



**RAAD VAN
DE EUROPESE UNIE**

**Brussel, 24 september 2012 (25.09)
(OR. en)**

14154/12

AGRILEG 134

INGEKOMEN DOCUMENT

van:	de Europese Commissie
ingekomen:	19 september 2012
aan:	de secretaris-generaal van de Raad van de Europese Unie
Nr. Comdoc.:	D021839/02
Betreft:	VERORDENING (EU) Nr. .../. VAN DE COMMISSIE van XXX betreffende de Catalogus van voedermiddelen

Hierbij gaat voor de delegaties Commissiedocument D021839/02.

Bijlage: D021839/02.



EUROPESE COMMISSIE

Brussel, **XXX**
SANCO/11355/2012
(POOL/G1/2012/11355/11355-EN.doc)
D021839/02
[...](2012) **XXX** draft

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

van **XXX**

betreffende de Catalogus van voedermiddelen

(Voor de EER relevante tekst)

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

van **XXX**

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 Commissie¹, en met name artikel 26, leden 2 en 3,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Verordening (EU) nr. 575/2011 van de Commissie van 16 juni 2011 betreffende de Catalogus van voedermiddelen² (hierna "de Catalogus") verving de in Verordening (EU) nr. 242/2010 van de Commissie van 19 maart 2010 tot opstelling van de Catalogus van voedermiddelen³ vastgestelde eerste versie van de Catalogus van voedermiddelen.
- (2) De desbetreffende vertegenwoordigers van de verschillende sectoren van de Europese diervoederbranche hebben, in overleg met andere belanghebbende partijen, in samenwerking met de bevoegde nationale autoriteiten en met inachtneming van de ervaringen op dit gebied aan de hand van adviezen van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en van de ontwikkeling van de wetenschappelijke en technische kennis, wijzigingen voorgesteld in Verordening (EU) nr. 575/2011.
- (3) Deze wijzigingen hebben betrekking op nieuwe vermeldingen van behandelingsprocessen en voedermiddelen en op verbeteringen van de huidige vermeldingen, met name voor olie- en vetderivaten.
- (4) Voorts hebben de wijzigingen betrekking op de uit hoofde van punt 1 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 767/2009 vast te stellen maximumgehalten aan chemische onzuiverheden die het gevolg zijn van het productieproces en van technische

¹ PB L 229 van 1.9.2009, blz. 1.

² PB L 159 van 17.6.2011, blz. 25.

³ PB L 77 van 24.3.2010, blz. 17.

hulpstoffen. Specifieke regels moeten gelden voor voormalige voedingsmiddelen, bv. productieoverschotten, misvormde producten of levensmiddelen waarvan de uiterste consumptiedatum is verstreken, die in overeenstemming met de EU-levensmiddelenwetgeving zijn geproduceerd.

- (5) Aan de voorwaarden van artikel 26 van Verordening (EG) nr. 767/2009 is voldaan.
- (6) Gezien het zeer grote aantal wijzigingen in Verordening (EU) nr. 575/2011 is het om redenen van samenhang, duidelijkheid en vereenvoudiging gepast om die Verordening in te trekken en te vervangen.
- (7) Om de administratieve lasten voor de exploitanten te verlichten moet worden voorzien in een periode die een soepele verandering van de etikettering mogelijk maakt, 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 de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

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

Artikel 2

Verordening (EU) nr. 575/2011 wordt ingetrokken.

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

Artikel 3

Voedermiddelen die vóór [6 maanden na de datum van inwerkingtreding van deze verordening - *In te vullen door de voor de publicatie verantwoordelijke dienst*] zijn geëtiketteerd overeenkomstig Verordening (EU) nr. 575/2011, mogen verder in de handel worden gebracht en gebruikt totdat de voorraden zijn uitgeput.

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,

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

BIJLAGE

CATALOGUS VAN VOEDERMIDDELEN

Deel A

Algemene bepalingen

- (1) Het gebruik van deze Catalogus door de exploitanten van diervoederbedrijven is facultatief. Een benaming van een in deel C voorkomend voedermiddel mag echter uitsluitend worden gebruikt voor een voedermiddel dat aan de eisen van de desbetreffende vermelding voldoet.
- (2) Elke vermelding in de lijst van voedermiddelen in deel C moet in overeenstemming zijn met de beperkingen inzake het gebruik van voedermiddelen volgens de desbetreffende wetgeving van de Unie. De exploitanten van diervoederbedrijven die een in de Catalogus opgenomen voedermiddel gebruiken, moeten ervoor zorgen dat dit aan artikel 4 van Verordening (EG) nr. 767/2009 voldoet.
- (3) Onder "voormalige voedingsmiddelen" wordt verstaan: levensmiddelen, met uitzondering van cateringresten, die met volledige inachtneming van de EU-levensmiddelenwetgeving 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 die geen risico's voor de gezondheid inhouden, indien gebruikt als diervoeder. 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 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 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. Omwille van de transparantie moeten voedermiddelen met getolereerde residuen vergezeld gaan van door exploitanten van diervoederbedrijven in het kader van normale handelstransacties verstrekte relevante informatie.
- (5) Overeenkomstig de goede praktijken zoals bedoeld in artikel 4 van Verordening (EG) nr. 183/2005, de toepassing van het ALARA-principe⁴ en onverminderd de toepassing van Verordening (EG) nr. 183/2005, Richtlijn 2002/32/EG van het Europees Parlement en de Raad van 7 mei 2002 inzake ongewenste stoffen in diervoeding⁵, 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

⁴ As Low As Reasonably Achievable (zo laag als redelijkerwijs mogelijk).

⁵ PB L 140 van 30.5.2002, blz. 10.

plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EEG van de Raad⁶ en Verordening (EG) nr. 1831/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende toevoegingsmiddelen voor diervoeding⁷ moeten in de Catalogus van voedermiddelen de maximumgehalten worden gespecificeerd voor chemische onzuiverheden die het gevolg zijn van het productieproces en 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 verordening worden maximumgehalten uitgedrukt als gewichtspercentage.

