door natte extractie van eiwit en zetmeel. Kan gehydrolyseerd zijn.	Vochtgehalte, indien < 55 % of > 85 % Indien vochtgehalte < 55 %: — ruw eiwit
1.11.22	Tarwegistconcentraat	Nat nevenproduct dat vrijkomt na gisting van tarwezetmeel voor de productie van alcohol.	Vochtgehalte, indien < 60 % of > 80 % Indien vochtgehalte < 60 %: — ruw eiwit
1.11.23	Brouwtarwevoermeel	Product verkregen bij het mechanisch zeven (scheiding op basis van grootte), bestaande uit ondermaatse tarwekorrels en fracties van tarwekorrels die vóór het moutprocedé zijn gescheiden.	Ruwe celstof
1.11.24	Brouwtarwe en moutkorrels	Product bestaande uit fracties van tarwekorrels en mout die tijdens de moutproductie zijn gescheiden.	Ruwe celstof
1.11.25	Brouwtarwedoppen	Product verkregen door het reinigen van brouwtarwe, bestaande uit fracties van doppen en korrels.	Ruwe celstof
1.11.26	Tarwealeuron	Product verkregen door de aleuronlaag van tarwezemelgrint te splitsen	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.12.2	Graanbloem ⁽²⁾	Bloem verkregen door het malen van graan.	Zetmeel Ruwe celstof
1.12.3	Graaneiwitconcentraat ⁽²⁾	Geconcentreerd en gedroogd product verkregen uit graan na onttrekking van het zetmeel door middel van gisting.	Ruw eiwit
1.12.4	Graankorrelvoermeel ⁽²⁾	Producten verkregen bij het mechanisch zeven (scheiding op basis van grootte), bestaande uit kleine graankorrels en fracties van korrels, eventueel gekiemd, die vóór de verdere verwerking van de korrel zijn gescheiden. De producten bevatten meer ruwe celstof (bv. doppen) dan de niet-gescheiden granen.	Ruwe celstof
1.12.5	Graankiemen ⁽²⁾	Product verkregen bij het malen van bloem en de productie van zetmeel, dat overwegend bestaat uit al dan niet geplette graankiemen, waaraan eventueel nog delen van het endosperm en van de schil hechten.	Ruw eiwit Ruw vet

1.12.6	Graanbostelsiroop ⁽²⁾	Graanproduct verkregen door het evaporeren van het concentraat van de bostel na gisting en destillatie van graan gebruikt bij de productie van alcohol uit granen.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 70 % Indien vochtgehalte < 45 %: — ruw eiwit
1.12.7	Graanbostel ⁽²⁾	Vochtig product bestaande uit de vaste fractie die overblijft na het centrifugeren en/of filtreren van bostel uit gegiste en gedestilleerde granen gebruikt bij de productie van alcohol uit granen.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — ruw eiwit
1.12.8	Concentrated distillers' solubles ⁽²⁾	Vochtig product verkregen door de productie van alcohol door het vergisten en destilleren van een beslag van tarwe en suikerstroop nadat eerst de zemelen en gluten zijn afgescheiden. Kan dode cellen en/of delen van de bij de gisting gebruikte micro-organismen bevatten. Mag ten hoogste 4 % kalium bevatten met een vochtgehalte van 12 %	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: ruw eiwit, indien > 10 %
1.12.9	Spoeling (Distillers' grains and solubles) ⁽²⁾	Product verkregen bij de productie van alcohol door het vergisten en destilleren van een beslag van granen en/of andere zetmeelhoudende en suikerbevattende producten. Kan dode cellen en/of delen van de bij de gisting gebruikte micro-organismen bevatten. Mag 2 % sulfaat en/of maximaal 2 % kalium bevatten bij een vochtgehalte van 12 %	Vochtgehalte, indien < 60 % of > 80 % Indien vochtgehalte < 60 %: — ruw eiwit
1.12.10	Gedroogde spoeling ⁽²⁾	Product van de destillatie van alcohol verkregen door het drogen van vaste nevenproducten van gegiste granen. Mag ten hoogste 2 % kalium bevatten met een vochtgehalte van 12 %.	Ruw eiwit
1.12.11	Donkere gedroogde spoeling ⁽²⁾ [distillers' dried grains and solubles ⁽²⁾]	Product van de destillatie van alcohol, verkregen door het drogen van de vaste nevenproducten van gegiste granen, waaraan een deel van de spoelingsiroop of de geëvaporeerde draf is toegevoegd. Mag ten hoogste 2 % kalium bevatten met een vochtgehalte van 12 %.	Ruw eiwit
1.12.12	Bierborstel ⁽²⁾	Product van de brouwerij, samengesteld uit de nevenproducten van gemoute en ongemoute granen en andere zetmeelhoudende producten, eventueel met hopproducten. Standaard in vochtige vorm verhandeld, maar mag ook in droge vorm worden verkocht. Mag ten hoogste 0,3 %, dimethylpolysiloxaan bevatten, mag ten hoogste 1,5 % enzymen bevatten, mag ten hoogste 1,8 % bentoniet bevatten.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — ruw eiwit
1.12.13	Draf ⁽²⁾	Vast product van de graanwhiskyproductie. Het bestaat uit nevenproducten van de extractie van gemout graan met heet water. Standaard in vochtige vorm verkocht, nadat het extract met behulp van zwaartekracht is onttrokken.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — ruw eiwit

1.12.14	Maischefiltergranen	Vast product verkregen door de productie van bier, moutextract en whisky spirit. Het bestaat uit nevenproducten van de extractie van gemalen mout met heet water en eventueel andere suiker- of zetmeelrijke toevoegsels. Standaard in vochtige vorm verkocht, nadat het extract door persen is onttrokken.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — ruw eiwit
1.12.15	Spoeling	Het product dat achterblijft in de kolf na de eerste (draf-)destillatie van een moutdestilleerderij.	Ruw eiwit, indien > 10 %
1.12.16	Spoelingsiroop	Product verkregen na de eerste (draf-)destillatie van een moutdestilleerderij, geproduceerd door het evaporeren van de spoeling die in de kolf achterblijft.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 70 % Indien vochtgehalte < 45 %: — ruw eiwit

(¹) De naam kan naargelang van het geval worden vervangen door de naam in [...].

(²) Bij de benaming mag ook de graansoort worden vermeld.

(³) In het Engels kan zowel “maize” als “corn” worden gebruikt.

(⁴) Wanneer dit product fijner is gemalen, mag aan de naam het woord “fijn” worden toegevoegd of mag de naam door een overeenkomstige benaming worden vervangen.

2. Oliehoudende zaden, oliehoudende vruchten en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming ¹	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.1.1	Babassusschilfers; [babassuskoek] (¹)	Product verkregen door de winning van olie door persing uit <i>Orbignya</i> -rassen van babassupalmnoten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.2.1	Vlashuttentutzaad	Zaden van <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	Vlashuttentutschilfers (¹)	Product verkregen door de winning van olie door persing uit vlashuttentutzaden.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.2.3	Vlashuttentutschroot; [vlashuttentutmeel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van vlashuttentutschilfers.	Ruw eiwit
2.3.1	Cacaodoppen	Zaadhuiden van de gedroogde en geroosterde bonen van <i>Theobroma cacao</i> L.	Ruwe celstof
2.3.2	Cacaoschillen	Product verkregen door de verwerking van bonen van <i>Theobroma cacao</i> L.	Ruwe celstof Ruw eiwit
2.3.3	Cacaoschroot [cacaomeel] van gedeeltelijk gedopte bonen	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit gedroogde en geroosterde, gedeeltelijk gedopte bonen van <i>Theobroma cacao</i> L.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.4.1	Kokosschilfers (¹)	Product verkregen door de winning van olie door persing uit het gedroogde, door de zaadhuid bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm <i>Cocos nucifera</i> L.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof

2.4.2	Gehydrolyseerde kokosschilfers ⁽¹⁾	Product verkregen door de winning van olie door persing en enzymatische hydrolyse van het gedroogde, door de zaadhuid bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm <i>Cocos nucifera</i> L.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.4.3	Kokosschroot; [kokosmeel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit het gedroogde, door de zaadhuid bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm <i>Cocos nucifera</i> L.	Ruw eiwit
2.5.1	Katoenzaad	Zaden van de katoenplant <i>Gossypium</i> spp. die van zaadpluis zijn ontdaan.	
2.5.2	Katoenzaadschroot [katoenzaadmeel] van gedeeltelijk gedopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de van zaadpluis ontdane en gedeeltelijk gedopte zaden van de katoenplant (maximumgehalte aan ruwe celstof: 22,5 % in de droge stof).	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.5.3	Katoenzaadschilfers ⁽¹⁾	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de van zaadpluis ontdane zaden van de katoenplant.	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet
2.6.1	Grondnoot ⁽²⁾ schilfers ⁽¹⁾ , van gedeeltelijk gedopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de gedeeltelijk gedopte vruchten van de grondnoot <i>Arachis hypogaea</i> L. en andere <i>Arachis</i> -soorten (maximumgehalte aan ruwe celstof: 16 % in de droge stof).	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.6.2	Grondnotenmeel ⁽²⁾ , van gedeeltelijk gedopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de gedeeltelijk gedopte vruchten van de grondnoot (maximumgehalte aan ruwe celstof: 16 % in de droge stof).	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.6.3	Grondnotenschilfers ⁽²⁾ ⁽¹⁾ , van gedopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de gedopte vruchten van de grondnoot.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.6.4	Grondnotenmeel ⁽²⁾ , van gedopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de gedopte vruchten van de grondnoot.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.6.5	Grondnoten ⁽²⁾	Zaden van <i>Arachis hypogaea</i> en andere <i>Arachis</i> -soorten.	
2.7.1	Kapokschilfers ⁽¹⁾	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaden van kapok (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.8.1	Lijnzaad	Zaden van vlas <i>Linum usitatissimum</i> L. (botanische zuiverheidsgraad: minimaal 93 %) als heel, geplet of gemalen lijnzaad.	
2.8.2	Lijnzaadschilfers ⁽¹⁾	Product verkregen door de winning van olie door persing uit lijnzaad.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.8.3	Lijnzaadschroot; [lijnzaadmeel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van lijnzaadschilfers.	Ruw eiwit

2.8.4	Lijnzaadschilfervoer (¹)	Product verkregen door de winning van olie door persing uit lijnzaad. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silica ten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.8.5	Lijnzaadschrootvoer; [lijnzaadmeelvoer]	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van lijnzaadschilfers. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silica ten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks.	Ruw eiwit
2.9.1	Mosterdzemelen	Product verkregen door de bereiding van mosterd (<i>Brassica juncea</i> L.). Het bestaat uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes.	Ruwe celstof
2.9.2	Mosterd pulp	Product verkregen door de extractie van vluchtige mosterdolie uit mosterdzaden.	Ruw eiwit
2.10.1	Nigerzaad	Zaad van de nigerplant <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass.	
2.10.2	Nigerzaadschilfers⁵	Product verkregen door de winning van olie door persing uit nigerzaad (in HCl onoplosbare as: maximaal 3,4 %).	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.11.1	Olijfschroot; [olijfmeel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie van uitgeperste olijven <i>Olea europaea</i> L., waaruit delen van de pit zo veel mogelijk zijn verwijderd.	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet
2.11.2	Ontvet olijfschrootvoer; [olijfmeelvoer]	Product verkregen door de winning van olijfolie door extractie en geschikte warmtebehandeling van olijfschrootschilfers die zo veel mogelijk van delen van de pit zijn gescheiden. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silica ten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks.	Ruw eiwit Ruwe celstof

2.11.3	Ontvet olijschroot; [olijfmeel]	Product verkregen door de winning van olijfolie door extractie en geschikte warmtebehandeling van olijschrootenschilfers die zo veel mogelijk van delen van de pit zijn gescheiden.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.12.1	Palmpitschilfers ⁽¹⁾	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de zo veel mogelijk van de steenschaal ontdane zaden van de volgende soorten oliepalm: <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.).	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet
2.12.2	Palmpitschroot; [palmpitmeel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de zo veel mogelijk van de steenschaal ontdane zaden van de oliepalm.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.13.1	Pompoenzaad	Zaad van <i>Cucurbita pepo</i> L. en planten van het geslacht <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	Pompoenzaadschilfers ⁽¹⁾	Product verkregen door de winning van olie door persing van zaad van <i>Cucurbita pepo</i> en planten van het geslacht <i>Cucurbita</i> .	Ruw eiwit Ruw vet
2.14.1	Kool- en raapzaad ⁽³⁾	Zaden van koolzaad <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., Indische sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz en <i>Brassica rapa</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Botanische zuiverheidsgraad: minimaal 94 %.	
2.14.2	Kool- en raapzaadschilfers ⁽³⁾ ⁽¹⁾	Product verkregen door de winning van olie door persing uit kool- en raapzaad.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.14.3	Kool- en raapzaad ⁽³⁾ schroot; [kool- en raapzaadmeel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van kool- en raapzaadschilfers.	Ruw eiwit
2.14.4	Kool- en raapzaad ⁽³⁾, geëxtrudeerd	Product verkregen uit heel kool- en raapzaad via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk met toegenomen zetmeelverstijfeling.	Ruw eiwit Ruw vet
2.14.5	Kool- en raapzaad ⁽³⁾ eiwitconcentraat	Product verkregen door de winning van olie door de afscheiding van het eiwitbestanddeel van kool- en raapzaadschilfers of kool- en raapzaad.	Ruw eiwit
2.14.6	Kool- en raapzaadschilfer ⁽³⁾ ⁽¹⁾ voer	Product verkregen door de winning van olie door persing uit kool- en raapzaad. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silica ten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof

2.14.7	Kool- en raapzaadschrootvoer ⁽³⁾ ; [kool- en raapzaadmeelvoer]	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van kool- en raapzaadschilfers. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silica ten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks.	Ruw eiwit
2.15.1	Saffloerzaad	Saffloerzaad <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Saffloerzaadschroot [saffloerzaadmeel], gedeeltelijk gedopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit gedeeltelijk gedopt saffloerzaad.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.15.3	Saffloerschillen	Product verkregen bij het schillen van saffloerzaad.	Ruwe celstof
2.16.1	Sesamzaad	Zaad van <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Sesamzaad, gedeeltelijk gedopt	Product verkregen door de winning van olie door het gedeeltelijk doppen van de zaden.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.17.2	Sesamdoppen	Product verkregen bij het schillen van sesamzaad.	Ruwe celstof
2.17.3	Sesamschilfers ⁽¹⁾	Product verkregen door de winning van olie door persing uit sesamzaad (in HCl onoplosbare as: maximaal 5 %).	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet
2.18.1	Getoaste sojabonen	Sojabonen (<i>Glycine max</i> L. Merr.) die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.).	
2.18.2	Sojaschilfers ⁽¹⁾	Product verkregen door de winning van olie door persing uit sojazaad.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.18.3	Sojaschroot; [sojameel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit sojabonen die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.).	Ruw eiwit Ruwe celstof indien > 8 % in droge stof
2.18.4	Sojaschrootvoer [sojameelvoer], gedopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit gedopte sojabonen die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,5 mg N/g × min.).	Ruw eiwit
2.18.5	Soja(bonen)doppen	Product verkregen bij het doppen van sojabonen.	Ruwe celstof
2.18.6	Sojabonen, geëxtrudeerd	Product verkregen uit sojabonen via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk met toegenomen zetmeelverstijfeling.	Ruw eiwit Ruw vet

2.18.7	Soja-eiwitconcentraat	Product verkregen uit gedopte sojabonen waaruit het vet is geëxtraheerd, na een tweede extractie of enzymatische behandeling om het gehalte aan stikstofvrij extract te verlagen. Mag geïnactiveerde enzymen bevatten.	Ruw eiwit
2.18.8	Sojabonenpulp; [sojabonenpasta]	Product verkregen tijdens extractie van sojabonen voor voedselbereiding.	Ruw eiwit
2.18.9	Sojaboonmelasse	Product verkregen tijdens de verwerking van sojabonen.	Ruw eiwit Ruw vet
2.18.10	Nevenproduct van de bereiding van sojabonen	Product verkregen bij de verwerking van sojabonen voor de verkrijging van sojaboonvoedselpreparaten.	Ruw eiwit
2.18.11	Sojabonen	Sojabonen (<i>Glycine max</i> L. Merr.)	Ureaseactiviteit indien $> 0,4 \text{ mg N/g} \times \text{min}$
2.18.12	Sojabonen, vlokken	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gedopte sojabonen (ureaseactiviteit: maximaal $0,4 \text{ mg N/g} \times \text{min}$).	Ruw eiwit
2.18.13	Sojaschrootvoer; [sojameelvoer]	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit sojabonen die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal $0,4 \text{ mg N/g} \times \text{min}$). Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silica ten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 1,5 % soapstocks.	Ruw eiwit Ruwe celstof indien $> 8 \%$ in droge stof
2.18.14	Sojaschrootvoer [sojameelvoer], gedopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit sojabonen die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal $0,5 \text{ mg N/g} \times \text{min}$). Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silica ten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 1,5 % soapstocks.	Ruw eiwit
2.18.15	Gegist soja-eiwit (concentraat)	Product verkregen uit gedopte sojabonen waaruit het vet is geëxtraheerd, na microbiële fermentatie om het gehalte aan stikstofvrij extract te verlagen. Het kan ook dode cellen en/of delen daarvan van de bij de gisting gebruikte micro-organismen bevatten.	Ruw eiwit

2.18.16	Getoast of gestoomd sojameel	Sojabonen die zijn geroosterd of gestoomd en tot bloem zijn vernalen (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.)	
2.19.1	Zonnebloemzaad	Zaad van de zonnebloem <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.19.2	Zonnebloemzaadschilfers (1)	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaad van zonnebloemen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.19.3	Zonnebloemzaadschroot; [zonnebloemzaadmeel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van zonnebloemzaadschilfers.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.19.4	Zonnebloemzaadschroot [zonnebloemzaadmeel], gedopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van schilfers van zonnebloemzaden waarvan de doppen gedeeltelijk of volledig zijn verwijderd. Maximumgehalte aan ruwe celstof: 27,5 % in de droge stof.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.19.5	Zonnebloemzaadschillen	Product verkregen bij het schillen van zonnebloemzaad.	Ruwe celstof
2.19.6	Zonnebloemzaadschrootvoer; [zonnebloemzaadmeel-voer]	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van zonnebloemzaadschilfers. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silica ten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks.	Ruw eiwit
2.19.7	Zonnebloemzaadschrootvoer [zonnebloemzaadmeel-voer], gedopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van schilfers van zonnebloemzaden waarvan de doppen gedeeltelijk of volledig zijn verwijderd. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silica ten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks. Maximumgehalte aan ruwe celstof: 27,5 % in de droge stof	Ruw eiwit Ruwe celstof

2.19.8	Fractie van zonnebloemzaadschroot met laag cellulose- en hoog eiwitgehalte	Product verkregen door de verwerking van zonnebloemzaadschroot, verkregen door maling en scheiding (zeven en luchtscheiding) van zonnebloemzaadschroot, gedopt. Minimumgehalte aan ruw eiwit: 45 % bij een vochtgehalte van 8 %. Maximumgehalte aan ruwe celstof: 8 % bij een vochtgehalte van 8 %.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.19.9	Fractie van zonnebloemzaadschroot met hoog cellulosegehalte	Product verkregen door de verwerking van zonnebloemzaadschroot, verkregen door maling en scheiding (zeven en luchtscheiding) van zonnebloemzaadschroot, gedopt. Minimumgehalte aan ruwe celstof: 38 % bij een vochtgehalte van 8 %. Minimumgehalte aan ruw eiwit: 17 % bij een vochtgehalte van 8 %.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.19.10	Fractie van zonnebloemzaadschroot-voer met laag cellulose- en hoog eiwitgehalte	Product verkregen door de verwerking van zonnebloemzaadschroot, verkregen door maling en scheiding (zeven en luchtscheiding) van zonnebloemzaadschroot, gedopt. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het product maximaal 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstoffen bevatten (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fyllosilicaten en cellulose- of houtvezels). Minimumgehalte aan ruw eiwit: 45 % bij een vochtgehalte van 9,5 %. Maximumgehalte aan ruwe celstof: 8 % bij een vochtgehalte van 10 %.	Ruw eiwit, ruwe celstof
2.19.11	Fractie van zonnebloemzaadschroot-voer met hoog cellulosegehalte	Product verkregen door de verwerking van zonnebloemzaadschroot, verkregen door maling en scheiding (zeven en luchtscheiding) van zonnebloemzaadschroot, gedopt. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het product maximaal 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstoffen bevatten (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fyllosilicaten en cellulose- of houtvezels). Minimumgehalte aan ruwe celstof: 38 % bij een vochtgehalte van 10 %. Minimumgehalte aan ruw eiwit: 17 % bij een vochtgehalte van 8 %.	Ruw eiwit, ruwe celstof
2.20.1	Plant aardige oliën en vetten ⁽⁴⁾	Olie en vet verkregen door persing en/of extractie uit oliehoudende zaden of vruchten (met uitzondering van ricinusolie uit de ricinusplant).	Vochtgehalte, indien > 1 %
2.21.1	Ruwe lecithinen	Product verkregen bij het ontginnen van ruwe olie uit oliehoudende zaden en oliehoudende vruchten met water. Citroenzuur, fosforzuur of natriumhydroxide mogen tijdens het ontginnen van de ruwe olie worden toegevoegd.	

2.22.1	Hennepzaad	Zaden van rassen van <i>Cannabis sativa</i> L. met een tetrahydrocannabinolgehalte van < 0,2 % volgens de in Verordening (EU) nr. 639/2014 ⁽ⁱ⁾ vastgestelde kwantificeringsmethode.	
2.22.2	Hennepschilfers ⁽¹⁾	Product verkregen door de winning van olie door persing van hennepzaad van rassen van <i>Cannabis sativa</i> L. met een tetrahydrocannabinolgehalte van < 0,2 % volgens de in Verordening (EU) nr. 639/2014 vastgestelde kwantificeringsmethode.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.22.3	Hennepzaadolie	Olie verkregen door persing van hennepzaden van rassen van <i>Cannabis sativa</i> L. met een tetrahydrocannabinolgehalte van < 0,2 % volgens de in Verordening (EU) nr. 639/2014 vastgestelde kwantificeringsmethode.	Vochtgehalte, indien > 1 %
2.23.1	Papaverzaad	Zaden van <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Papaverschroot; [papavermeel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de schilfers van papaverzaad.	Ruw eiwit
2.24.1	Chiazaden	Zaad van <i>Salvia hispanica</i> L.	

⁽¹⁾ De term “schilfers” mag worden vervangen door “koek”.

⁽²⁾ In het geval van *Arachis hypogaea* mag “grondnoot” worden vervangen door “pinda”.

⁽³⁾ In voorkomend geval mag de benaming vergezeld gaan van de vermelding “met een laag glucosinolaatgehalte” zoals gedefinieerd in de wetgeving van de Unie.

⁽⁴⁾ De benaming “plantaardige oliën en vetten” kan worden vervangen door de term “plantaardige olie” of “plantaardig vet”, naargelang het geval. Bij de benaming moeten ook de plantensoorten en in voorkomend geval het deel van de plant worden vermeld. Er moet worden aangegeven of de olie (oliën) en/of het vet (de vetten) ruw of geraffineerd is (zijn).

⁽ⁱ⁾ Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 639/2014 van de Commissie van 11 maart 2014 tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1307/2013 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van voorschriften voor rechtstreekse betalingen aan landbouwers in het kader van de steunregelingen van het gemeenschappelijk landbouwbeleid en tot wijziging van bijlage X bij die verordening (PB L 181 van 20.6.2014, blz. 1).

3. Zaden van peulvruchten en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming ¹	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
3.1.1	Bonen, getoast	Zaden van <i>Phaseolus</i> spp. of <i>Vigna</i> spp. die een geschikte warmtebehandeling hebben ondergaan.	
3.1.2	Boneneiwitconcentraat	Product verkregen uit het afgescheiden bonenvruchtwater, tijdens de productie van zetmeel.	Ruw eiwit
3.2.1	Johannesbrood	Gedroogde vruchten van de johannesbroodboom <i>Ceratonia siliqua</i> L. die johannesbroodpitten bevatten.	Ruwe celstof
3.2.3	Gebroken johannesbrood	Product verkregen door het breken van de gedroogde, van de zaden ontdane vruchten (peulen) van de johannesbroodboom.	Ruwe celstof
3.2.4	Johannesbroodpoeder; [carobepoeder]	Product verkregen door micronisatie van de gedroogde, van de zaden ontdane vruchten (peulen) van de johannesbroodboom.	Ruwe celstof Totaal suikers (als sacharose)
3.2.5	Johannesbroodkiemen	Kiemen van johannesbroodpitten van de johannesbroodboom.	Ruw eiwit
3.2.6	Johannesbroodkiemen, schilfers⁵	Product verkregen door de winning van olie door persing uit johannesbroodkiemen.	Ruw eiwit

3.2.7	Johannesbroodpitten	Uit johannesbroodpeulen verkregen zaden (pitten) bestaande uit endosperm, dop en kiem.	Ruwe celstof
3.2.8	Doppen van johannesbroodpitten	Doppen van johannesbroodpitten, verkregen door het doppen van de zaden van de johannesbroodboom.	Ruwe celstof
3.3.1	Kikkererwten	Zaden van <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Linzenwikke	Zaden van <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Fenegriekzaden	Zaad van de fenegriek (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).	
3.6.1	Guarschroot; [guarmeel]	Product verkregen na extractie van bindmiddel uit de zaden van guarbonen (<i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.)	Ruw eiwit
3.6.2	Guarkiemenschroot; [guarkiemmeel]	Product verkregen door extractie van het bindmiddel uit de kiemen van de zaden van guarbonen.	Ruw eiwit
3.7.1	Paardenbonen	Zaden van <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. en var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Paardenbonenvlokken	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde paardenbonen.	Zetmeel Ruw eiwit
3.7.3	Paardenbonenschillen; [schillen van veldbonen]	Product verkregen bij het schillen van paardenboonzaden, hoofdzakelijk bestaande uit uitwendige omhulsels.	Ruwe celstof Ruw eiwit
3.7.4	Paardenbonen, geschild	Product verkregen bij het schillen van paardenboonzaden, hoofdzakelijk bestaande uit de kernen van paardenbonen.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.7.5	Paardenboneneiwit	Product verkregen door vermaling en luchtscheiding van paardenbonen.	Ruw eiwit
3.8.1	Linzen	Zaden van <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Linzenschillen	Product verkregen bij het schillen van linzenzaad.	Ruwe celstof
3.9.1	Zoete lupinen	Zaden van <i>Lupinus</i> spp. met maximaal 5 % bittere zaden	Ruw eiwit
3.9.2	Zoete lupinen, geschild	Geschilde zaden van zoete lupinen.	Ruw eiwit
3.9.3	Lupinevlies; [lupineschillen]	Product verkregen bij het schillen van de zaden van zoete lupinen, hoofdzakelijk bestaande uit uitwendige omhulsels.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.9.4	Lupinepulp	Product verkregen na de extractie van bestanddelen van zoete lupinen.	Ruwe celstof
3.9.5	Lupinegries	Product verkregen bij de productie van lupinebloem uit zoete lupinen. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de zaadlob en in mindere mate uit de schillen van erwten.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.9.6	Lupine-eiwit	Product verkregen uit het afgescheiden vruchtwater van zoete lupinen, tijdens de productie van zetmeel of na vermaling en luchtscheiding.	Ruw eiwit
3.9.7	Lupine-eiwitschroot	Product verkregen bij verwerking van zoete lupinen voor de productie van schroot met een hoog eiwitgehalte.	Ruw eiwit

3.10.1	Mungbonen	Bonen van <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Erwten	Zaden van <i>Pisum</i> spp.	
3.11.2	Erwtenszemelen	Product verkregen tijdens de productie van erwtenbloem. Het bestaat overwegend uit de schillen die afgescheiden worden bij het schillen en reinigen van de erwten.	Ruwe celstof
3.11.3	Erwtenvlokken	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van geschilderde erwtenzaden.	Zetmeel
3.11.4	Erwtenbloem	Product verkregen bij het malen van erwten.	Ruw eiwit
3.11.5	Erwtenschillen	Product verkregen bij de productie van erwtenbloem uit erwten. Het bestaat overwegend uit de schillen die afgescheiden worden bij het schillen en reinigen en in mindere mate het endosperm.	Ruwe celstof
3.11.6	Erwten, geschild	Geschilderde erwtenzaden.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.11.7	Erwtenslijpmeel	Product verkregen bij de bereiding van erwtenbloem. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de zaadlob en in mindere mate uit de schillen van erwten.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.11.8	Erwtenvoermeel	Producten verkregen bij het mechanisch zeven, bestaande uit fracties van erwten die vóór de verdere verwerking zijn gescheiden.	Ruwe celstof
3.11.9	Erwteneiwit	Product verkregen uit het afgescheiden erwtenvruchtwater, tijdens de productie van zetmeel of na maling en luchtscheiding, eventueel gedeeltelijk gehydrolyseerd.	Ruw eiwit
3.11.10	Erwtenspulp	Product verkregen door natte extractie van zetmeel en eiwit uit erwten. Het bestaat overwegend uit inwendige vezels en zetmeel.	Vochtgehalte, indien < 70 % of > 85 % Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
3.11.11	Erwtensperssap	Product verkregen door natte extractie van zetmeel en eiwit uit erwten. Het bestaat overwegend uit oplosbare eiwitten en oligosachariden.	Vochtgehalte, indien < 60 % of > 85 % Totaal suikers (als sacharose) Ruw eiwit
3.11.12	Erwtenvezel	Product verkregen door extractie na het malen en zeven van de geschilderde erwten.	Ruwe celstof
3.11.13	Erwtencrème	Product verkregen door natte extractie van zetmeel en eiwit uit erwten. Het bestaat voornamelijk uit oplosbare eiwitten, inwendige vezels, zetmeel en oligosachariden. Mag ten hoogste 1 % organische zuren bevatten.	Vochtgehalte, indien < 50 % of > 85 % Ruw eiwit Ruwe celstof Zetmeel
3.12.1	Wikken	Zaden van <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> en andere rassen daarvan.	