- (6) 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.
- (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 procedés, zoals vermeld in de laatste kolom van het glossarium van procedés in deel B, moet⁸ worden toegevoegd aan de naam van het voedermiddel om aan te geven dat het voedermiddel het respectieve procedé of de respectieve procedés heeft ondergaan. 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.
- (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.

⁶ PB L 70 van 16.3.2005, blz. 1.

⁷ PB L 268 van 18.10.2003, blz. 29.

⁸ In afwijking van deze verplichting is een dergelijke toevoeging voor het procedé "drogen" facultatief.

- (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 omschrijving van de voedermiddelen in de lijst in deel C wordt in plaats van het woord "bijproduct" het woord "product" gebruikt om de marktsituatie alsook het taalgebruik weer te geven dat exploitanten van diervoederbedrijven in de praktijk toepassen om de commerciële waarde van voedermiddelen te benadrukken.
- (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, onder 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, onder b), van die verordening in samenhang met bijlage V stelt etiketteringsvoorschriften inzake andere analytische bestanddelen vast. Bovendien vereist punt 5 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 767/2009 dat het gehalte aan in zoutzuur onoplosbare as wordt vermeld als het in het algemeen meer dan 2,2 % bedraagt of als het voor bepaalde voedermiddelen het gehalte overschrijdt dat in het 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.

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	Gebleekt
5	Koelen	Het verlagen van de temperatuur onder kamertemperatuur maar boven het vriespunt met het oog op bewaring	Gekoeld
6	Hakken	Het verkleinen van de deeltjesgrootte met behulp van een of meer messen	Gehakt
7	Schoonmaken/Zuiveren	Het verwijderen van objecten (verontreinigende stoffen, bv. stenen) of vegetatieve delen van de plant, bv. losse stukjes stro of kaf of onkruid	Schoongemaakt/Gezuiverd
8	Concentreren ¹	Het verhogen van het gehalte aan bepaalde stoffen door het onttrekken van water en/of andere bestanddelen	Concentraat
9	Condensatie	Het overgaan van een stof van een gasvormige fase in een vloeibare fase	Gecondenseerd
10	Koken	Het aanwenden van hitte om de fysieke en chemische eigenschappen van voedermiddelen te wijzigen	Gekookt
11	Breken	Het verkleinen van de deeltjesgrootte met behulp van een breker	Gebroken

¹ In het Duits mag "Konzentrieren" in voorkomend geval worden vervangen door "Eindicken". De gebruikelijke benaming is dan "eingedickt".

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	Ontdoppen/onthullen ²	Het geheel of gedeeltelijk verwijderen van de buitenste lagen van graankorrels, zaden, vruchten, noten enz.	Ontdopt, gedeeltelijk ontdopt, onthuld
14	Schillen/pellen	Het verwijderen van de buitenste lagen van bonen, graankorrels en zaden, gewoonlijk met behulp van fysieke middelen	Geschild of gepeld ³
15	Pectinevrij maken	Extractie van pectine uit een voedermiddel	Pectinevrij
16	Dehydratie	Procedé van vochtextractie	Gedehydreerd
17	Ontslrijven	Procedé voor het verwijderen van de slijmlaag op het oppervlak	Ontslijmd
18	Ontsuikeren	Het geheel of gedeeltelijk onttrekken van 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	Distillatie	Het fractioneren van vloeistoffen middels koken en het opvangen van de gecondenseerde stoom in een afzonderlijke houder	Gedistilleerd
21	Drogen	Het onttrekken van water door middel van een kunstmatig of een natuurlijk procedé	Gedroogd (zon of kunstmatig)
22	Inkuilen	Het opslaan van voedermiddelen in een silo, eventueel met toevoeging van conserveermiddelen, of met toepassing van anaerobe omstandigheden, eventueel met inkuiladditieven	Ingekuild
23	Evaporeren	Het verminderen van het watergehalte	Geëvaporeerd

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

³ In het geval van rijst wordt dit procedé aangeduid als "doppen". De gebruikelijke benaming is dan "gedopt".

24	Expansie	Thermisch procedé waarbij het interne watergehalte van het product 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	Het onttrekken, met behulp van een organisch oplosmiddel, van vet of olie aan bepaalde grondstoffen, dan wel met behulp van een waterig oplosmiddel, van suiker of andere in water oplosbare bestanddelen	Schroot/meel en vet/olie, melasse/pulp en suiker of andere in water oplosbare bestanddelen
27	Extruderen	Thermisch procedé waarbij het interne watergehalte van het product met stoom wordt verhit, waardoor het product uiteenvalt in combinatie met specifieke vorming door het duwen van stoffen door gaatjes	Geëxtrudeerd
28	Gisting/Fermentatie	Procedé waarbij micro-organismen zoals bacteriën, schimmels of gisten worden geproduceerd of gebruikt op stoffen om de chemische samenstelling/eigenschappen ervan te wijzigen	Gegist/Gefermenteerd
29	Filteren	Het scheiden van een mengsel van vloeibare en vaste stoffen door de vloeistof door een poreus medium of membraan te gieten	Gefilterd
30	Vlokken	Het walsen van vochtig materiaal dat een hittebehandeling heeft ondergaan	Vlokken
31	Tot meel malen	Vermindering van de grootte van de partikels van droge graankorrels en vergemakkelijking van de scheiding in afzonderlijke fracties (hoofdzakelijk meel, zemelgrint en gries)	Meel, zemelgrint, nameel ⁴ , gries
32	Fractionering	Het scheiden van fragmenten van voedermiddelen door ze te zeven en/of te behandelen met een luchtstroom die de lichte omhulsedelen afvoert	Gefractioneerd
33	Fragmentatie	Het in fragmenten breken van een voedermiddel	Gefragmenteerd
34	Frituren	Het bakken van voedermiddelen in olie of vet	Gefrituurd
35	Geleren	Procedé voor het vormen van een gel,	Gegeleerd