3.13.1	Reukerwt	Zaden van <i>Lathyrus sativus</i> L. die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan.	Warmtebehandelingsmethode
3.14.1	Vicia articulata	Zaden van <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Knollen en wortels en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming ¹	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.1.1	Suikerbieten	Wortel van <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Suikerbietenkoppen en -staarten	Vers product verkregen bij de productie van suiker, dat overwegend bestaat uit gereinigde delen van suikerbieten met of zonder delen van bietenloof.	In HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 50 %
4.1.3	(Biet)suiker [sacharose]	Met behulp van water uit suikerbieten gewonnen suiker.	
4.1.4	(Suiker)bietenmelasse	Stroopachtig product verkregen bij de productie of het raffineren van suiker uit suikerbieten. Mag ten hoogste 0,5 % antischuimmiddelen, 0,5 % middelen tegen de vorming van ketelsteen, 2 % sulfaat en 0,25 % sulfiet bevatten.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 28 %
4.1.5	(Suiker)bietenmelasse, gedeeltelijk ontsuikerd en/of ontdaan van betaïne	Product verkregen na verdere extractie met behulp van water van sacharose en/of betaïne uit suikerbietenmelasse. Mag ten hoogste 2 % sulfaat en 0,25 % sulfiet bevatten.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 28 %
4.1.6	Isomaltulosemelasse	Niet-gekrystalliseerde fractie van de bereiding van isomaltulose door enzymatische omzetting van sacharose uit suikerbieten.	Vochtgehalte, indien > 40 %
4.1.7	Natte (suiker)bietenpulp	Product verkregen bij de productie van suiker, dat bestaat uit snijdsel van suikerbieten waaruit met water suiker is geëxtraheerd. Minimaal vochtgehalte: 82 %. Het suikergehalte is laag en neigt naar nul vanwege de (melkzuur)gisting.	In HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 82 % of > 92 %
4.1.8	Bietenperspulp	Product verkregen bij de productie van suiker, dat bestaat uit snijdsel van suikerbieten waaruit met water suiker is geëxtraheerd en die mechanisch zijn geperst. Maximaal vochtgehalte: 82 %. Het suikergehalte is laag en neigt naar nul vanwege de (melkzuur)gisting. Mag ten hoogste 1 % sulfaat bevatten.	In HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 65 % of > 82 %
4.1.9	Bietenperspulp (gemelasseerd)	Product verkregen bij de productie van suiker, dat bestaat uit snijdsel van suikerbieten waaruit met water suiker is geëxtraheerd, die mechanisch zijn geperst en waaraan melasse is toegevoegd. Maximaal vochtgehalte: 82 %. Het suikergehalte neemt af vanwege de (melkzuur)gisting. Mag ten hoogste 1 % sulfaat bevatten.	In HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 65 % of > 82 %

4.1.10	Gedroogde (suiker) bietenpulp	Product verkregen bij de productie van suiker, dat bestaat uit snijdsel van suikerbieten waaruit met water suiker is geëxtraheerd en die mechanisch zijn geperst en zijn gedroogd. Mag ten hoogste 2 % sulfaat bevatten.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Totaal suikers (als sacharose), indien > 10,5 %
4.1.11	Gedroogde (suiker) bietenpulp (gemelasseerd)	Product verkregen bij de productie van suiker, dat bestaat uit snijdsel van suikerbieten waaruit met water suiker is geëxtraheerd, die mechanisch zijn geperst en zijn gedroogd, en waaraan melasse is toegevoegd. Mag ten hoogste 0,5 % antischuimmiddelen en 2 % sulfaat bevatten.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Totaal suikers (als sacharose)
4.1.12	Suikerstroop	Product verkregen door de verwerking van suiker en/of melasse. Mag ten hoogste 0,5 % sulfaat en 0,25 % sulfiet bevatten.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 35 %
4.1.13	Delen van (suiker)bieten, gekookt	Product verkregen bij de bereiding van eetbare stroop uit suikerbieten.	Indien gedroogd: in HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Indien geperst: in HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 50 %
4.1.15	(Suiker)bietenmelasse, rijk aan betaïne, vloeibaar/ gedroogd ⁽¹⁾	Product verkregen na extractie van suiker met behulp van water en verdere filtratie van suikerbietenmelasse. Dat product bevat de bestanddelen van melasse en ten hoogste 20 % aan natuurlijk voorkomende betaïne. Mag ten hoogste 0,5 % antischuimmiddelen, 0,5 % middelen tegen de vorming van ketelsteen, 2 % sulfaat en 0,25 % sulfiet bevatten.	Betaïnegehalte Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 14 %
4.1.16	Isomaltulose	Isomaltulose als kristallijne monohydrate stof. Het wordt verkregen door enzymatische omzetting van sacharose uit suikerbieten.	
4.2.1	Rodebietensap	Sap verkregen door het persen van rode bieten (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>), gevolgd door concentratie en pasteurisatie, waarbij de typische groentachtige smaak en geur behouden blijven.	Vochtgehalte, indien < 50 % of > 60 % In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.3.1	Wortels	Gele of rode wortel van <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Wortelstoomschillen	Vochtig product uit de wortelverwerkingsindustrie, bestaande uit de schillen die via een stoombehandeling van de wortel zijn verwijderd en waaraan aanvullend vloeibaar geleachtig wortelzetmeel kan zijn toegevoegd. Maximaal vochtgehalte: 97 %	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Vochtgehalte, indien > 97 %

4.3.3	Wortelschraapsel	Vochtig product verkregen door mechanische afscheiding tijdens de verwerking van wortels en wortelresten. Het product kan een warmtebehandeling hebben ondergaan. Maximaal vochtgehalte: 97 %	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Vochtgehalte, indien > 97 %
4.3.4	Wortelvlokken	Product verkregen door het vlokken van gele of rode wortels die vervolgens zijn gedroogd.	
4.3.5	Wortels, gedroogd	Gele of rode wortels, ongeacht de aanbiedingsvorm, die vervolgens zijn gedroogd.	Ruwe celstof
4.3.6	Wortelvoer, gedroogd	Product bestaande uit inwendige pulp en schillen die gedroogd zijn.	Ruwe celstof
4.3.7	Wortelsap	Sap verkregen door het persen van wortels, gevolgd door concentratie en pasteurisatie.	Vochtgehalte, indien < 40 % of > 60 %
4.4.1	Cichoreiwortels	Wortels van <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Cichoreikoppen en -staarten	Vers product verkregen bij de verwerking van cichorei. Het bestaat hoofdzakelijk uit geschoonde delen cichorei en delen van het loof.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 50 %
4.4.3	Cichoreizaad	Zaad van <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Geperste cichoreipulp	Product verkregen bij de bereiding van inuline uit wortels van <i>Cichorium intybus</i> L., bestaande uit geëxtraheerde en mechanisch geperste plakken cichorei. De (oplosbare) cichoreikoolhydraten en het water zijn gedeeltelijk onttrokken. Mag ten hoogste 1 % sulfaat en 0,2 % sulfiet bevatten.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 65 % of > 82 %
4.4.5	Gedroogde cichoreipulp	Product verkregen bij de bereiding van inuline uit wortels van <i>Cichorium intybus</i> L., bestaande uit geëxtraheerde en mechanisch geperste plakken cichorei die vervolgens zijn gedroogd. De (oplosbare) cichoreikoolhydraten zijn gedeeltelijk onttrokken. Mag ten hoogste 2 % sulfaat en 0,5 % sulfiet bevatten.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.4.6	Cichoreiwortelpoeder	Product verkregen door het hakselen, drogen en malen van cichoreiwortels. Mag ten hoogste 1 % antiklontermiddelen bevatten.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.4.7	Cichoreimelasse	Product verkregen bij de verwerking van cichorei tijdens de productie van inuline en oligofructose. Cichoreimelasse bestaat uit organisch plantaardig materiaal en mineralen. Mag ten hoogste 0,5 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruwe as Vochtgehalte, indien < 20 % of > 30 %
4.4.8	Cichoreivinasse	Nevenproduct van de verwerking van cichorei, verkregen na het scheiden van inuline en oligofructose en elueren door ionenwisseling. Cichoreivinasse bestaat uit organisch plantaardig materiaal en mineralen. Mag ten hoogste 1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruwe as Vochtgehalte, indien < 30 % of > 40 %

4.4.9	Inuline ⁽²⁾	Inuline is een fructaan geëxtraheerd uit bijvoorbeeld wortels van <i>Cichorium intybus</i> L., <i>Inula helenium</i> of <i>Helianthus tuberosus</i> ; ruwe inuline mag ten hoogste 1 % sulfaat en 0,5 % sulfiet bevatten.	
4.4.10	Oligofructosestroop	Product verkregen door de gedeeltelijke hydrolyse van inuline uit <i>Cichorium intybus</i> L.; ruwe oligofructosestroop mag ten hoogste 1 % sulfaat en 0,5 % sulfiet bevatten.	Vochtgehalte, indien < 20 % of > 30 %
4.4.11	Oligofructose, gedroogd	Product verkregen door de gedeeltelijke hydrolyse van inuline uit <i>Cichorium intybus</i> L., dat vervolgens is gedroogd.	
4.5.1	Knoflook, gedroogd	Wit of geelachtig poeder van zuivere, gemalen knoflook <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Maniok [tapioca]; [cassave]	Wortelknollen van <i>Manihot esculenta</i> Crantz, ongeacht de aanbestedingsvorm.	Vochtgehalte, indien < 60 % of > 70 %
4.6.2	Maniok, gedroogd [tapioca, gedroogd]	Maniokwortels, ongeacht de aanbestedingsvorm, die vervolgens zijn gedroogd.	Zetmeel In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.7.1	Uienpulp	Vochtig product verkregen uit de verwerking van uien (geslacht <i>Allium</i>) en dat uit zowel vliezen als hele uien bestaat. Indien verkregen uit het productieproces voor uienolie, bestaat het overwegend uit gekookte uienresten.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.7.2	Uien, gefrituurd	Gesilde en verbrokkelde delen van uien, die vervolgens zijn gefrituurd.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Ruw vet
4.7.3	Uienperssap, gedroogd	Droog product verkregen bij de verwerking van verse uien. Het wordt verkregen door alcohol- en/of waterextractie, de water- of alcoholfractie wordt afgescheiden en gesproeidroogd. Het bestaat hoofdzakelijk uit koolhydraten.	Ruwe celstof
4.8.1	Aardappelen	Knollen van <i>Solanum tuberosum</i> L.	Vochtgehalte, indien < 72 % of > 88 %
4.8.2	Aardappelen, geschild	Aardappelen waarvan de schil via een stoombehandeling is verwijderd.	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.3	Aardappelstoomschillen	Vochtig product uit de aardappelverwerkingsindustrie, bestaande uit de schillen die via een stoombehandeling van de aardappelknol zijn verwijderd en waaraan aanvullend vloeibaar geleachtig aardappelzetmeel kan zijn toegevoegd.	Vochtgehalte, indien > 93 % In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.4	Aardappelsnippers, rauw	Product verkregen uit aardappelen bij de bereiding van aardappelproducten voor menselijke consumptie, die geschild kunnen zijn.	Vochtgehalte, indien > 88 % In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof

4.8.5	Aardappelschraapsel	Product verkregen door mechanische afscheiding tijdens de verwerking van aardappelen en aardappelresten. Het product kan een warmtebehandeling hebben ondergaan.	Vochtgehalte, indien > 93 % In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.6	Aardappelpuree	Geblancheerd of gekookt aardappelproduct dat vervolgens is gepureerd.	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.7	Aardappelvlokken	Product verkregen door het drogen op walsen van gewassen, al dan niet geschild en gestoomde aardappelen	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.8	Aardappelpersvezels	Product verkregen bij de bereiding van aardappelzetmeel, bestaande uit geëxtraheerde gemalen aardappelen.	Vochtgehalte, indien < 77 % of > 88 %
4.8.9	Aardappelvezels, gedroogd	Gedroogd product verkregen bij de bereiding van aardappelzetmeel, bestaande uit geëxtraheerde gemalen aardappelen.	
4.8.10	Aardappeleiwit	Product verkregen bij de bereiding van aardappelzetmeel, dat hoofdzakelijk bestaat uit eiwitbestanddelen die verkregen worden bij het afscheiden van het zetmeel.	Ruw eiwit
4.8.11	Aardappeleiwit, gehydrolyseerd	Eiwit verkregen door gecontroleerde enzymatische hydrolyse van aardappeleiwitten.	Ruw eiwit
4.8.12	Aardappeleiwit, gegist	Product verkregen door gisting van aardappeleiwit dat vervolgens is gesproeidroogd.	Ruw eiwit
4.8.13	Gegist aardappeleiwit, vloeibaar	Vloeibaar product verkregen door gisting van aardappeleiwit.	Ruw eiwit
4.8.14	Aardappeldiksap, geconcentreerd	Geconcentreerd product verkregen bij de bereiding van aardappelzetmeel, bestaande uit de resterende substantie na de gedeeltelijke onttrekking van vezels, eiwitten en zetmeel aan de pulp van de hele aardappel en na evaporatie van een deel van het water.	Vochtgehalte, indien < 50 % of > 60 % Indien vochtgehalte < 50 %: — ruw eiwit — ruwe as
4.8.15	Aardappelgranulaat	Aardappelen na het wassen, schillen, verkleinen (snijden, vlokken enz.) en drogen.	
4.9.1	Bataten; [zoete aardappelen]	Knollen van <i>Ipomoea batatas</i> L. ongeacht de aanbiedingsvorm.	Vochtgehalte, indien < 57 % of > 78 %
4.10.1	Aardperen; [topinamboers]	Knollen van <i>Helianthus tuberosus</i> L. ongeacht de aanbiedingsvorm.	Vochtgehalte, indien < 75 % of > 80 %
4.11.1	Sap van rode radijzen	Sap afkomstig van het persen van wortels van rode radijzen (<i>Raphanus sativus</i> L.) dat vervolgens gedroogd en gepasteuriseerd is.	Vochtgehalte, indien < 30 % of > 50 %

(1) Deze aanduidingen verschillen hoofdzakelijk qua vochtgehalte en moeten worden gebruikt waar nodig.

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

5. Overige zaden en vruchten en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming ¹	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
5.1.1	Eikels	Hele vruchten van de zomereik <i>Quercus robur</i> L., de wintereik <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., de kurkeik <i>Quercus suber</i> L. of andere soorten van het geslacht <i>Quercus</i> .	
5.1.2	Eikels, geschild	Product verkregen bij het schillen van eikels.	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.2.1	Amandelen	Hele of gebroken vruchten van <i>Prunus dulcis</i> , al dan niet met schil.	
5.2.2	Amandelschillen	Amandelschillen verkregen van geschildte amandelen middels fysieke afscheiding van de kernen en vermalen.	Ruwe celstof
5.2.3	Amandelpitschilfers⁵	Product verkregen door de winning van olie door persing uit amandelpitten.	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.3.1	Anijszaad	Zaden van <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Appelpulp, gedroogd	Product verkregen bij de productie van sap van <i>Malus domestica</i> of de ciderproductie. Het bestaat hoofdzakelijk uit inwendige pulp en schillen die gedroogd zijn.	Ruwe celstof
5.4.2	Appelpulp, geperst	Vochtig product verkregen bij de productie van appelsap of de ciderproductie. Het bestaat hoofdzakelijk uit inwendige pulp en schillen die geperst zijn.	Ruwe celstof
5.4.3	Appelmelasse	Product verkregen na de productie van pectine uit appelpulp.	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruwe oliën en vetten, indien > 10 %
5.5.1	Suikerbietenzaad	Zaden van suikerbieten.	
5.6.1	Boekweit	Zaden van <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	Boekweitschillen en -zemelen	Product verkregen bij het malen van boekweitkorrels.	Ruwe celstof
5.6.3	Boekweitgries	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde boekweit. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en bevat ook fijne schildelen en enkele andere bestanddelen van de korrel. Het mag niet meer dan 10 % ruwe celstof bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel
5.7.1	Rodekoolzaad	Zaden van <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Kanariegraszaad	Zaden van <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Karwijzaad	Zaden van <i>Carum carvi</i> L.	