⁴ In het Frans mag de naam "issues" worden gebruikt.

		d.w.z. een vaste geleiachtige stof die zacht en week of hard en onbuigzaam kan zijn, waarvoor gewoonlijk geleermiddelen worden gebruikt	
36	Granulatie	Het behandelen van voedermiddelen ter verkrijging van een specifieke deeltjesgrootte en dikte	Gegranuleerd
37	Malen	Het verkleinen van de deeltjesgrootte van vaste voedermiddelen via een droog of nat procedé	Gemalen
38	Verhitten	Hittebehandelingen die onder specifieke omstandigheden worden toegepast	Verhit
39	Hydrogenering	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 te verkrijgen, of met het oog op het verkrijgen van polyolen 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 hitte/druk, enzymen of een zuur/base	Gehydrolyseerd
41	Vloeibaar maken	De overgang van een vaste of gasvormige fase naar een vloeibare fase	Vloeibaar gemaakt
42	Weken	Het verkleinen van de grootte van voedermiddelen met behulp van mechanische middelen, vaak met behulp van water of andere vloeistoffen	Geweekt
43	Mouten	Het laten kiemen van graankorrels om in de natuur voorkomende enzymen te activeren die zetmeel tot vergistbare koolhydraten en proteïnen tot aminozuren en peptiden kunnen laten afbreken	Gemout
44	Smelten	Overgang van een vaste fase naar een vloeibare fase door middel van hitte	Gesmolten
45	Micronisatie	Het verkleinen van de gemiddelde diameter van de deeltjes van een vaste stof tot op micrometerschaal	Gemicroniseerd
46	Voorkoken	Het weken in water en onderwerpen aan een hittebehandeling zodat het zetmeel volledig wordt geëlatineerd,	Voorgekookt

		gevolgd door een droogprocédé	
47	Pasteurisatie	Het verhitten tot een kritische temperatuur gedurende een bepaalde tijdsduur om schadelijke micro-organismen te vernietigen, gevolgd door een snelle afkoeling	Gepasteuriseerd
48	Pellen/Schillen	Het verwijderen van de schil/pel van vruchten en groenten	Gepeld/Geschild
49	Pelletiseren	Het samenpersen met behulp van een matrijs	Pellet, gepelletiseerd
50	Slijpen 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 ⁵
52	Persen ⁶	Het fysisch onttrekken van vloeistoffen zoals vet, olie, water of sap aan vaste stoffen	Schilfers/koek (bij oliehoudende producten) Pulp, draf (bij vruchten enz.) Geperste bietenpulp (bij suikerbieten)
53	Raffineren	Het geheel of gedeeltelijk verwijderen van onzuiverheden of ongewenste bestanddelen door middel van een chemische of fysische behandeling	Geraffineerd, gedeeltelijk geraffineerd
54	Branden	Verhitting van voedermiddelen in droge toestand ter bevordering van de verteerbaarheid, verdieping van de kleur en/of vermindering van natuurlijk voorkomende antinutritieve factoren	Gebrand
55	Pletten	Verkleining van de deeltjesgrootte door het voedermiddel, bv. graankorrels, tussen rollen te persen	Geplet
56	Pensbestendig maken	Procedé dat middels een fysische behandeling door middel van hitte, druk, stoom of een combinatie van dergelijke omstandigheden en/of met behulp van bv. aldehyden, lignosulfonaten, natriumhydroxide of organische zuren (zoals propion- of looizuur) de voedingsstoffen tegen	Met behulp van [invullen voor zover van toepassing] pensbestendig gemaakt

⁵ In het Duits mag de benaming "aufgeschlossen" en de naam "Quellwasser" (met betrekking tot stijfjel) worden gebruikt. In het Deens mag de benaming "Kvældning" en de naam "Kvældet" (met betrekking tot stijfjel) worden gebruikt.

⁶ In het Frans mag "Pressage" in voorkomend geval worden vervangen door "Extraction mécanique".

		afbraak in de pens helpt te beschermen Met behulp van aldehyden pensbestendig gemaakte voedermiddelen mogen ten hoogste 0,12 % vrije aldehyden bevatten	
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, de opname van water te vergemakkelijken om het kiemproces te activeren of de concentratie van natuurlijk voorkomende antinutritieve factoren te verminderen	Gezwellen
61	Sproeidrogen	Het verlagen van het vochtgehalte van een vloeistof middels sproei- of nevelvorming van het voedermiddel ter vergroting van de oppervlaktgewichtverhouding waar warme lucht doorheen wordt geblazen	Gesproeidroogd
62	Stomen	Procedé met gebruikmaking van stoom onder druk voor het verhitten en koken ter bevordering van de verteerbaarheid	Gestoomd
63	Toasten	Het verhitten met behulp van droge hitte, gewoonlijk toegepast op oliehoudende zaden, bv. ter vermindering of verwijdering van natuurlijk voorkomende antinutritieve factoren	Getoast
64	Ultrafiltratie	Het filteren van vloeistoffen via een membraan dat uitsluitend voor kleine moleculen doorlaatbaar is	Ultragefilterd
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 hun nevenproducten, doorgaans gevolgd door vlokken	Infraroodgemiconiseerd

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
----	--	--	-----------

Deel C

Lijst van voedermiddelen

1. Granen en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.1.1	Gerst	Korrels van <i>Hordeum vulgare</i> L. Het product kan pensbestendig zijn.	
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. Het kan pensbestendig zijn.	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 door de productie van ethanolzetmeel na het droog malen, ziften en schillen van gerstkorrels.	Ruwe celstof Ruw eiwit, indien > 10 %
1.1.7	Gerstepelmeel/ Gersteslijpmeel	Product dat wordt verkregen bij de verwerking van geschoonde en gepelde gerst tot gort, grutten of bloem. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne 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 brouwprocedé 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 schonen 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 vaste griesfractie na distillatie.	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 distillatie.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 70 % Indien vochtgehalte < 45 %: - ruw eiwit
1.1.18	Mout¹	Product verkregen uit gekiemde granen, gedroogd, gemalen en/of geëxtraheerd.	
1.1.19	Moutkiemwortels¹	Product verkregen door het kiemen van brouwgranen en het schonen van mout, bestaande uit kiemwortels, graankorrels, doppen en kleine gebroken gemoute graankorrels. Het kan gemalen zijn.	
1.2.1	Maïs²	Korrels van <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Het product kan pensbestendig zijn.	
1.2.2	Maïsvlokken	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde maïs. Het kan een kleine hoeveelheid maïsdoppen bevatten.	Zetmeel
1.2.3	Maïsgries	Product verkregen door de bereiding van bloem of griesmeel uit maïs. Het bestaat hoofdzakelijk uit delen van de schil en uit korreldeeltjes, waaruit minder endosperm is verwijderd dan bij maïszemelgrint. Het kan een geringe hoeveelheid maïskiemdeeltjes bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel
1.2.4	Maïszemelgrint	Product verkregen door de bereiding van bloem of griesmeel uit maïs. Het bestaat hoofdzakelijk uit delen van de schil en uit een geringe hoeveelheid maïskiemdeeltjes en aanhechtende	Ruwe celstof

¹ De graansoort mag bij de benaming worden vermeld.

² In het Engels kan zowel "maize" als "corn" worden gebruikt. Dit geldt voor alle maïsproducten.

		deeltjes van het endosperm.	
1.2.5	Maïsspillen	Kern van een maïskolf. Het bevat niet-afgescheiden aarspillen, korrels en bladeren.	Ruwe celstof Zetmeel
1.2.6	Maïsscreenings	Fractie van maïskorrels die door het ziften bij het in ontvangst nemen van het product zijn gescheiden.	
1.2.7	Maïsvezel	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	Maïsgluten	Product verkregen door de bereiding van maïszetmeel. Het bestaat hoofdzakelijk uit gluten verkregen bij het afscheiden van het zetmeel.	Vochtgehalte, indien < 70 % of > 90 % Indien vochtgehalte < 70 %: - ruw eiwit
1.2.9	Maïsglutenvoer	Product verkregen tijdens de bereiding van maïszetmeel. Het bestaat uit zemelen en maïspersap. Het product kan ook gebroken maïs en residuen van de extractie van olie uit maïskiemen bevatten. Andere producten afgeleid van zetmeel en van het raffineren of vergisten van zetmeelproducten mogen worden toegevoegd.	Vochtgehalte, indien < 40 % of > 65 % Indien vochtgehalte < 40 %: - ruw eiwit - ruwe celstof - zetmeel
1.2.10	Maïskiemen	Product verkregen door de productie van griesmeel, bloem of zetmeel uit maïs. Het bestaat hoofdzakelijk uit maïskiemen, delen van de schil en deeltjes van het endosperm.	Vochtgehalte, indien < 40 % of > 60 % Indien vochtgehalte < 40 %: - ruw eiwit - ruw vet
1.2.11	Maïskiemenschilfers	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	Product verkregen door de winning van olie door extractie van verwerkte maïskiemen.	Ruw eiwit
1.2.13	Ruwe maïskiemolie	Product verkregen uit maïskiemen.	Ruw vet
1.2.14	Maïs, voorverstijfseld	Product verkregen uit gemalen of gebroken maïs via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.2.15	Maïskweekwater	Geconcentreerde vloeibare fractie verkregen bij het zwelprocedé van maïs.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 65 % Indien vochtgehalte < 45 %: - ruw eiwit
1.2.16	Suikermaïskuilvoer	Bijproduct van de suikermaïsverwerkende industrie, bestaande uit spillen, doppen, basis van de korrels, gehakt en uitgelekt of geperst. Geproduceerd door het hakken van de spillen, doppen en bladeren van suikermaïs, inclusief de korrels.	Ruwe celstof

1.2.17	Gebroken ontkiemde maïs	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
1.3.1	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. Het kan met stoom behandeld zijn.	
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 dat wordt verkregen bij de verwerking van geschoonde, gepelde haver tot havergrutten en meel. Het bestaat hoofdzakelijk uit haverzemelen en een geringe hoeveelheid endosperm.	Ruwe celstof Zetmeel
1.4.5	Haverzemelen	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde korrels gepelde haver. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd.	Ruwe celstof
1.4.6	Haverdoppen	Product verkregen bij het ontdoppen van haverkorrels	Ruwe celstof
1.4.7	Haver, voorverstijfseld	Product verkregen uit gemalen of gebroken haver via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.4.8	Havergrutten	Geschoonde haver waarvan de doppen verwijderd zijn.	Ruwe celstof Zetmeel
1.4.9	Havermeel	Product verkregen door het malen van haverkorrels.	Ruwe celstof Zetmeel
1.4.10	Voerhavermeel	Haverproduct met hoog zetmeelgehalte na het ontdoppen.	Ruwe celstof
1.4.11	Havervoermeel	Product dat wordt verkregen bij de verwerking van geschoonde, gepelde haver tot havergrutten en meel. Het bestaat hoofdzakelijk uit haverzemelen en een geringe hoeveelheid endosperm.	Ruwe celstof
1.5.1	Quinoazaadschroot	Geschoonde hele zaden van de quinoaplant (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) waarvan de saponine in de buitenste laag van het zaad is onttrokken.	
1.6.1	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 dat door voorverstijfselen uit geslepen rijst of breukrijst wordt verkregen.	Zetmeel
1.6.4	Geëxtrudeerde rijst	Product verkregen door het extruderen van	Zetmeel

		rijstmeel.	
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. Deze kan voorgekookt zijn. 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 de bereiding 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	Calciumcarbonaat-houdend 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. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruwe celstof
1.6.13	Rijstevoermeelolie	Olie gewonnen uit gestabiliseerd rijstevoermeel.	Ruw vet
1.6.14	Rijstgries	Product verkregen bij de productie van rijstbloem en zetmeel, verkregen door het droog of nat malen en zeven. Het bestaat hoofdzakelijk uit zetmeel, eiwit, vet en celstof. 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	Calciumcarbonaat-houdend 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
1.6.17	Rijstkiemen	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit de kiemen.	Ruw vet Ruw eiwit
1.6.18	Rijstkiemkoek	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 malen, zeven, scheiden, concentreren en drogen.	Ruw eiwit