5.12.1	Hele of gebroken kastanjes	Product verkregen bij de bereiding van kastanjbloem, overwegend bestaande uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schildelen en enkele andere kastanjeresten (<i>Castanea</i> spp.).	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.13.1	Citruspulp ⁽¹⁾	Product verkregen door persing uit citrusvruchten <i>Citrus</i> (L.) spp. of tijdens de productie van citrussap. Het gehalte aan methanol, ethanol en propaan-2-ol samen mag ten hoogste 1 % bedragen, uitgaande van de watervrije stof.	Ruwe celstof
5.13.2	Citruspulp ⁽¹⁾, gedroogd	Product verkregen door persing uit citrusvruchten of tijdens de productie van citrussap, dat vervolgens is gedroogd. Het gehalte aan methanol, ethanol en propaan-2-ol samen mag ten hoogste 1 % bedragen, uitgaande van de watervrije stof.	Ruwe celstof
5.14.1	Zaad van rode klaver	Zaden van <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Zaad van witte klaver	Zaden van <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Koffieschillen	Product verkregen uit geschilde zaden van <i>Coffea</i> -planten.	Ruwe celstof
5.16.1	Korenbloemzaad	Zaden van <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Komkommerzaad	Zaden van <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Cypreszaad	Zaden van <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Dadelvrucht	Vruchten van <i>Phoenix dactylifera</i> L.	
5.19.2	Dadelzaad	Hele zaden van <i>Phoenix dactylifera</i> L.	Ruwe celstof
5.20.1	Venkelzaad	Zaden van <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Vijgenvrucht	Vruchten van <i>Ficus carica</i> L.	
5.22.1	Vruchtpitten ⁽²⁾	Product bestaande uit de binnenste, eetbare zaden van een noot of pitvrucht.	
5.22.2	Vruchtenpulp ⁽²⁾	Product verkregen bij de productie van vruchtensap en vruchtenpuree.	Ruwe celstof
5.22.3	Vruchtenpulp, gedroogd ⁽²⁾	Product verkregen bij de productie van vruchtensap en vruchtenpuree, dat vervolgens is gedroogd.	Ruwe celstof
5.23.1	Tuinkerszaad	Zaden van <i>Lepidium sativum</i> L.	Ruwe celstof
5.24.1	Zaden van grasachtigen	Zaden van grasachtigen van de families Poaceae, Cyperaceae en Juncaceae.	
5.25.1	Druivenpitten	Van druivendraf afgescheiden, niet-ontoliede pitten van <i>Vitis</i> L.	Ruw vet Ruwe celstof
5.25.2	Druivenpittenschroot; [druivenpittenmeel]	Product verkregen bij het extraheren van de olie uit druivenpitten.	Ruwe celstof
5.25.3	Druivenpulp; [druivenmoer]	Na het extraheren van de alcohol snel gedroogde draf van druiven, die zoveel mogelijk van steeltjes en pitten is ontdaan.	Ruwe celstof
5.25.4	Druivenpittenperssap	Product verkregen uit druivenpitten na de productie van druivensap. Het bevat overwegend koolhydraten.	Ruwe celstof

5.26.1	Hazelnoten	Hele of gebroken vrucht van <i>Corylus</i> (L.) spp., al dan niet met schil.	
5.26.2	Hazelnootschilfers ⁵	Product verkregen door de winning van olie door persing uit hazelnootpitten.	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.27.1	Pectine	Pectine wordt door extractie met water verkregen uit (natuurlijk voorkomend) geschikt plantaardig materiaal, doorgaans citrusvruchten of appels. Er mogen geen andere organische neerslagmiddelen dan methanol, ethanol en propaan-2-ol worden gebruikt. Het gehalte aan methanol, ethanol en propaan-2-ol samen mag ten hoogste 1 % bedragen, uitgaande van de watervrije stof. Pectine bestaat hoofdzakelijk uit de partiële methylesters van polygalacturonzuur en de ammonium-, natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan.	
5.28.1	Perillazaad	Zaden van <i>Perilla frutescens</i> L. en maalterijproducten ervan.	
5.29.1	Pijnboompitten	Zaden van <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistaches	Vruchten van <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Vlozaad	Zaden van <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Radijsaad	Zaden van <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Spinazieaad	Zaden van <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Distelzaad	Zaden van <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Tomatenpulp	Product verkregen door persing uit tomaten <i>Solanum lycopersicum</i> L. bij de bereiding van tomatensap. Het bestaat hoofdzakelijk uit tomatenschillen en zaden.	Ruwe celstof
5.36.1	Duizendbladzaad	Zaden van <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	Abrikozenpitschilfers⁵	Product verkregen door de winning van olie door persing uit abrikozenpitten (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Het kan blauwzuur bevatten.	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.38.1	Zwartekomijnschilfers⁵	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaden van zwarte komijn (<i>Bunium persicum</i> L.).	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.39.1	Bernagiezaadschilfers⁵	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaden van bernagie (<i>Borago officinalis</i> L.).	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.40.1	Teunisbloemschilfers⁵	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaden van teunisbloem (<i>Oenothera</i> L.).	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.41.1	Granaatappelschilfers⁵	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaden van granaatappel (<i>Punica granatum</i> L.).	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.42.1	Walnootpitschilfers⁵	Product verkregen door de winning van olie door persing uit walnootpitten (<i>Juglans regia</i> L.).	Ruw eiwit Ruwe celstof

(¹) Het woord "citrus" wordt vervangen door de citrussoort.

(²) In voorkomend geval wordt het woord "vrucht" vervangen door de naam van de vrucht van de plantensoort.

6. Voedergewassen en ruwvoedergewassen en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming ¹	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
6.1.1	Bietenloof	Loof van <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Planten van graangewassen¹¹	Hele planten van graansoorten of delen daarvan.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.3.1	Stro¹¹	Stro van granen.	
6.3.2	Behandeld stro¹¹	Product verkregen door een passende behandeling van stro van granen.	Natrium, indien behandeld met NaOH
6.4.1	Klavermeel	Product verkregen door het drogen en malen van klaver <i>Trifolium</i> spp. Het mag maximaal 20 % luzerne (<i>Medicago sativa</i> L. en <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) of andere voedergewassen bevatten, die gelijktijdig met de klaver gedroogd en gemalen zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.5.1	Voedergewassenmeel⁽¹⁾ [grasmeel⁽¹⁾]; [groenvoermeel⁽¹⁾]	Product verkregen door het drogen en malen en in sommige gevallen samenpersen van voedergewassen. ⁽²⁾	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.1	Hooi	Op het veld of kunstmatig gedroogd product van grassen, peulvruchten of kruiden.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.2	Gras; kruiden; peulvruchtplanten, gedroogd	Uit gras, kruiden of peulvruchtplanten verkregen product dat kunstmatig is gedroogd (in allerlei vormen).	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.3	Gras; kruiden; peulvruchten; [groenvoer]	Verse biomassa bestaande uit gras, peulvruchtplanten of kruiden.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.4	Groen kuilvoer	Ingekuild biomassa van bouwland en grasland bestaande uit gras, peulvruchtplanten of kruiden.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.5	Hooi	Ingekuilde of gedroogde akkerbouwgewassen bestaande uit gras, peulvruchtplanten of kruiden met een drogestofgehalte van ten minste 50 %, verpakt in balen of opgeslagen in silo's.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.7.1	Hennepbloem	Meel afkomstig van hennep van rassen van <i>Cannabis sativa</i> L. met een tetrahydrocannabinolgehalte van < 0,2 % volgens de in Verordening (EU) nr. 639/2014 vastgestelde kwantificeringsmethode.	Ruw eiwit
6.7.2	Hennepvezel	Bij de mechanische verwerking van hennep verkregen product afkomstig van rassen van <i>Cannabis sativa</i> L. met een tetrahydrocannabinolgehalte van < 0,2 % volgens de in Verordening (EU) nr. 639/2014 vastgestelde kwantificeringsmethode.	Ruwe celstof
6.8.1	Paardenbonenstro	Stro van paardenbonen (<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. en var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.).	

6.9.1	Lijnzaadstro	Stro van lijnzaad (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	Luzerne; [alfalfa]	Planten van <i>Medicago sativa</i> L. en <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> of delen daarvan.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.2	Luzerne, zongedroogd; [alfalfa, zongedroogd]	Zongedroogde luzerne.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.3	Luzerne, bij hoge temperatuur gedroogd [alfalfa, bij hoge temperatuur gedroogd]; gedehydrateerde luzerne.	Kunstmatig gedroogde luzerne, in allerlei vormen.	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.4	Luzerne, geëxtrudeerd; [alfalfa, geëxtrudeerd]	Alfalfapellets die geëxtrudeerd zijn.	
6.10.5	Luzernemeel⁽¹⁾; [alfalfameel¹⁶]	Product verkregen door het drogen en malen van luzerne. Het mag maximaal 20 % klaver of andere voedergewassen bevatten, die gelijktijdig met de luzerne gedroogd en gemalen zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.6	Luzernepulp; [alfalfapulp]	Gedroogd product verkregen door persing uit het sap uit de luzerne.	Ruw eiwit Ruwe celstof
6.10.7	Luzerne-eiwitconcentraat; [alfalfa-eiwitconcentraat]	Product verkregen door het kunstmatig drogen van deeltjes uit luzerne geperst sap, die middels centrifugatie zijn afgescheiden en warmtebehandeld om de eiwitten neer te slaan.	Ruw eiwit Caroteen
6.10.8	Luzerneperssap	Product verkregen na het extraheren van eiwitten uit luzernesap.	Ruw eiwit
6.11.1	Snijmaïs	Ingekuilde planten <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> of delen daarvan.	
6.12.1	Erwtstro	Stro van <i>Pisum</i> spp.	
6.13.1	Kool- en raapzaadstro	Stro van <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., van Indische sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz en van raapzaad <i>Brassica rapa</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.).	

(¹) Bij de benaming mag ook de soortnaam van het gewas worden vermeld.

(²) Met uitzondering van *Cannabis sativa* L.

(³) De term “meel” mag worden vervangen door “pellets”. Bij de benaming mag ook de droogmethode worden vermeld.

7. Overige planten, algen, schimmels en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming ¹	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
7.1.1	Algen⁽¹⁾	Levende of verwerkte algen, met inbegrip van verse, gekoelde of ingevroren algen. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruwe vet Ruwe as Jodium, indien > 100 ppm

7.1.2	Algen ⁽¹⁾, gedroogd	Product verkregen door het drogen van algen. Het product kan zijn gewassen om het jodiumgehalte te verlagen, en de algen zijn geïnactiveerd. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Jodium, indien > 100 ppm
7.1.3	Algen ⁽¹⁾ meel	Product verkregen door de winning van algenolie door extractie uit algen. De algen zijn geïnactiveerd. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Jodium, indien > 100 ppm
7.1.4	Algen ⁽¹⁾ olie	Olie verkregen door extractie uit algen. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
7.1.6	Zeewier ⁽¹⁾ meel	Product verkregen door het drogen en breken van macro-algen, vooral rood-, bruin- en groenwieren. Het product kan zijn gewassen om het jodiumgehalte te verlagen. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Jodium, indien > 100 ppm
7.1.7	Algenmeel van <i>Asparagopsis</i>	Product verkregen door het drogen en breken van macro-algen van het geslacht <i>Asparagopsis</i> . Mag worden gewassen om het jodium- en broomgehalte te verlagen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Jodium, indien > 100 ppm
7.2.1	Schimmels ⁽¹⁾, gedroogd	Gedroogde paddenstoelen en/of mycelium afkomstig van eetbare schimmels, rijk aan vezels, aminozuren en polysachariden.	Ruwe celstof Ruw eiwit
7.3.1	Schors ⁽¹⁾	Gereinigde en gedroogde schors van bomen of struiken.	Ruwe celstof
7.4.1	Bloesems¹⁵, ⁽¹⁾, gedroogd	Alle delen van gedroogde bloesems van eetbare planten en fracties daarvan.	Ruwe celstof
7.5.1	Broccoli, gedroogd	Product verkregen door het drogen van de plant <i>Brassica oleracea</i> L. na het wassen, verkleinen (snijden, vlokken enz.) en onttrekken van water.	
7.6.1	(Suiker)rietmelasse	Stroopachtig product verkregen bij de bereiding of het raffineren van suiker uit <i>Saccharum</i> L. Mag ten hoogste 0,5 % antischuimmiddelen, 0,5 % middelen tegen de vorming van ketelsteen, 3,5 % sulfaat en 0,25 % sulfiet bevatten.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 30 %
7.6.2	(Suiker)rietmelasse, gedeeltelijk ontsuikerd	Product verkregen na verdere extractie met behulp van water van sacharose uit suikerrietmelasse.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 28 %
7.6.3	(Riet)suiker; [sacharose]	Met behulp van water uit suikerriet gewonnen suiker.	
7.6.4	Rietbagasse	Product verkregen bij het met behulp van water winnen van suiker uit suikerriet. Het bestaat hoofdzakelijk uit vezel.	Ruwe celstof
7.7.1	Bladeren¹⁵, ⁽¹⁾, gedroogd	Gedroogde bladeren van eetbare planten en fracties daarvan.	Ruwe celstof
7.8.1	Houtcellulose	Product verkregen middels mechanische verwerking van ruw, natuurlijk en gedroogd hout, dat hoofdzakelijk uit houtcellulose bestaat.	

7.8.2	Cellulosepoeder	Product verkregen door ontbinding, afscheiding van lignine en verdere reiniging als cellulose uit plantaardige vezels ¹⁵ van onbehandeld hout, dat alleen door mechanische verwerking is gewijzigd. Neutraal-detergent-vezel (NDF: neutral detergent fibre): minstens 87 %.	
7.9.1	Zoethout	Wortel van <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Munt	Product verkregen door het drogen van de bovengrondse delen van de planten <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> of <i>Mentha viridis</i> (L.), ongeacht de aanbiedingsvorm.	
7.11.1	Spinazie, gedroogd	Product verkregen door het drogen van de plant <i>Spinacia oleracea</i> L., ongeacht de aanbiedingsvorm.	
7.12.1	Mojave-yucca	Verpulverd product verkregen uit stengels van <i>Yucca schidigera</i> Roezl.	Ruwe celstof
7.12.2	Sap van Yucca; [schidigera]	Product verkregen door het versnijden en persen van stengels van <i>Yucca schidigera</i> , dat hoofdzakelijk bestaat uit koolhydraten.	
7.13.1	Plantaardige koolstof; [houtskool]	Product verkregen door het carboniseren van organisch plantaardig materiaal.	
7.14.1	Hout ⁽¹⁾	Chemisch onbehandeld hout of houtvezels.	Ruwe celstof
7.14.2	Houtmelasse ⁽¹⁾	Product verkregen door het verhitten en persen van ruw, onbehandeld hout, dat hoofdzakelijk uit xylose bestaat.	Totaal suikers (als sacharose)
7.15.1	Meel van <i>Solanum glaucophyllum</i>	Product verkregen door het drogen en malen van de bladeren van <i>Solanum glaucophyllum</i> .	Ruwe celstof Vitamine D ₃

⁽¹⁾ Bij de benaming moet ook de planten-, schimmel- of algensoort worden vermeld, al naargelang. Indien het verkregen voedermiddel meer dan 5 % andere soorten bevat, moeten deze soorten ook worden vermeld.

8. Melkproducten en daarvan afgeleide producten

De voedermiddelen in dit hoofdstuk moeten voldoen aan de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1069/2009 en de specifieke voorschriften voor melk, colostrum en bepaalde andere van melk afgeleide producten overeenkomstig bijlage X bij Verordening (EU) nr. 142/2011.