1.6.21	Vloeibaar rijstgries	Geconcentreerd vloeibaar product verkregen bij het nat malen 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, hele of gebroken korrels. Het kan voorgekookt zijn.	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 schilddelen 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 <i>witte Sorghum</i> .	
1.8.3	Sorghumglutenvoer	Gedroogd product verkregen bij de scheiding van sorghumzetmeel. Het bestaat hoofdzakelijk uit zemelen en een geringe hoeveelheid gluten. Het product kan ook gedroogde residuen van weekwater bevatten en er kunnen kiemen aan toegevoegd zijn.	Ruw eiwit
1.9.1	Spelt	Korrels van spelt <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	Speltzemelen	Product verkregen door de bereiding van speltbloem. Het bestaat hoofdzakelijk uit delen van de schil en uit een geringe hoeveelheid speltkiemdeeltjes en aanhechtende deeltjes van het endosperm.	Ruwe celstof
1.9.3	Speltdoppen	Product verkregen bij het ontdoppen van speltkorrels.	Ruwe celstof
1.9.4	Speltgries	Product verkregen bij de verwerking van geschoonde en ontdopte spelt tot speltbloem. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schilddelen en enkele andere delen van de korrel.	Ruwe celstof Zetmeel
1.10.1	Triticale	Graankorrels van de <i>Triticum X Secale cereale</i> L. hybride.	

1.11.1	Tarwe	Graankorrels van <i>Triticum aestivum</i> (L.), <i>Triticum durum</i> Dosf. en van andere gecultiveerde tarwesoorten. Het product kan pensbestendig zijn.	
1.11.2	Tarwekiemwortels	Product verkregen door het kiemen van brouwtarwe en het schonen van mout, bestaande uit kiemwortels, graankorrels, doppen en kleine gebroken gemoute tarwekorrels.	
1.11.3	Tarwe, voorverstijfseld	Product verkregen uit gemalen of gebroken tarwe via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.11.4	Tarwevoerbloem	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde tarwekorrels of ontdopte spelt. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schilddelen 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. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruwe celstof Zetmeel
1.11.6	Tarwevoer	Product verkregen bij de bereiding van bloem of mout uit geschoonde tarwekorrels of ontdopte spelt. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en voorts uit korreldeeltjes waaruit minder endosperm is verwijderd dan bij tarwegries.	Ruwe celstof
1.11.7	Tarwegries³	Product verkregen bij de bereiding van bloem of mout uit geschoonde tarwekorrels of ontdopte spelt. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd.	Ruwe celstof
1.11.8	Gemoute gegiste tarwedeeltjes	Product verkregen door een gecombineerd procedé van het mouten en gisten van tarwe en 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 de bereiding van bloem, dat overwegend bestaat uit al dan niet geplette tarwekiemen, waaraan eventueel nog delen van het endosperm en van de schil hechten.	Ruw eiwit Ruw vet
1.11.12	Tarwekiemen, gegist	Product verkregen door het gisten van tarwekiemen, met geïnactiveerde micro-organismen.	Ruw eiwit Ruw vet
1.11.13	Tarwekiemschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de kiemen van tarwe (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Dosf. en andere	Ruw eiwit

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

		gecultiveerde tarwesoorten en ontdopte spelt (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)), waaraan eventueel nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten.	
1.11.15	Tarwe-eiwit	Tijdens de productie van zetmeel of ethanol geëxtraheerd tarwe-eiwit, eventueel gedeeltelijk gehydrolyseerd.	Ruw eiwit
1.11.16	Tarweglutenvoer	Product verkregen door de bereiding van tarwezetmeel en gluten. Het bestaat uit gries waarvan de kiemen eventueel gedeeltelijk zijn verwijderd. Tarweperssap, gebroken tarwe en andere producten afgeleid van zetmeel en het raffineren of vergisten van zetmeelproducten 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 viscoelasticiteit 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 bijproduct 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 brouwproces 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 schonen van brouwtarwe, bestaande uit fracties van doppen en korrels.	Ruwe celstof
1.12.2	Graanbloem ⁴	Bloem verkregen door het malen van graan.	Zetmeel Ruwe celstof
1.12.3	Graaneiwit-concentraat ⁴	Geconcentreerd en gedroogd product verkregen uit graan na onttrekking van het zetmeel door middel van gisting.	Ruw eiwit
1.12.4	Graankorrel-voermeel ⁴	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-gefractioneerde granen.	Ruwe celstof
1.12.5	Graankiemen ⁴	Product verkregen bij de bereiding van bloem en de productie van zetmeel, dat overwegend bestaat uit al dan niet geplette graankiemen, waaraan eventueel nog delen van het endosperm en van de schil hechten.	Ruw eiwit Ruw vet
1.12.6	Graanbostelsiroop ⁴	Graanproduct verkregen door het evaporeren van het concentraat van de bostel na gisting en distillatie van graan gebruikt bij de productie van alcohol uit granen.	Vochtgehalte, indien < 70 % of > 90 % Indien vochtgehalte < 45 %: - ruw eiwit
1.12.7	Graanbostel ⁴	Vochtig product verkregen als de vaste fractie door het centrifugeren en/of filteren van de bostel uit gegiste en gedistilleerde granen gebruikt bij de productie van alcohol uit granen.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: - ruw eiwit
1.12.8	Concentrated Distillers Solubles ⁴	Vochtig product verkregen door de productie van alcohol door het vergisten en distilleren 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.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: - ruw eiwit, indien > 10 %
1.12.9	Distillers' grains and solubles ⁴	Product verkregen bij de productie van alcohol door het vergisten en distilleren 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 bevatten. Het product kan pensbestendig zijn.	Vochtgehalte, indien < 60 % of > 80 % Indien vochtgehalte < 60 %: - ruw eiwit
1.12.10	Gedroogde spoeling	Product van de alcoholdistilleerderij verkregen door het drogen van vaste residuen van gegiste granen. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit
1.12.11	Donkere gedroogde spoeling ⁴ [Distillers' dried grains and solubles] ⁴	Product van de alcoholdistilleerderij, verkregen door het drogen van de vaste residuen van gegiste granen, waaraan een deel van de spoelingsiroop of de geëvaporeerde draf is	Ruw eiwit

⁴ De graansoort mag bij de benaming worden vermeld.

		toegevoegd. Het product kan pensbestendig zijn.	
1.12.12	Bierbostel⁴	Product van de brouwerij, samengesteld uit de residuen van gemoute en ongemoute granen en andere zetmeelhoudende producten, eventueel met hopproducten. Standaard in vochtige vorm verhandeld, maar mag ook in droge vorm worden verkocht. 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	Draf⁴	Vast product van de graanwhiskyproductie. Het bestaat uit de residuen 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 residuen van de extractie van gemalen mout met heet water en eventueel andere suiker- of zetmeelrijke toevoegsels. Standaard in vochtige vorm verkocht, nadat het extract door persen is onttrokken.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: - ruw eiwit
1.12.15	Spoeling	Het product dat achterblijft in de kolf na de eerste (draf-)distillatie van een moutdistilleerderij.	Ruw eiwit, indien > 10 %
1.12.16	Spoelingsiroop	Product verkregen na de eerste (draf-)distillatie van een moutdistilleerderij, geproduceerd door het evaporeren van de spoeling die in de kolf achterblijft.	Vochtgehalte, indien < 70 % of > 90 % Indien vochtgehalte < 45 %: ruw eiwit

2. Oliehoudende zaden, oliehoudende vruchten en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.1.1	Babassuschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit <i>Orbignya</i> -variëteiten van babassupalmnoten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.2.1	Vlshuttentutzaad	Zaden van <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	Vlshuttentut, schilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit vlshuttentutzaden.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.2.3	Vlshuttentutschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte hittebehandeling van vlshuttentutschilfers.	Ruw eiwit
2.3.1	Cacaodoppen	Zaadhuiden van de gedroogde en geroosterde cacaobonen <i>Theobroma cacao</i> L.	Ruwe celstof
2.3.2	Cacaoschillen	Product verkregen door de verwerking van cacaobonen.	Ruwe celstof Ruw eiwit
2.3.3	Cacaoschroot van gedeeltelijk ontdopte bonen	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit gedroogde en geroosterde, gedeeltelijk ontdopte cacaobonen <i>Theobroma cacao</i> L.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.4.1	Kokosschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit het gedroogde, door de zaadhuid bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm <i>Cocos nucifera</i> L.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.4.2	Gehydrolyseerde kokosschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing en enzymatische 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	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit het gedroogde, door de zaadhuid bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm.	Ruw eiwit
2.5.1	Katoenzaad	Zaden van de katoenplant <i>Gossypium</i> spp. die van zaadpluis zijn ontdaan. Het product kan pensbestendig zijn.	
2.5.2	Katoenzaadschroot van gedeeltelijk ontdopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de van zaadpluis ontdane en gedeeltelijk ontdopte zaden van de katoenplant (maximumgehalte aan ruwe celstof: 22,5 % in de droge stof). Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.5.3	Katoenzaadschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de van zaadpluis ontdane zaden van de katoenplant.	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet

2.6.1	Grondnotenschilfers van gedeeltelijk ontdopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de gedeeltelijk ontdopte vruchten van de grondnoot <i>Arachis hypogaea</i> L. en andere <i>Arachis</i> -soorten. (maximumgehalte aan ruwe celstof: 16 % in de droge stof)	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.6.2	Grondnotenschroot van gedeeltelijk ontdopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de gedeeltelijk ontdopte vruchten van de grondnoot. (maximumgehalte aan ruwe celstof: 16 % in de droge stof)	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.6.3	Grondnotenschilfers van ontdopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de ontdopte vruchten van de grondnoot.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.6.4	Grondnotenschroot van ontdopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de ontdopte vruchten van de grondnoot.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.7.1	Kapokschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit 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. Het kan pensbestendig zijn.	
2.8.2	Lijnzaadschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit lijnzaad (botanische zuiverheidsgraad: minimaal 93 %).	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.8.3	Lijnzaadschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte hittebehandeling van lijnzaadschilfers. Het kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit
2.8.4	Lijnzaadschilfervoer	Product verkregen door de winning van olie door persing uit lijnzaad (botanische zuiverheidsgraad: minimaal 93 %). Mag ten hoogste 1 % gebruikte bleekarde en filtreerstof (bijvoorbeeld diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels) en ruwe lecithinen uit geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.8.5	Lijnzaadschrootvoer	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte hittebehandeling van lijnzaadschilfers. Mag ten hoogste 1 % gebruikte bleekarde en filtreerstof (bijvoorbeeld diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels) en ruwe lecithinen uit geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen bevatten. Het product kan pensbestendig zijn.	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	Mosterpulp	Product verkregen door de extractie van vluchtige mosterdolie uit mosterdzaden.	Ruw eiwit