Nummer	Benaming ¹	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
8.1.1	Boter en boterproducten	Boter en producten verkregen door de productie of verwerking van boter (bv. boterserum), tenzij afzonderlijk vermeld.	Ruw eiwit Ruw vet Lactose Vochtgehalte, indien > 6 %
8.2.1	Karnemelk/ Karnemelkpoeder ⁽¹⁾	Product verkregen door het karnen van boter uit room of door een ander soortgelijk proces.	Ruw eiwit Ruw vet Lactose Vochtgehalte, indien > 6 %

		Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het: — ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen, — ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid van het poeder bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat.	
8.3.1	Caseïne	Product verkregen uit magere melk of karnemelk door het drogen van caseïne, die door middel van zuren of stremsel is neergeslagen.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 10 %
8.4.1	Caseïnaat	Product geëxtraheerd uit wrongel of caseïne middels het gebruik van neutraliserende stoffen en middels droging.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 10 %
8.5.1	Kaas en kaasproducten	Kaas en producten bereid uit kaas en producten op basis van melk.	Ruw eiwit Ruw vet
8.6.1	Colostrum/ colostrumpoeder ⁽¹⁾	De vloeistof die wordt uitgescheiden door de melkklieren van melkproducerende dieren tot vijf dagen na het werpen.	Ruw eiwit
8.7.1	Bijproducten van de zuivelindustrie	Producten verkregen bij de productie van zuivelproducten, waaronder centrifuge- en separatorslib, witwater, en melkmineralen. Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het: — ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen,	Vochtgehalte Ruw eiwit Ruw vet Totaal suikers (als sacharose)

		— ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid van het poeder bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat.	
8.8.1	Gegiste melkproducten	Producten verkregen door het gisten van melk (bv. yoghurt enz.).	Ruw eiwit Ruw vet
8.9.1	Lactose	Door middel van zuiveren en drogen aan melk of wei onttrokken suiker.	Vochtgehalte, indien > 5 %
8.10.1	Melk/melkpoeder ¹⁸	Product dat normaal door de melkklieren wordt afgescheiden en wordt verkregen door het melken.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 5 %
8.11.1	Magere melk/mageremelkpoeder ⁽¹⁾	Melk waarvan het vetgehalte door middel van ontvetting is verlaagd.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 5 %
8.12.1	Melkvet	Product verkregen door het afromen van melk.	Ruw vet
8.13.1	Melkeiwitpoeder ⁽¹⁾	Product verkregen door het drogen van uit melk langs chemische of fysische weg onttrokken eiwitverbindingen.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
8.14.1	Gecondenseerde en geëvaporeerde melk en producten daarvan	Gecondenseerde en geëvaporeerde melk en producten verkregen door de productie of verwerking van deze producten.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 5 %
8.15.1	Melkpermeaat/melkpermeaatpoeder ⁽¹⁾	Product verkregen uit de vloeibare fase van filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van melk waaraan lactose gedeeltelijk kan zijn onttrokken. Omgekeerde osmose kan zijn toegepast.	Ruwe as Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, indien > 8 %
8.16.1	Melkretentaat/melkretentaatpoeder ⁽¹⁾	Product tegengehouden door het membraan bij filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van melk.	Ruw eiwit Ruwe as Lactose Vochtgehalte, indien > 8 %
8.17.1	Wei/weipoeder ⁽¹⁾	Product verkregen bij de bereiding van kaas, kwark of caseïne, of bij een ander soortgelijk proces. Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het: — ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen,	Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, indien > 8 % Ruwe as

		— ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid van het poeder bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat.	
8.18.1	Ontsuikerde wei/ontsuikerde weipoeder ⁽¹⁾	Wei waaraan de lactose gedeeltelijk is onttrokken. Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het: — ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen, — ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid van het poeder bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat.	Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, indien > 8 % Ruwe as
8.19.1	Wei-eiwit/wei-eiwitpoeder ⁽¹⁾	Product verkregen door het drogen van uit wei langs chemische of fysische weg onttrokken wei-eiwitverbindingen. Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het: — ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen, — ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid van het poeder bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %

8.20.1	Gedemineraliseerde, ontsuikerde wei/ gedemineraliseerde, ontsuikerde weipoeder ⁽¹⁾	Wei waaraan lactose en mineralen gedeeltelijk zijn onttrokken. Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het: — ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen, — ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid van het poeder bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat.	Ruw eiwit Lactose Ruwe as Vochtgehalte, indien > 8 %
8.21.1	Weipermeaat/ weipermeaatpoeder ⁽¹⁾	Product verkregen uit de vloeibare fase van filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van wei waaraan lactose gedeeltelijk kan zijn onttrokken. Omgekeerde osmose kan zijn toegepast. Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het: — ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen, — ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid van het poeder bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat.	Ruwe as Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, indien > 8 %
8.22.1	Weiretentaat/ weiretentaatpoeder ⁽¹⁾	Product tegengehouden door het membraan bij filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van wei.	Ruw eiwit Ruwe as Lactose Vochtgehalte, indien > 8 %

		Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het: — ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen, — ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid van het poeder bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat.	
--	--	--	--

(¹) Deze aanduidingen zijn niet synoniem en verschillen hoofdzakelijk qua vochtgehalte; de respectieve aanduiding moet waar nodig worden gebruikt. De term “poeder” impliceert een vochtgehalte van minder dan 12 % en kan in de plaats komen van de term “gedroogd” of “geconcentreerd en gedroogd”.

9. Producten van landdieren en daarvan afgeleide producten

De voedermiddelen in dit hoofdstuk moeten voldoen aan de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1069/2009. De naam van de voedermiddelen wordt aangevuld met de vermelding overeenkomstig bijlage X of bijlage XIII bij Verordening (EU) nr. 142/2011, of bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 999/2001 ter verduidelijking van de specifieke voorschriften en een duidelijke identificatie van de beperkingen van het gebruik overeenkomstig Verordening (EG) nr. 999/2001.

Nummer	Benaming ¹	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
9.1.1	Dierlijke bijproducten (¹)	Warmbloedige landdieren of delen daarvan, vers, ingevroren, gekookt, met zuur behandeld of gedroogd.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 8 %
9.2.1	Dierlijk vet (²)	Product dat bestaat uit vet van landdieren, met inbegrip van ongewervelden, in alle levensstadia, van soorten die niet pathogeen zijn voor mens of dier. Indien geëxtraheerd met oplosmiddelen, mag het ten hoogste 0,1 % hexaan bevatten.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
9.3.1	Bijproducten van de bijenteelt (³)	Honing, bijenwas, koninginnengelei, propolis, stuifmeel, bewerkt of onbewerkt.	Totaal suikers (als sacharose)
9.4.1	Verwerkt dierlijk eiwit (²)	Product verkregen door het verhitten, drogen en malen van landdieren of delen daarvan, met inbegrip van ongewervelden in alle levensstadia, al dan niet gedeeltelijk ontvet door middel van extractie of langs fysische weg. Indien geëxtraheerd met oplosmiddelen, mag het ten hoogste 0,1 % hexaan bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, indien > 8 %

9.5.1	Van het gelatineprocedé afgeleide eiwitten ⁽²⁾	Gedroogde dierlijke eiwitten afkomstig van de productie van gelatine verkregen uit grondstoffen zoals bedoeld in Verordening (EG) nr. 853/2004.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, indien > 8 %
9.6.1	Gehydrolyseerde dierlijke eiwitten ⁽²⁾	Polypeptiden, peptiden en aminozuren, en mengsels daarvan, verkregen door hydrolyse van dierlijke bijproducten, die kunnen worden geconcentreerd middels droging.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.7.1	Bloedmeel ⁽²⁾	Product verkregen door de warmtebehandeling van bloed van geslachte warmbloedige dieren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.8.1	Bloedproducten ⁽¹⁾	Producten afkomstig van bloed of bloedfracties van geslachte warmbloedige dieren; daaronder begrepen gedroogd/ingevroren/vloeibaar plasma, gedroogd volledig bloed, gedroogde/ingevroren/vloeibare rode bloedcellen of fracties daarvan en mengsels.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.9.1	Cateringresten; [keukenafval en etensresten]	Alle voedselresten met materiaal van dierlijke oorsprong, met inbegrip van afgewerkte bak- en braadolie, afkomstig van restaurants, cateringfaciliteiten en keukens, waaronder centrale keukens en keukens van huishoudens.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, indien > 8 %
9.10.1	Collageen ⁽²⁾	Op eiwit gebaseerd product afgeleid van beenderen, huiden en ligamenten van dieren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.11.1	Verenmeel	Product verkregen door het drogen en malen van veren van geslachte dieren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.12.1	Gelatine ⁽²⁾	Natuurlijk, oplosbaar eiwit, gelerend of niet-gelerend, verkregen door gedeeltelijke hydrolyse van collageen uit beenderen, huiden en vellen, ligamenten en pezen van dieren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.13.1	Vetkanen ⁽²⁾	Product verkregen bij de winning van talg, reuzel en andere, door middel van extractie of langs fysische weg verkregen vetten van dierlijke oorsprong, vers, ingevroren of gedroogd. Indien geëxtraheerd met oplosmiddelen, mag het ten hoogste 0,1 % hexaan bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, indien > 8 %
9.14.1	Producten van dierlijke oorsprong ⁽¹⁾	Voormalig voedingsmiddel dat producten van dierlijke oorsprong bevat; met of zonder behandeling, zoals in verse, ingevroren of gedroogde vorm.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 8 %
9.15.1	Eieren	Hele eieren van <i>Gallus gallus</i> L., met of zonder schaal.	
9.15.2	Eiwit	Product afkomstig van eieren na het afscheiden van de schaal en het eigeel, gepasteuriseerd en eventueel gedenatureerd.	Ruw eiwit Denaturatiemethode, indien van toepassing
9.15.3	Eiproducten, gedroogd	Producten bestaande uit gepasteuriseerde en gedroogde eieren zonder schaal of een mengsel van verschillende verhoudingen gedroogd eiwit en gedroogd eigeel.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 5 %

9.15.4	Eipoeder, gesuikerd	Gedroogde eieren of delen daarvan, gesuikerd.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 5 % Totaal suikers (als sacharose)
9.15.5	Eierschalen, gedroogd	Product afkomstig van eieren van pluimvee, nadat de inhoud (eigeeel en eiwit) is verwijderd. De schalen zijn gedroogd.	Ruwe as
9.16.1	Levende ongewervelde landdieren ⁽¹⁾	Levende ongewervelde landdieren, in alle levensstadia, van soorten die geen schadelijke gevolgen hebben voor de gezondheid van mens, dier of plant.	
9.16.2	Dode ongewervelde landdieren ⁽¹⁾	Dode ongewervelde landdieren, van soorten die geen schadelijke gevolgen hebben voor de gezondheid van mens, dier of plant, in alle levensstadia, met of zonder behandeling maar niet verwerkt zoals bedoeld in Verordening (EG) nr. 1069/2009.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
9.17.1	Cholesterol uit wolvet	Product verkregen uit wolvet (lanoline) door verzeeping, scheiding en kristallisatie. Minimumgehalte van (3β)-cholest-5-een-3-ol, C ₂₇ H ₄₆ O: 90 %.	

⁽¹⁾ Als de catalogus voor etiketteringsdoeleinden wordt gebruikt, wordt de benaming, onverminderd dwingende voorschriften voor etikettering van en handelsdocumenten en gezondheidscertificaten voor dierlijke bijproducten en afgeleide producten, zoals vastgelegd in Verordening (EU) nr. 142/2011 van de Commissie (bijlage VIII, hoofdstuk III), zo nodig met het oog op het verstrekken van voldoende informatie, vervangen door:

- de diersoort, en
- het deel van het dierlijke product (bv. lever, vlees (alleen in het geval van skeletspieren)), en/of
- het levensstadium (bv. larven), en/of
- de naam van de niet-gebruikte diersoort wat betreft het verbod op hergebruik binnen dezelfde soort (bv. vrij van pluimvee),

of indien nodig aangevuld met het oog op het verstrekken van adequate informatie, met:

- de diersoort, en/of
- het deel van het dierlijke product (bv. lever, vlees (alleen in het geval van skeletspieren)), en/of
- het levensstadium (bv. larven), en/of
- de naam van de niet-gebruikte diersoort wat betreft het verbod op hergebruik binnen dezelfde soort.

⁽²⁾ Als de catalogus voor etiketteringsdoeleinden wordt gebruikt, wordt de benaming, onverminderd dwingende voorschriften voor etikettering van en handelsdocumenten en gezondheidscertificaten voor dierlijke bijproducten en afgeleide producten, zoals vastgelegd in Verordening (EU) nr. 142/2011 (bijlage VIII, hoofdstuk III) en bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 999/2001, met het oog op het verstrekken van voldoende informatie, zo nodig aangevuld met:

- de verwerkte diersoort (bv. varken, herkauwer, vogel, insect), en/of
- het levensstadium (bv. larven), en/of
- het verwerkte materiaal (bv. been), en/of
- het toegepaste procedé (bv. ontvet, geraffineerd), en/of
- de naam van de niet-gebruikte diersoort wat betreft het verbod op hergebruik binnen dezelfde soort (bv. vrij van pluimvee).

⁽³⁾ De naam wordt in voorkomend geval vervangen door de naam van het specifieke product.

10. Vis en andere waterdieren en daarvan afgeleide producten

De voedermiddelen in dit hoofdstuk moeten voldoen aan de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1069/2009 en Verordening (EU) nr. 142/2011 en kunnen onderworpen zijn aan beperkingen van het gebruik overeenkomstig Verordening (EG) nr. 999/2001.

Nummer	Benaming ¹	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
10.1.1	Ongewervelde waterdieren ⁽¹⁾	Ongewervelde zout- of zoetwaterdieren of delen daarvan, in alle levensstadia, van soorten die niet pathogeen zijn voor mens of dier.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
10.2.1	Bijproducten van waterdieren ⁽¹⁾	Afkomstig van bedrijven of fabrieken voor de bereiding of productie van producten voor menselijke consumptie.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
10.3.1	Schaaldiermeel ⁽²⁾	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van schaaldieren of delen daarvan, met inbegrip van wilde en gekweekte garnalen.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
10.4.1	Vis ⁽²⁾	Vis of delen daarvan: vers, ingevroren, gekookt, met zuur behandeld of gedroogd.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
10.4.2	Vismeel ⁽²⁾	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van vis of delen daarvan, waaraan vóór het drogen het visperssap weer kan zijn toegevoegd.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.4.3	Visperssap	Bij de productie van vismeel verkregen ingedikt product dat door drogen of verzuren afgescheiden en gestabiliseerd is.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 5 %
10.4.4	Viseiwit, gehydrolyseerd	Eiwitten verkregen door hydrolyse van vis of delen daarvan, die kunnen worden geconcentreerd middels droging.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.4.5	Visgratenmeel	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van delen van vis. Het bestaat hoofdzakelijk uit visgraten.	Ruwe as
10.4.6	Visolie	Uit vis of delen van vis verkregen olie die vervolgens wordt gecentrifugeerd om water te onttrekken (kan een (soort)specifieke naam hebben, bv. levertraan).	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
10.4.7	Visolie, gehydrogeneerd	Olie verkregen door hydrogenering van visolie.	Vochtgehalte, indien > 1 %
10.4.8	Stearine van visolie; [gewinteriseerde visolie]	Fractie van visolie met een hoog gehalte aan verzadigde vetten verkregen bij de raffinage van ruwe visolie tot geraffineerde visolie door middel van winterisering waarbij de verzadigde vetten stollen en vervolgens worden verzameld.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
10.5.1	Krillolie	Van gekookt en geperst zeeplanktonkrill verkregen olie die vervolgens wordt gecentrifugeerd om water te onttrekken.	Vochtgehalte, indien > 1 %

10.5.2	Krilleiwitconcentraat, gehydrolyseerd	Product verkregen door enzymatische hydrolyse van krill of delen daarvan, vaak geconcentreerd middels droging.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.6.1	Zeeringwormmeel	Product verkregen door het verhitten en drogen van zeeringwormen of delen daarvan, met inbegrip van <i>Nereis virens</i> M. Sars.	Ruw vet As, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.7.1	Zeezoöplanktonmeel	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van zeezoöplankton, bv. krill.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.7.2	Zeezoöplanktonolie	Van gekookt en geperst zeezoöplankton verkregen olie die vervolgens wordt gecentrifugeerd om water te onttrekken.	Vochtgehalte, indien > 1 %
10.8.1	Weekdiermeel	Product verkregen door het verhitten en drogen van weekdieren of delen daarvan, met inbegrip van inktvis en tweekleppigen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.9.1	Inktvismeel	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van inktvis of delen daarvan.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.10.1	Zeesterrenmeel	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van Asteroidea of delen daarvan.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.11.1	Meel van ongewervelde zeedieren ⁽¹⁾	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van ongewervelde zeedieren of delen daarvan.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %

⁽¹⁾ Bij de benaming moet ook de diersoort worden vermeld.

⁽²⁾ Bij de benaming moet ook de diersoort worden vermeld wanneer bereid uit kweekvis/schaaldieren, naargelang het geval.

11. Mineralen en daarvan afgeleide producten

De voedermiddelen in dit hoofdstuk die dierlijke bijproducten bevatten, moeten voldoen aan de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1069/2009 en Verordening (EU) nr. 142/2011 en kunnen onderworpen zijn aan beperkingen van het gebruik overeenkomstig Verordening (EG) nr. 999/2001.