2.10.1	Nigerzaad	Zaad van de nigerplant <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass.	
2.10.2	Nigerzaadschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit nigerzaad (in HCl onoplosbare as: maximaal 3,4 %).	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.11.1	Olijfschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie van uitgeperste olijven <i>Olea europaea</i> L., waaruit delen van de pit zoveel mogelijk zijn verwijderd.	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet
2.11.2	Ontvet olijfschrootvoer	Product verkregen door de winning van olijfolie door extractie en geschikte hittebehandeling van olijfschrootschilfers die zo veel mogelijk van delen van de pit zijn gescheiden. Mag ten hoogste 1 % gebruikte bleekarde en filtreerstof (bijvoorbeeld diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels) en ruwe lecithinen uit geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen bevatten.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.11.3	Ontvet olijfschroot	Product verkregen door de winning van olijfolie door extractie en geschikte hittebehandeling van olijfschrootschilfers die zo veel mogelijk van delen van de pit zijn gescheiden.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.12.1	Palmpitschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de zoveel mogelijk van de steenschaal ontdane zaden van de volgende soorten oliepalm: <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.).	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet
2.12.2	Palmpitschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de zoveel mogelijk van de steenschaal ontdane zaden van de oliepalm.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.13.1	Pompoenzaad	Zaad van <i>Cucurbita pepo</i> L. en planten van het geslacht <i>Cucurbita</i>	
2.13.2	Pompoenzaad-schilfers	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 raapzaad⁵	Zaden van koolzaad <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., van Indische sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz en van raapzaad <i>Brassica rapa</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Botanische zuiverheidsgraad: minimaal 94 %. Het product kan pensbestendig zijn.	
2.14.2	Kool- en raapzaadschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit kool- en raapzaad. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.14.3	Kool- en raapzaadschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte hittebehandeling van kool- en raapzaadschilfers. Het product kan	Ruw eiwit

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

		pensbestendig zijn.	
2.14.4	Kool- en raapzaad, geëxtrudeerd	Product verkregen uit heel kool- en raapzaad via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk met toegenomen zetmeelverstijfseling. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruw vet
2.14.5	Kool- en raapzaadeiwit-concentraat	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	Product verkregen door de winning van olie door persing uit kool- en raapzaad. Mag ten hoogste 1 % gebruikte bleekarde en filtreerstof (bijvoorbeeld diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels) en ruwe lecithinen uit geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen bevatten. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.14.7	Kool- en raapzaadschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte hittebehandeling van kool- en raapzaadschilfers. Mag ten hoogste 1 % gebruikte bleekarde en filtreerstof (bijvoorbeeld diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels) en ruwe lecithinen uit geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen bevatten. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit
2.15.1	Saffloerzaad	Saffloerzaad <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Saffloerzaadschroot, gedeeltelijk ontdopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit gedeeltelijk ontdopt saffloerzaad.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.15.3	Saffloerschillen	Product verkregen bij het schillen van saffloerzaad.	Ruwe celstof
2.16.1	Sesamzaad	Zaad van <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Sesamzaad, gedeeltelijk geschild	Product verkregen door de winning van olie door het gedeeltelijk ontdoppen van de zaden.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.17.2	Sesamschillen	Product verkregen bij het schillen van sesamzaad.	Ruwe celstof
2.17.3	Sesamschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit sesamzaad (in HCl onoplosbare as: maximaal 5 %).	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet
2.18.1	Getoaste sojabonen	Sojabonen (<i>Glycine max.</i> L. Merr.) die een passende hittebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.). Het product kan pensbestendig zijn.	
2.18.2	Sojaschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit sojazaad.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.18.3	Sojaschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit sojabonen die een passende hittebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.). Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof indien > 8 % in droge stof

2.18.4	Sojaschroot, ontdopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit ontdopte sojabonen die een passende hittebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,5 mg N/g × min.). Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit
2.18.5	Soja(bonen)doppen	Product verkregen bij het ontdoppen van sojabonen	Ruwe celstof
2.18.6	Sojabonen, geëxtrudeerd	Product verkregen uit sojabonen via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk met toegenomen zetmeelverstijfseling. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruw vet
2.18.7	Soja-eiwitconcentraat	Product dat wordt verkregen uit geschilde sojabonen waaruit het vet is geëxtraheerd, na gisting of een tweede extractie om het gehalte aan andere oplosbare bestanddelen dan eiwitten te verlagen.	Ruw eiwit
2.18.8	Sojabonenpulp; [sojabonenpasta]	Product dat wordt verkregen tijdens extractie van sojabonen voor voedselbereiding.	Ruw eiwit
2.18.9	Sojaboonmelasse	Product verkregen tijdens de verwerking van sojabonen.	Ruw eiwit Ruw vet
2.18.10	Bijproduct van de bereiding van sojabonen	Product verkregen bij de verwerking van sojabonen voor de verkrijging van sojaboonvoedselpreparaten.	Ruw eiwit
2.18.11	Sojabonen	Sojabonen (<i>Glycine max</i> L. Merr.).	Ureaseactiviteit indien > 0,4 mg N/g × min
2.18.12	Sojabonen, vlokken	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van ontdopte sojabonen (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.).	Ruw eiwit
2.18.13	Sojaschrootvoer	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit sojabonen die een passende hittebehandeling hebben ondergaan. (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.). Mag ten hoogste 1 % gebruikte bleekarde en filtreerstof (bijvoorbeeld diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels) en ruwe lecithinen uit geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen bevatten. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof indien > 8 % in droge stof
2.18.14	Sojaschrootvoer, ontdopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit ontdopte sojabonen die een passende hittebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,5 mg N/g × min.). Mag ten hoogste 1 % gebruikte bleekarde en filtreerstof (bijvoorbeeld diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels) en ruwe lecithinen uit geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen bevatten. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit
2.19.1	Zonnebloemzaad	Zaad van de zonnebloem <i>Helianthus annuus</i> L. Het kan pensbestendig zijn.	
2.19.2	Zonnebloemzaad-schilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaad van zonnebloemen.	Ruw eiwit Ruw vet