Nummer	Benaming ¹	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.1.1	Calciumcarbonaat ⁽¹⁾ [kalksteen]	Product verkregen door het malen van stoffen die calciumcarbonaat (CaCO_3) opleveren (zoals kalksteen) of door precipitatie uit een zuuroplossing. Mag ten hoogste 0,25 % propyleenglycol bevatten. Mag ten hoogste 0,1 % maalhelpstoffen bevatten.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.2	Kalkhoudende zeeschelpen	Uit schelpen (zoals oester- of zeeschelpen) verkregen product van natuurlijke oorsprong, gemalen of gegraneleerd.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.3	Koolzure magnesiavoederkalk; [calciummagnesiumcarbonaat]	Natuurlijk mengsel van calciumcarbonaat (CaCO_3) en magnesiumcarbonaat (MgCO_3). Mag ten hoogste 0,1 % maalhelpstoffen bevatten.	Calcium Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.4	Kalkwier; [maerl]	Uit mariene kalkalgen verkregen product van natuurlijke oorsprong, gemalen of gegraneleerd.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.5	Lithothamne	Uit mariene kalkalgen (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)) verkregen product van natuurlijke oorsprong, gemalen of gegraneleerd.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.6	Calciumchloride	Calciumchloride (CaCl_2) en gehydrateerde vormen daarvan. Mag ten hoogste 0,2 % bariumsulfaat bevatten.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.7	Calciumhydroxide ⁽²⁾	Calciumhydroxide ($\text{Ca}(\text{OH})_2$). Mag ten hoogste 0,1 % maalhelpstoffen bevatten.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.8	Watervrij calciumsulfaat	Watervrij calciumsulfaat (CaSO_4) verkregen door het malen van watervrij calciumsulfaat of door onttrekking van water aan calciumsulfaat-dihydraat.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.9	Calciumsulfaathemihydraat	Calciumsulfaat-hemihydraat ($\text{CaSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$) verkregen door het gedeeltelijk onttrekken van water aan calciumsulfaat-dihydraat.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.10	Calciumsulfaatdihydraat	Calciumsulfaat-dihydraat ($\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$) verkregen door het malen van calciumsulfaat-dihydraat of door hydratatie van calciumsulfaat-hemihydraat.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %

11.1.11	Calciumzouten van organische zuren ⁽³⁾	Calciumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen. ⁽⁴⁾	Calcium Organische zuren
11.1.12	Calciumoxide	Calciumoxide (CaO) verkregen door calcinatie van in de natuur voorkomende kalksteen. Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpstoffen bevatten.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.13	Calciumgluconaat	Calciumzout van gluconzuur, dat in het algemeen wordt uitgedrukt als Ca (C ₆ H ₁₁ O ₇) ₂ en gehydrateerde vormen ervan.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.14	Calciumchelaten ⁽⁵⁾	Ca(x) ₁₋₃ x nH ₂ O (x) = anion van aminozuren uit soja-eiwithydrolysaat of synthetische aminozuren die als toevoegingsmiddel voor diervoeding zijn toegelaten. De chelatie van de kationen wordt aangetoond aan de hand van maximaal 10 % moleculen van meer dan 1 500 Dalton en een adequate analysemethode die de gecheleerde structuur van het voerdmiddel aantoonst. Mag ten hoogste 40 % chloride bevatten.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.15	Calciumsulfaat/-carbonaat	Product verkregen bij de bereiding van natriumcarbonaat.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.16	Calciumpidolaat	Calcium-L-pidolaat (C ₁₀ H ₁₂ MgN ₂ O ₆). Mag ten hoogste 5 % glutaminezuur bevatten.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.17	Calciumcarbonaat-magnesiumoxide	Product verkregen door het verhitten van natuurlijk calcium en magnesium dat stoffen zoals dolomiet bevat. Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpstoffen bevatten.	Calcium Magnesium
11.1.18	Dubbelzout van calciumnitraat	5 Ca(NO ₃) ₂ x NH ₄ NO ₃ x10 H ₂ O. Afkomstig van een chemische synthese van calciumcarbonaatgesteente en salpeterzuur.	Calcium Stikstof
11.2.1	Magnesiumoxide	Gecalcineerd magnesiumoxide (MgO); minstens 70 % MgO.	Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 15 % Ijzergehalte als Fe ₂ O ₃ , indien > 5 %.
11.2.2	Magnesiumsulfaat-heptahydraat	Magnesiumsulfaat (MgSO ₄ × 7 H ₂ O).	Magnesium Zwavel In HCl onoplosbare as, indien > 15 %
11.2.3	Magnesiumsulfaat-monohydraat	Magnesiumsulfaat (MgSO ₄ × H ₂ O).	Magnesium Zwavel In HCl onoplosbare as, indien > 15 %
11.2.4	Watervrij magnesiumsulfaat	Watervrij magnesiumsulfaat (MgSO ₄).	Magnesium Zwavel In HCl onoplosbare as, indien > 10 %

11.2.5	Magnesiumpropionaat	Magnesiumpropionaat ($C_6H_{10}MgO_4$).	Magnesium
11.2.6	Magnesiumchloride	Magnesiumchloride ($MgCl_2$) of oplossing verkregen door de natuurlijke concentratie van zeewater na afzetting van natriumchloride.	Magnesium Chloor In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.2.7	Magnesiumcarbonaat	Natuurlijk magnesiumcarbonaat ($MgCO_3$).	Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.2.8	Magnesiumhydroxide	Magnesiumhydroxide ($Mg(OH)_2$).	Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.2.9	Kaliummagnesiumsulfaat	Kaliummagnesiumsulfaat ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, $n = 4,6$).	Magnesium Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.2.10	Magnesiumzouten van organische zuren ⁽³⁾	Magnesiumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen ⁽⁴⁾ .	Magnesium Organische zuren
11.2.11	Magnesiumgluconaat	Magnesiumzout van gluconzuur, dat in het algemeen wordt uitgedrukt als $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ en gehydrateerde vormen ervan.	Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.2.12	Magnesiumchelaten ⁽⁵⁾	Formule $Mg(x)_{1-3} \times nH_2O$ (x) = anion van aminozuren uit soja-eiwithydrolysaat of synthetische aminozuren die als toevoegingsmiddel voor diervoeding zijn toegelaten. De chelatie van de kationen wordt aangetoond aan de hand van maximaal 10 % moleculen van meer dan 1 500 Dalton en een adequate analysemethode die de gecheleerde structuur van het voedermiddel aantoonst. Mag ten hoogste 55 % chloride en/of sulfaat bevatten.	Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.2.13	Magnesiumpidolaat	Magnesium-L-pidolaat ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Mag ten hoogste 5 % glutaminezuur bevatten.	Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.3.1	Dicalciumfosfaat ⁽⁶⁾ ⁽⁷⁾ ; [calciumwaterstoforthofosfaat]	Calciummonowaterstoffosfaat verkregen uit beenderen of anorganisch materiaal ($CaHPO_4 \times nH_2O$, $n = 0$ of 2). $Ca/P > 1,2$. Mag ten hoogste 3 % chloride bevatten, uitgedrukt als NaCl.	Calcium Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %) In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.3.2	Monodicalciumfosfaat	Product samengesteld uit dicalciumfosfaat en monocalciumfosfaat ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, $n = 0$ of 1). $0,8 < Ca/P < 1,3$.	Totaal fosfor Calcium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.3	Monocalciumfosfaat; [calciumtetrawaterstofdiorthofosfaat]	Calciumbis(diwaterstoffosfaat) ($(Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O, n=0$ of 1). $Ca/P < 0,9$.	Totaal fosfor Calcium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)

11.3.4	Tricalciumfosfaat ⁽⁷⁾ ; [tricalciumorthofosfaat]	Tricalciumfosfaat verkregen uit beenderen of anorganisch materiaal ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) of hydroxylapatiet ($\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3\text{OH}$). $\text{Ca/P} < 1,3$.	Calcium Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %) In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.3.5	Calciummagnesiumfosfaat	Calciummagnesiumfosfaat ($\text{Ca}_3\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_4$).	Calcium Magnesium Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.6	Gedefluoreerd fosfaat	Product verkregen uit anorganisch materiaal, gecalcineerd en verder warmtebehandeld.	Totaal fosfor Calcium Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %) In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.3.7	Dicalciumpyrofosfaat; [dicalciumdifosfaat]	Dicalciumpyrofosfaat ($\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$) van botten of anorganisch materiaal.	Totaal fosfor Calcium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.8	Magnesiumfosfaat	Product bestaande uit mono- en/of di- en/of trimagnesiumfosfaat.	Totaal fosfor Magnesium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %) In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.3.9	Calciummagnesiumnatriumfosfaat	Product bestaande uit calciummagnesiumnatriumfosfaat.	Totaal fosfor Magnesium Calcium Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.10	Mononatriumfosfaat; [natriumdiwaterstoforthofosfaat]	Mononatriumfosfaat. ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1$ of 2).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.11	Dinatriumfosfaat; [dinatriumwaterstoforthofosfaat]	Dinatriumfosfaat ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 2, 7$ of 12).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.12	Trinatriumfosfaat; [trinatriumorthofosfaat]	Trinatriumfosfaat ($\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1/2, 1, 6, 8$ of 12).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)

11.3.13	Natriumpyrofosfaat; [tetranatriumdifosfaat]	Natriumpyrofosfaat ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ of 10).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.14	Monokaliumfosfaat; [kaliumdiwaterstoforthofosfaat]	Monokaliumfosfaat (KH_2PO_4).	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.15	Dikaliumfosfaat; [dikaliumwaterstoforthofosfaat]	Dikaliumfosfaat ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 3$ of 6).	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.16	Calciumnatriumfosfaat	Calciumnatriumfosfaat (CaNaPO_4).	Totaal fosfor Calcium Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.17	Monoammoniumfosfaat; [ammoniumdiwaterstoforthofosfaat]	Monoammoniumfosfaat ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$).	Totaal stikstof Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.18	Diammoniumfosfaat; [diammoniumwaterstoforthofosfaat]	Diammoniumfosfaat ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$).	Totaal stikstof Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.19	Natriumtripolyfosfaat; [pentanatriumtrifosfaat]	Natriumtripolyfosfaat ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ of 6).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.20	Magnesiumnatriumfosfaat	Magnesiumnatriumfosfaat (MgNaPO_4).	Totaal fosfor Magnesium Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.21	Magnesiumhypofosfiet	Magnesiumhypofosfiet ($\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$. (Mg)	Magnesium Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.22	Beendermeel, ontljmd	Ontvette, ontljmd, gesteriliseerde, gemalen beenderen.	Totaal fosfor Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.3.23	Beenderas	Residuen van mineralen na de verbranding of vergassing van dierlijke bijproducten.	Totaal fosfor Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %

11.3.24	Calciumpolyfosfaat	Heterogene mengsels van calciumzouten van gecondenseerde polyfosforzuren met als algemene formule $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, waarbij n minimaal 2 is.	Totaal fosfor Calcium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.25	Calciumdiwaterstofdifosfaat	Monocalciumdiwaterstofpyrofosfaat ($CaH_2P_2O_7$).	Totaal fosfor Calcium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.26	Zuur magnesiumpyrofosfaat	Zuur magnesiumpyrofosfaat ($MgH_2P_2O_7$). Gevormd uit gezuiverd fosforzuur en gezuiverd magnesiumhydroxide of magnesiumoxide door de verdamping van water en condensering van het orthofosfaat tot difosfaat.	Totaal fosfor Magnesium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.27	Dinatriumdiwaterstofdifosfaat	Dinatriumdiwaterstofdifosfaat ($Na_2H_2P_2O_7$).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.28	Trinatriumdifosfaat	Trinatriummonowaterstofdifosfaat (watervrij: $Na_3HP_2O_7$; monohydraat: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 of 9).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.29	Natriumpolyfosfaat; [natriumhexametafosfaat]	Heterogene mengsels van natriumzouten van lineair gecondenseerde polyfosforzuren met als algemene formule $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, waarbij n minimaal 2 is.	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.30	Trikaliumfosfaat	Trikaliumfosfaat ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 of 9).	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.31	Tetrakaliumdifosfaat	Tetrakaliumpyrofosfaat ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 of 3).	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.32	Pentakaliumtrifosfaat	Pentakaliumtripolyfosfaat ($K_5P_3O_{10}$).	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.33	Kaliumpolyfosfaat	Heterogene mengsels van kaliumzouten van lineair gecondenseerde polyfosforzuren met als algemene formule $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, waarbij n minimaal 2 is.	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)

11.3.34	Calciumnatriumpolyfosfaat	Calciumnatriumpolyfosfaat.	Totaal fosfor Natrium Calcium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.4.1	Natriumchloride ⁽¹⁾	Natriumchloride (NaCl) of product verkregen door kristallisatie op basis van verdamping van pekkel (verzadigd of verarmd door middel van een ander procedé) (vacuümzout) of evaporatie van zeewater (zeezout en zonnezout) of het malen van steenzout.	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.4.2	Natriumbicarbonaat; [natriumwaterstofcarbo- naat]	Natriumbicarbonaat (NaHCO ₃).	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.4.3	Natrium/ ammonium(bi) carbonaat; [natrium/ ammonium(waterstof) carbonaat]	Product verkregen bij de productie van natriumcarbonaat en natriumwaterstofcarbonaat, met sporen van ammoniumwaterstofcarbonaat (ammoniumwaterstofcarbonaat max. 5 %).	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.4.4	Natriumcarbonaat	Natriumcarbonaat (Na ₂ CO ₃).	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.4.5	Natriumsesquicarbonaat; [trinatriumwaterstofdicar- bonaat]	Natriumsesquicarbonaat (Na ₃ H(CO ₃) ₂).	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.4.6	Natriumsulfaat	Natriumsulfaat (Na ₂ SO ₄). Mag ten hoogste 0,3 % methionine bevatten.	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.4.7	Natriumzouten van organische zuren ⁽³⁾ , ⁽⁸⁾	Natriumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen ²⁷ .	Natrium Organische zuren
11.4.8	Natriumgluconaat	Natriumzout van gluconzuur, dat in het algemeen wordt uitgedrukt als Na (C ₆ H ₁₁ O ₇) en gehydrateerde vormen ervan.	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.5.1	Kaliumchloride	Kaliumchloride (KCl) of product verkregen door de verdamping van zeewater of het malen van natuurlijke bronnen van kaliumchloride.	Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.5.2	Kaliumsulfaat	Kaliumsulfaat (K ₂ SO ₄).	Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.5.3	Kaliumcarbonaat	Kaliumcarbonaat (K ₂ CO ₃).	Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.5.4	Kaliumbicarbonaat; [kaliumwaterstofcarbonaat]	Kaliumbicarbonaat (KHCO ₃).	Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.5.5	Kaliumzouten van organische zuren ⁽³⁾ , ⁽⁹⁾	Kaliumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen ⁽⁴⁾ .	Kalium Organische zuren

11.5.6	Kaliumpidolaat	Kalium-L-pidolaat ($C_5H_6KNO_3$). Mag ten hoogste 5 % glutaminezuur bevatten.	Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.6.1	Zwavelbloem	Bloem verkregen uit natuurlijke ertslagen. Tevens product verkregen in de olieraffinaderij door zwavelproducenten.	Zwavel
11.7.1	Attapulgië	Natuurlijk magnesium-aluminium-siliciummineraal.	Magnesium
11.7.2	Kwarts	In de natuur voorkomend mineraal verkregen door het malen van kwartsmateriaal. Mag ten hoogste 0,1 % maalhelpstoffen bevatten.	
11.7.3	Cristobaliet	Siliciumdioxide (SiO_2) verkregen door het herkristalliseren van kwarts. Mag ten hoogste 0,1 % maalhelpstoffen bevatten.	
11.8.1	Ammoniumsulfaat	Ammoniumsulfaat ($(NH_4)_2SO_4$) verkregen door chemische synthese. Kan worden aangeboden in de vorm van een waterige oplossing.	Stikstof Zwavel
11.8.3	Ammoniumzouten van organische zuren ⁽³⁾	Ammoniumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen ⁽⁴⁾ .	Stikstof Organische zuren
11.8.4	Ammoniumlactaat ⁽²⁾	Ammoniumlactaat ($CH_3CHOHCOONH_4$). Inclusief ammoniumlactaat geproduceerd door fermentatie met <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp., of <i>Bifidobacterium</i> spp., dat ten minste 7 % stikstof bevat. Mag ten hoogste 2 % fosfor, 2 % kalium, 0,7 % magnesium, 2 % natrium, 2 % sulfaten, 0,5 % chloriden, 5 % suikers en 0,1 % siliconen-antischuim bevatten.	Stikstof Ruwe as Kalium, indien > 1,5 % Magnesium, indien > 1,5 % Natrium, indien > 1,5 %
11.8.5	Ammoniumacetaat ⁽²⁾	Ammoniumacetaat (CH_3COONH_4) in waterige oplossing die minstens 55 % ammoniumacetaat bevat.	Stikstof
11.9.1	Maagkiesel (spiermaag)	Product verkregen door het breken van in de natuur voorkomende mineralen tot gruis.	Deeltjesgrootte
11.9.2	Roodsteen (spiermaag)	Product verkregen door het breken en malen van producten afkomstig van de verbranding van klei.	Deeltjesgrootte Vochtgehalte, indien > 2 %

⁽¹⁾ De aard van de herkomst mag bij of in plaats van de benaming worden vermeld.

⁽²⁾ Mag tot en met 30 mei 2028 in de handel worden gebracht en worden gebruikt overeenkomstig artikel 3 van Verordening (EU) 2022/1104.

⁽³⁾ De benaming moet worden gewijzigd of aangevuld met het oog op de vermelding van het vetzuur of organische zuur, al naargelang.

⁽⁴⁾ Dit sluit niet uit dat bepaalde zouten van organische zuren als toevoegingsmiddelen voor diervoeding worden ingedeeld.

- (⁵) De benaming wordt aangevuld met het aminozuur of de bron van de gebruikte aminozuren.
- (⁶) De bereidingswijze mag in de benaming worden aangegeven.
- (⁷) Bij de benaming moeten waar nodig ook de woorden “uit beenderen” worden vermeld.
- (⁸) Natriumcitraten mogen tot en met 30 mei 2028 in de handel worden gebracht en worden gebruikt overeenkomstig artikel 3 van Verordening (EU) 2022/1104.
- (⁹) Kaliumcitraten mogen tot en met 30 mei 2028 in de handel worden gebracht en worden gebruikt overeenkomstig artikel 3 van Verordening (EU) 2022/1104.

12. Producten en nevenproducten verkregen door fermentatie met behulp van micro-organismen

Voedermiddelen waarvan het nummer begint met “12.1” zijn fermentatieproducten die zijn verkregen uit hele micro-organismen of delen daarvan. Voedermiddelen waarvan het nummer begint met “12.2” zijn fermentatieevenproducten die hoofdzakelijk uit microbiële biomassa bestaan en die waarvan het nummer begint met “12.3” zijn andere nevenproducten van fermentatie.

Voedermiddelen waarvan het nummer begint met “12.1” of “12.2” mogen maximaal 0,3 % antischuimmiddelen, 1,5 % filtratie-/klaringsmiddelen en 2,9 % propionzuur bevatten. Voedermiddelen waarvan het nummer begint met “12.3” mogen maximaal 0,6 % antischuimmiddelen, 0,5 % middelen tegen de vorming van ketelsteen en 0,2 % sulfieten bevatten.

Alle micro-organismen (met inbegrip van kiembare sporen) die voor de fermentatie worden gebruikt, worden geïnactiveerd, zodat de voedermiddelen geen levensvatbare micro-organismen bevatten.

De in dit hoofdstuk opgenomen voedermiddelen die met genetisch gemodificeerde micro-organismen geproduceerd zijn, moeten voldoen aan Verordening (EG) nr. 1829/2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders.

Nummer	Benaming ¹	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
12.1.5	Geïnactiveerde gist; [brouwgist, indien van toepassing geïnactiveerd]	Hele gist (¹) en delen (²) daarvan, verkregen uit <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> (⁴), <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lypolitica</i> of <i>Brettanomyces</i> ssp. op substraat/kweekmedium bestaande uit een koolstofbron hoofdzakelijk van plantaardige oorsprong, een stikstofbron van plantaardige of chemische oorsprong, vitaminen en mineralen.	Vochtgehalte, indien < 75 % of > 97 % Indien vochtgehalte < 75 %: Ruw eiwit Propionzuur, indien > 0,5 %
12.1.9	Eiwitten van eencellige schimmels (²)	Fermentatieproduct verkregen uit het kweken van <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Paecilomyces varioti</i> of <i>Trichoderma viride</i> op substraten die voornamelijk van plantaardige oorsprong zijn, zoals melasse, suikerstroop, alcohol, destillatieresiduen, granen en zetmeelhoudende producten, vruchtensappen, wei, melkzuur, suiker, gehydrolyseerde plantaardige vezels en fermentatienutriënten zoals ammoniak of minerale zouten.	Ruw eiwit Ruwe as Propionzuur, indien > 0,5 %
12.1.10	Product van <i>Bacillus subtilis</i> met een hoog gehalte aan eiwit	Fermentatieproduct verkregen uit het kweken van <i>Bacillus subtilis</i> op substraten die voornamelijk van plantaardige oorsprong zijn, zoals melasse, suikerstroop, alcohol, destillatieresiduen, granen en zetmeelhoudende producten, vruchtensappen, wei, melkzuur, suiker, gehydrolyseerde plantaardige vezels en fermentatienutriënten zoals ammoniak of minerale zouten.	Ruw eiwit Ruwe as Propionzuur, indien > 0,5 %

12.1.12	Gistproducten	Alle gist ³² en delen ⁽³⁾ daarvan, verkregen door kraken en/of fractionering van gistcellen uit <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽⁴⁾ , <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> of <i>Brettanomyces</i> ssp. op een substraat/kweekmedium bestaande uit een koolstofbron hoofdzakelijk van plantaardige oorsprong, een stikstofbron van plantaardige of chemische oorsprong, vitaminen en mineralen.	Vochtgehalte, indien < 75 % of > 97 %
12.1.13	Eiwitten uit eencellige bacteriën ⁽²⁾	Eiwithoudende producten verkregen door fermentatie met bacteriën op een substraat/kweekmedium bestaande uit methanol (gefermenteerd met <i>Methylophilus methylotrophus</i>) of aardgas (gefermenteerd met <i>Methylococcus capsulatus</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Aneurinibacillus danicus</i> (voorheen bekend als <i>Bacillus brevis</i>) en/of <i>Bacillus firmus</i>) als koolstofbron, een stikstofbron van plantaardige of chemische oorsprong, vitaminen en mineralen.	Ruw eiwit Ruwe as
12.1.14	Geïnactiveerde bacteriën en delen daarvan ⁽²⁾	Hele bacteriën of delen daarvan ⁽³⁾ verkregen uit <i>Bifidobacterium</i> spp., <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactocaseibacillus casei</i> , <i>Limosilactobacillus fermentum</i> (voorheen <i>Lactobacillus fermentum</i>), <i>Lactocaseibacillus paracasei</i> (voorheen <i>Lactobacillus paracasei</i>), <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (voorheen <i>Lactobacillus plantarum</i>), <i>Limosilactobacillus reuteri</i> (voorheen <i>Lactobacillus reuteri</i>), <i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i> (voorheen <i>Lactobacillus rhamnosus</i>), <i>Lactobacillus helveticus</i> of <i>Streptococcus thermophilus</i> of andere bacteriesoorten waarvoor een vergunning is verleend als toevoegingsmiddelen voor diervoeding gefermenteerd op een substraat/kweekmedium bestaande uit een koolstofbron hoofdzakelijk van plantaardige oorsprong, een stikstofbron van plantaardige of chemische oorsprong, vitaminen en mineralen.	Ruwe as
12.2.8	Bacteriële biomassa rijk aan eiwitten ⁽²⁾	Eiwitrijke nevenproducten verkregen door de productie van aminozuren, vitaminen, organische zuren, enzymen en/of zouten daarvan, verkregen door fermentatie met <i>Bacillus coagulans</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Bacillus velezensis</i> , <i>Bacillus licheniformis</i> , <i>Bacillus smithii</i> , <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> , <i>Corynebacterium melassecola</i> , <i>Ensifer adhaerens</i> , <i>Enterococcus faecium</i> , <i>Escherichia coli</i> K12 of <i>Lactobacillaceae</i> op een substraat/kweekmedium dat voornamelijk bestaat uit een koolstofbron van plantaardige oorsprong, een stikstofbron van plantaardige of chemische oorsprong, vitaminen en mineralen. Het product kan gehydrolyseerd zijn.	Ruw eiwit Ruwe as

12.2.9	Biomassa van schimmels ⁽²⁾	Eiwitrijke nevenproducten verkregen bij de productie van producten zoals enzymen, vitaminen en/of organische zuren verkregen door fermentatie met <i>Ashbya gossypii</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Neurospora tetrasperma</i> , <i>Trichoderma viride</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> of <i>Trichoderma reesei</i> op een substraat/kweekmedium dat voornamelijk bestaat uit een koolstofbron van plantaardige oorsprong, een stikstofbron van plantaardige of chemische oorsprong, vitaminen en mineralen.	Ruw eiwit Ruwe as
12.3.1	Vinasse; [gecondenseerd melasseperssap]	Nevenproducten afgeleid van de industriële verwerking van most/wort verkregen bij microbiële fermentatieprocedures zoals de productie van alcohol, organische zuren of gist. Zij bestaan uit de vloeibare/pasteuze fractie verkregen na de afscheiding van fermentatiemoest/-wort. Zij kunnen ook dode cellen en/of delen ⁽³⁾ daarvan van de bij de gisting gebruikte micro-organismen bevatten.	Ruw eiwit Substraat en vermelding van relevant productieproces
12.3.2	Nevenproducten van de productie van (zouten van) aminozuren ⁽²⁾	Nevenproducten afkomstig van de productie van aminozuren en zouten daarvan door fermentatie met <i>Escherichia coli</i> K12, <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> of <i>Corynebacterium melassecola</i> op een substraat/kweekmedium bestaande uit een koolstofbron hoofdzakelijk van plantaardige oorsprong, een stikstofbron van plantaardige of chemische oorsprong, vitaminen en mineralen.	Ruw eiwit Ruwe as
12.3.3	Nevenproducten van enzymproductie ⁽²⁾	Nevenproducten van de productie van enzymen door fermentatie met <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> , <i>Trichoderma viride</i> of <i>Trichoderma reesei</i> op een substraat/kweekmedium bestaande uit een koolstofbron van plantaardige oorsprong, een stikstofbron van plantaardige of chemische oorsprong, vitaminen en mineralen.	Ruw eiwit Ruwe as
12.3.4	Bacterieel product rijk aan polyhydroxybutyraat	Product geproduceerd door fermentatie met <i>Cupriavidus necator</i> , dat 3-hydroxybutyraat en 3-hydroxyvaleraat bevat, alsmede niet-levensvatbaar bacterieel eiwitschroot dat resteert uit de voor het produceren gebruikte bacteriën en de fermentatievloeistof.	Butyraat
12.3.5	Bacterieel product rijk aan ammoniumlactaat ⁽²⁾	Ammoniumlactaat ($\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$)-rijk product van fermentatie met <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> en andere <i>Lactobacillaceae</i> , <i>Lactococcus lactis</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> of <i>Bifidobacterium</i> spp., met ten minste 5,6 % stikstof.	Stikstof Ruwe as Kalium, indien > 1,5 % Magnesium, indien > 1,5 % Natrium, indien > 1,5 %

12.3.6	Nevenproduct van de productie van glucono-delta-lacton, rijk aan gluconzuur ⁽²⁾	Vloeibaar nevenproduct van de kristallisatie van glucono-delta-lacton van levensmiddelkwaliteit, verkregen door fermentatie met <i>Gluconobacter oxydans</i> of <i>Aspergillus niger</i> . Het bevat minimaal 50 % gluconzuur.	Gluconzuur
--------	---	--	------------

(¹) De gebruiksnaam van de giststammen kan verschillen van de wetenschappelijke taxonomie, zodat ook synoniemen van de vermelde giststammen kunnen worden gebruikt.

(²) Delen: oplosbare en onoplosbare fracties van het micro-organisme, met inbegrip van het membraan of de inwendige delen van de cel.

(³) Mag niet op *n*-alkanen worden gekweekt (bijlage III bij Verordening (EU) nr. 767/2009, zoals gewijzigd).

(⁴) De soort(en) micro-organisme(n) moet(en) worden vermeld met de naam van het voedermiddel en de term "geïnactiveerd" mag worden toegevoegd (d.w.z. "naam zoals in de catalogus" + "naam van de soort"; voorbeelden i) "Eiwitten uit *Methylococcus capsulatus*", ii) "Geïnactiveerde *Lactobacillus acidophilus*").

13. Diversen

De voedermiddelen in dit hoofdstuk die dierlijke bijproducten bevatten, moeten voldoen aan de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1069/2009 en Verordening (EU) nr. 142/2011 en kunnen onderworpen zijn aan beperkingen van het gebruik overeenkomstig Verordening (EG) nr. 999/2001.

Nummer	Benaming ¹	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.1.1	Producten uit de bakkerij- en deegwarenssector	Producten verkregen bij en van de productie van brood, biscuits, wafels of deegwaren.	Zetmeel Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet, indien > 5 %
13.1.2	Producten uit de banketbakkerijsector	Producten verkregen bij en van de productie van gebak en taarten.	Zetmeel Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet, indien > 5 %
13.1.3	Producten van de ontbijtgranenindustrie	Stoffen of producten bedoeld voor menselijke consumptie of waarvan dit redelijkerwijs verwacht kan worden, in de verwerkte, gedeeltelijk verwerkte of onverwerkte vorm.	Ruw eiwit, indien > 10 % Ruwe celstof Ruwe oliën/vetten, indien > 10 % Zetmeel, indien > 30 % Totaal suikers (als sacharose), indien > 10 %
13.1.4	Producten van de zoetwarenindustrie	Producten verkregen bij en van de productie van suikerwerk, inclusief chocoladewerk.	Zetmeel Ruw vet, indien > 5 % Totaal suikers (als sacharose)
13.1.5	Producten van de consumptie-ijsindustrie	Producten verkregen bij de productie van consumptie-ijs.	Zetmeel Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet
13.1.6	Producten en nevenproducten van de verwerking van verse vruchten en groenten ¹⁷	Producten verkregen bij de verwerking van verse vruchten en groenten (inclusief schil, hele vruchten/groenten en mengsels daarvan). Deze kunnen ingevroren zijn.	Zetmeel Ruwe celstof Ruw vet, indien > 5 % In HCl onoplosbare as, indien > 3,5 %

13.1.7	Producten van de verwerking van planten¹⁷	Producten verkregen door het invriezen of drogen van hele planten ¹⁵ of delen daarvan	Ruwe celstof
13.1.8	Producten van de verwerking van specerijen en kruiden¹⁷	Producten verkregen door het invriezen of drogen van specerijen en kruiden of delen daarvan.	Ruw eiwit, indien > 10 % Ruwe celstof Ruwe oliën/vetten, indien > 10 % Zetmeel, indien > 30 % Totaal suikers (als sacharose), indien > 10 %
13.1.9	Producten van de verwerking van kruiden¹⁷	Producten verkregen door het breken, malen, invriezen of drogen van kruiden of delen daarvan.	Ruwe celstof
13.1.10	Producten van de aardappelverwerkingsindustrie	Producten verkregen bij de verwerking van aardappelen. Deze kunnen ingevroren zijn.	Zetmeel Ruwe celstof Ruw vet, indien > 5 % In HCl onoplosbare as, indien > 3,5 %
13.1.11	Producten en nevenproducten van de productie van sauzen	Stoffen afkomstig van de productie van sauzen, bedoeld voor menselijke consumptie of waarvan dit redelijkerwijs verwacht kan worden, in de verwerkte, gedeeltelijk verwerkte of onverwerkte vorm.	Ruw vet
13.1.12	Producten en nevenproducten van de industrie van hartige snacks	Producten en nevenproducten van de industrie van hartige snacks, verkregen bij en van de productie van hartige snacks zoals aardappelschijfjes (chips), op aardappel en/of granen gebaseerde snacks (direct geëxtrudeerde, op deeg gebaseerde en korrelvormige snacks) en noten.	Ruw vet
13.1.13	Producten van de industrie van gebruiksklare levensmiddelen	Producten verkregen bij de productie van gebruiksklare levensmiddelen (¹).	Ruw vet, indien > 5 %
13.1.14	Plantaardige nevenproducten van de productie van gedestilleerde dranken	Vaste producten afkomstig van planten (inclusief bessen en zaden zoals anijs) verkregen na het waken van deze planten in een alcoholhoudende oplossing of na alcoholevaporatie/-destillatie, of beide, tijdens de bereiding van aroma's voor de productie van gedestilleerde dranken. Deze producten moeten gedestilleerd zijn om het alcoholresidu te verwijderen.	Ruw eiwit, indien > 10 % Ruwe celstof Ruwe oliën/vetten, indien > 10 %
13.1.15	Voederbier	Product van de bierbereiding dat niet als een drank voor menselijke consumptie in de handel kan worden gebracht.	Alcoholgehalte Vochtgehalte, indien < 75 %
13.1.16	Zoete gearomatiseerde dranken	Producten uit de frisdrankenindustrie verkregen bij de productie van zoete gearomatiseerde frisdranken of van onverpakte niet-verhandelbare zoete gearomatiseerde frisdranken.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 30 %

13.1.17	Vruchtensiroop	Producten van de vruchtensiroopindustrie verkregen bij de productie van vruchtensiroop voor menselijke consumptie.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 30 %
13.1.18	Zoete gearomatiseerde siroop	Producten van de industrie van de zoete gearomatiseerde siroop, verkregen bij de productie van siroop of van onverpakte niet-verhandelbare siroop.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 30 %
13.1.19	Gebruikte plantaardige oliën uit de voedingsindustrie	Plantaardige oliën die in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 852/2004 door exploitanten van levensmiddelenbedrijven zijn gebruikt voor bereidingsdoeleinden en die niet in contact zijn geweest met vlees, dierlijke vetten, vis of waterdieren.	Vochtgehalte, indien > 1 %
13.2.1	Karamel	Product verkregen door het gecontroleerd verhitten van suiker.	Totaal suikers (als sacharose)
13.2.2	Dextrose	Dextrose wordt verkregen na hydrolyse van zetmeel en bestaat uit gezuiverde, gekristalliseerde glucose, met of zonder kristalwater.	
13.2.3	Fructose	Fructose als gezuiverd kristallijn poeder. Dit product wordt verkregen van glucose in glucosestroop met behulp van glucose-isomerase en van het omzetten van sacharose in invertsuiker.	
13.2.4	Glucosestroop	Glucosestroop is een gezuiverde en geconcentreerde waterige oplossing van voedzame sachariden verkregen door hydrolyse van zetmeel.	Vochtgehalte, indien > 30 %
13.2.5	Glucosemelasse	Product verkregen bij het raffineren van glucosestroop.	Totaal suikers (als sacharose)
13.2.6	Xylose (houtsuiker)	Uit hout gewonnen suiker.	
13.2.7	Lactulose	Halfsynthetische disaccharide (4-O-D-galactopyranosyl-D-fructose) verkregen uit lactose door isomerisatie van glucose naar fructose. Aanwezig in warmtebehandelde melk en zuivelproducten.	
13.2.8	Glucosamine (chitosamine) ⁽²⁾	Aminosuiker (monosacharide) die deel uitmaakt van de structuur van de polysachariden chitosan en chitine. Verkregen door hydrolyse van exoskeletten van schaaldieren en andere geleedpotigen of door de fermentatie van granen zoals maïs of tarwe.	Natrium respectievelijk kalium, naargelang het geval
13.2.9	Xylo-oligosacharide	Ketens van xylosemoleculen verbonden door β 1-4-bindingen met een polymerisatiegraad van 2 tot en met 10 en geproduceerd uit enzymatische hydrolyse van verschillende hemicelluloserijke grondstoffen.	Vochtgehalte, indien > 5 %
13.2.10	Gluco-oligosacharide	Product verkregen door fermentatie of hydrolyse en/of fysieke thermische behandeling van glucosepolymeren, glucose, sucrose en maltose.	Vochtgehalte, indien > 28 %

13.2.11	Fructo-oligosachariden	Product verkregen uit suiker uit suikerbieten of suikerriet via een enzymatisch proces of door fysische behandeling van vers verbouwd gras.	Vochtgehalte, indien > 28 %
13.2.12	Trehalose	Niet-reducerende disacharide, bestaande uit twee glucosegroepen die via een α -1,1-glucosidebinding aan elkaar zijn gebonden. Het wordt via een meerstaps enzymatisch proces verder geproduceerd uit vloeibaar gemaakt zetmeel.	Trehalose indien < 98,0 % (op basis van de water vrije stof), vochtgehalte, indien > 11,0 %
13.3.1	Zetmeel ⁽³⁾	Zetmeel.	Zetmeel
13.3.2	Zetmeel ⁽³⁾ , voorverstijfseld	Product bestaande uit zetmeel dat door een warmtebehandeling voorverstijfseld is.	Zetmeel
13.3.3	Zetmeel ⁽³⁾ mengsel	Product bestaande uit natief en/of gemodificeerd zetmeel voor voedingsdoeleinden verkregen uit verschillende botanische materialen.	Zetmeel
13.3.4	Zetmeel ⁽³⁾ hydrolisatenkoek	Product verkregen door filtratie van de na hydrolyse van zetmeel verkregen vloeistof, bestaande uit: eiwit, zetmeel, polysachariden, vet, olie en filtreerstoffen (bv. diatomeeënaarde, houtvezels).	Vochtgehalte, indien < 25 % of > 45 % Indien vochtgehalte < 25 %: — ruw vet — ruw eiwit
13.3.5	Dextrine	Dextrine is gedeeltelijk zuur gehydrolyseerd zetmeel.	
13.3.6	Maltodextrine	Maltodextrine is gedeeltelijk gehydrolyseerd zetmeel.	
13.4.1	Polydextrose	Willekeurig gebonden bulkpolymeer van glucose, geproduceerd door thermische polymerisatie van D-glucose.	
13.5.1	Polyolen ⁽⁴⁾	Product verkregen door hydrogenering of fermentatie, bestaande uit gereduceerde mono-, di- of oligosachariden of polysachariden.	
13.5.2	Isomalt	Suikeralcohol verkregen uit sacharose na enzymatische omzetting en hydrogenering.	
13.5.3	Mannitol ²⁵	Product verkregen door hydrogenering of fermentatie, bestaande uit gereduceerde glucose en/of fructose.	
13.5.4	Xylitol ²⁵	Product verkregen door hydrogenering en fermentatie van xylose.	
13.5.5	Sorbitol ²⁵	Product verkregen door hydrogenering van glucose.	
13.6.1	Zure oliën uit chemische raffinage ⁽⁵⁾	Product verkregen bij het ontzuren, door middel van basen, van oliën en vetten van plantaardige of dierlijke oorsprong, gevolgd door aanzuring en afscheiding van de waterige fase, dat vrije vetzuren, oliën of vetten en natuurlijke bestanddelen van zaden, vruchten of dierlijke weefsels, zoals mono- en diglyceriden, ruwe lecithine en vezels bevat.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
13.6.2	Vetzuren veresterd met glycerol ²⁶	Glyceriden verkregen door het veresteren van vetzuren met glycerol. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.	Vochtgehalte, indien > 1 % Ruw vet Nikkel, indien > 20 ppm

13.6.3	Mono-, di- en triglyceriden van vetzuren²⁶	Product bestaande uit de reactiemassa van mono-, di- en tri-esters van glycerol met vetzuren. Zij kunnen een geringe hoeveelheid vrije vetzuren en tot 7 % glycerol bevatten. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.	Ruw vet Nikkel, indien > 20 ppm
13.6.4	Vetzuurzouten²⁶	Product verkregen door de reactie van vetzuren met minstens vier koolstofatomen met calcium-, magnesium-, natrium- of kaliumhydroxide, -oxide of -zouten. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.	Ruw vet (na hydrolyse) Vochtgehalte Ca of Na of K of Mg (naargelang het geval) Nikkel, indien > 20 ppm
13.6.5	Uit fysische raffinage verkregen vetzuurdestillaten⁽³⁾	Product verkregen bij het ontzuren, door middel van destillatie, van oliën en vetten van plantaardige of dierlijke oorsprong, dat vrije vetzuren, oliën of vetten en natuurlijke bestanddelen van zaden, vruchten of dierlijke weefsels, zoals mono- en diglyceriden, sterolen en tocoferolen bevat.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
13.6.6	Ruwe vetzuren⁽³⁾, ⁽⁶⁾	Product verkregen door vergisting van organisch materiaal, door enzymatische interesterificatie van olie of door het splitsen van olie/vet. Per definitie bestaat het uit ruwe vetzuren, C ₄ -C ₂₄ , alifatisch, onvertakt, eenwaardig, verzadigd en onverzadigd. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten als het gehydrogeneerd is.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 % Nikkel, indien > 20 ppm
13.6.7	Zuivere gedestilleerde vetzuren⁽³⁾, ⁽⁴⁾	Product verkregen door de destillatie van ruwe vetzuren, geproduceerd door fermentatie van organisch materiaal, door enzymatische interesterificatie van olie of door het splitsen van olie/vet, eventueel plus hydrogenering. Per definitie bestaat het uit zuivere gedestilleerde vetzuren, C ₄ -C ₂₄ , alifatisch, onvertakt, eenwaardig, verzadigd en onverzadigd. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten als het gehydrogeneerd is.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 % Nikkel, indien > 20 ppm
13.6.8	Zepen; [soapstocks]⁽³⁾	Product verkregen bij het ontzuren, door middel van een waterige oplossing van calcium-, magnesium-, natrium- of kaliumhydroxide, van plantaardige oliën en vetten, dat zouten van vetzuren, oliën of vetten en natuurlijke bestanddelen van zaden, vruchten of dierlijke weefsels, zoals mono- en diglyceriden, ruwe lecithine en vezels bevat.	Vochtgehalte, indien < 40 of > 50 % Ca of Na of K of Mg, naargelang het geval
13.6.9	Met organische zuren veresterde mono- en diglyceriden van vetzuren²⁶	Mono- en diglyceriden van vetzuren met minstens vier koolstofatomen, veresterd met organische zuren.	Ruw vet

13.6.10	Suikeresters van vetzuren²⁶	Esters van sacharose en vetzuren.	Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet
13.6.11	Sucroglyceriden van vetzuren²⁶	Mengsel van esters van sacharose en mono- en diglyceriden van vetzuren.	Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet
13.6.12	Palmitoylglucosamine	Organische vetverbinding aanwezig in de wortels van veel planten, met name in de meeste peulgewassen. Palmitoylglucosamine ($C_{22}H_{43}NO_6$) wordt geproduceerd door acylering van D-glucosamine met palmitinezuur. Mag ten hoogste 0,5 % aceton bevatten.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 2 %
13.6.13	Zouten van lactylaten van vetzuren	Non-glyceride-ester van vetzuren. Het product kan een calcium-, magnesium-, natrium- of kaliumzout van vetzuren, veresterd met melkzuur zijn. Het kan het zout bevatten van de vrije vetzuren en melkzuur.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 % Nikkel, indien > 20 ppm Ca of Na of K of Mg, naargelang het geval
13.6.14	Palmitoylethanolamide	Organische vetverbinding in sojalecithine, eieren en andere voederbronnen. Palmitoylethanolamide ($C_{18}H_{37}NO_2$) wordt geproduceerd door synthese uit de reactie van palmitinezuur met ethanolamine.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 2 %
13.8.1	Ruwe glycerine; [ruwe glycerol]	Nevenproduct verkregen uit: — het oleochemische proces van het splitsen van olie/vet om vetzuren en sweet water te verkrijgen, gevolgd door concentratie van het sweet water om ruwe glycerol te verkrijgen, dan wel door omestering (mag ten hoogste 0,5 % methanol bevatten) van natuurlijke oliën/vetten om methylesters van vetzuur en sweet water te verkrijgen, gevolgd door concentratie van het sweet water om ruwe glycerol te verkrijgen, — de productie van biodiesel (methyl- of ethylesters van vetzuren) door omestering van oliën en vetten van onbepaalde plantaardige en dierlijke oorsprong. In de glycerine kunnen minerale en organische zouten achterblijven (ten hoogste 7,5 %). Mag ten hoogste 0,5 % methanol en ten hoogste 4 % MONG (matter organic non glycerol), bestaande uit methylesters van vetzuren, ethylesters van vetzuren, vrije vetzuren en glyceriden, bevatten; — verzeeping van oliën/vetten van plantaardige of dierlijke oorsprong, gewoonlijk met alkali-/aardalkalimetalen, om zeep te verkrijgen. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.	Glycerol Kalium, indien > 1,5 % Natrium, indien > 1,5 % Nikkel, indien > 20 ppm

13.8.2	Glycerine; [glycerol]	Product verkregen uit: — het oleochemische proces van a) het splitsen van olie/vet gevolgd door concentratie van sweet waters en raffinage door middel van destillatie (zie deel B, glossarium van procédés, punt 20) of ionenwisseling; b) verestering van natuurlijke oliën/vetten om methylesters van vetzuren en ruw sweet water te verkrijgen, gevolgd door concentratie van het sweet water om ruwe glycerol te verkrijgen en raffinage door middel van destillatie of ionenwisseling; — de productie van biodiesel (methyl- of ethylesters van vetzuren), door transesterificatie van oliën en vetten van onbepaalde plantaardige en dierlijke oorsprong, gevolgd door het raffineren van de glycerine. Minimaal glycerolgehalte: 99 % in de droge stof, — verzeeping van oliën/vetten van plantaardige of dierlijke oorsprong, gewoonlijk met alkali-/aardalkalimetalen, om zeep te verkrijgen, gevolgd door het raffineren van de ruwe glycerol en destillatie. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.	Glycerol, indien < 99 % op basis van de droge stof Natrium, indien > 0,1 % Kalium, indien > 0,1 % Nikkel, indien > 20 ppm
13.9.1	Methylsulfonylmethaan	Langs synthetische weg verkregen organische zwavelverbinding ((CH ₃) ₂ SO ₂) die identiek is aan de natuurlijk voorkomende bron in planten.	Zwavel
13.10.1	Turf	Product van de natuurlijke ontbinding van planten (hoofdzakelijk veenmos) in een anaerobe en oligotrofe omgeving.	Ruwe celstof
13.10.2	Leonardiet	Het product is een natuurlijk voorkomende mineraalcomplex van fenolische koolwaterstoffen, ook bekend als humaat, dat voortkomt uit de afbraak van organisch materiaal in de loop van miljoenen jaren.	Ruwe celstof
13.11.1	Propyleenglycol; [1,2-propaandiol]; [propaan-1,2-diol]	Organische verbinding (een diol of dubbele alcohol) met formule C ₃ H ₈ O ₂ . Het is een viskeuze vloeistof met een licht zoete smaak, hygroscopisch en mengbaar met water, aceton en chloroform. Mag ten hoogste 0,3 % dipropyleenglycol bevatten.	
13.11.2	Mono-esters van propyleenglycol en vetzuren²⁶	Mono-esters van propyleenglycol en vetzuren, al dan niet gemengd met di-esters.	Propyleenglycol Ruw vet
13.12.1	Hyaluronzuur³⁶	Glycosaminoglycaan (polysacharide) met structuureenheid bestaande uit een aminosuiker (N-acetyl-D-glucosamine) en D-glucuronzuur, aanwezig in de huid, de gewrichtsvloeistof en de navelstreng, en bijvoorbeeld verkregen van dierlijk weefsel of door bacteriële fermentatie.	Natrium respectievelijk kalium, naargelang het geval

13.12.2	Chondroïtinesulfaat ³⁶	Product verkregen door extractie uit pezen, beenderen en andere dierlijke weefsels met kraakbeen en zacht bindweefsel, of door sulfering van chondroïtine, geïsoleerd uit microbiële fermentatie.	Natrium
---------	--	---	---------

(¹) Zoals gedefinieerd in artikel 2, punt g), van Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen (PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1-26).

(²) Bij de benaming moeten waar nodig ook de woorden "uit dierlijk weefsel" of "uit gisting" worden vermeld.

(³) Bij de benaming moet ook de botanische oorsprong worden vermeld.

(⁴) Met uitzondering van mannitol, sorbitol en xylitol.

(⁵) Bij de benaming moet ook de botanische of dierlijke oorsprong worden vermeld, al naargelang.

(⁶) De naam van de voedermiddelen wordt aangevuld met de woorden "door opsplitsing", "door gisting" of "door enzymatische omestering", naargelang het geval."