			Ruwe celstof
2.19.3	Zonnebloemzaad-schroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte hittebehandeling van zonnebloemzaadschilfers. Het product kan pensbestendig zijn.	Ruw eiwit
2.19.4	Zonnebloemzaad-schroot, ontdopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte hittebehandeling van schilfers van zonnebloemzaden waarvan de doppen gedeeltelijk of volledig zijn verwijderd. Maximumgehalte aan ruwe celstof: 27,5 % in de droge stof.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.19.5	Zonnebloemzaad-schillen	Product verkregen bij het schillen van zonnebloemzaad	Ruwe celstof
2.19.6	Zonnebloemzaad-schrootvoer	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte hittebehandeling van zonnebloemzaadschilfers. Mag ten hoogste 1 % gebruikte bleekarde en filtreerstof (bijvoorbeeld diatomeeënaarde, amorge silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels) en ruwe lecithinen uit geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen bevatten. Het product kan pensbestendig zijn.	<i>Ruw eiwit</i>
2.19.7	Zonnebloemzaad-schrootvoer, ontdopt	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte hittebehandeling van schilfers van zonnebloemzaden waarvan de doppen gedeeltelijk of volledig zijn verwijderd. Mag ten hoogste 1 % gebruikte bleekarde en filtreerstof (bijvoorbeeld diatomeeënaarde, amorge silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels) en ruwe lecithinen uit geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen bevatten. Maximumgehalte aan ruwe celstof: 27,5 % in de droge stof.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.20.1	Plantaardige oliën en vetten⁶	Oliën en vetten uit gewassen (uitgezonderd ricinusolie van de ricinusplant); ze kunnen ontgomd, geraffineerd en/of gehydrogeneerd zijn.	Vochtgehalte, indien > 1 %
2.21.1	Ruwe lecithinen	Product verkregen bij het ontgommen van ruwe olie uit oliehoudende zaden en oliehoudende vruchten met water. Citroenzuur, fosforzuur of natriumhydroxide mogen tijdens het ontgommen van de ruwe olie worden toegevoegd.	
2.22.1	Hennepzaad	Gecontroleerd hennepzaad <i>Cannabis sativa</i> L. met maximaal THC-gehalte volgens de EU-wetgeving.	
2.22.2	Hennepschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit hennepzaad.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.22.3	Hennepolie	Product verkregen door de winning van olie door persing uit hennepplanten en -zaad.	Ruw eiwit Ruw vet

⁶ Bij de benaming moet ook de plantensoort worden vermeld.

			Ruwe celstof
2.23.1	Papaverzaad	Zaden van <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Papaverschroot	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de schilfers van papaverzaad.	Ruw eiwit

3. Zaden van peulvruchten en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
3.1.1	Bonen, geroosterd	Zaden van <i>Phaseolus</i> spp. of <i>Vigna</i> spp. die een geschikte hittebehandeling hebben ondergaan. Het product kan pensbestendig zijn.	
3.1.2	Boneneiwit-concentraat	Product verkregen uit het afgescheiden bonenvruchtwater, tijdens de productie van zetmeel.	Ruw eiwit
3.2.1	Johannesbrood, gedroogd	Gedroogde vruchten van de johannesbroodboom <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Ruwe celstof
3.2.3	Johannesbroodpit-meel, gedroogd	Product verkregen door het malen van gedroogde, van de zaden ontdane vruchten (peulen) van de johannesbroodboom.	Ruwe celstof
3.2.4	Gedroogd johannesbroodschroot, gemicroniseerd	Product verkregen door micronisatie van gedroogde, van de zaden ontdane vruchten van de johannesbroodboom.	Ruwe celstof Totaal suikers (als sacharose)
3.2.5	Johannesbroodkiemen	Kiemen van het johannesbrood van de johannesbroodboom.	Ruw eiwit
3.2.6	Johannesbroodkiemen, schilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit johannesbroodkiemen.	Ruw eiwit
3.2.7	Sint-jansbrood (pit)	Zaad van de johannesbroodboom.	Ruwe celstof
3.3.1	Kikkererwten	Zaden van <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Linzenwikke	Zaden van <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Fenegriekzaden	Zaad van de fenegriek (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).	
3.6.1	Guarschroot	Product verkregen na extractie van het bindmiddel uit de zaden van <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Ruw eiwit
3.6.2	Guarkienschroot	Product verkregen door extractie van het bindmiddel uit de kiemen van de zaden van guarbonen.	Ruw eiwit
3.7.1	Paardenbonen	Zaden van <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. en var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Paardenbonenvlokken	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde paardenbonen.	Zetmeel Ruw eiwit
3.7.3	Paardenbonenvlies; [Schillen van veldbonen]	Product verkregen bij het schillen van paardenboonzaden, hoofdzakelijk bestaande uit uitwendige omhulsels.	Ruwe celstof Ruw eiwit
3.7.4	Paardenbonen, geschild	Product verkregen bij het schillen van paardenboonzaden, hoofdzakelijk bestaande uit de kernen van paardenbonen.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.7.5	Paardenboneneiwit	Product verkregen door maling en luchtscheiding van paardenbonen.	Ruw eiwit
3.8.1	Linzen	Zaden van <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Linzenschillen	Product verkregen bij het schillen van linzenzaad.	Ruwe celstof
3.9.1	Niet-bittere lupinen	Zaden van <i>Lupinus</i> spp. met een laag	

		bitterstofgehalte.	
3.9.2	Niet-bittere lupinen, geschild	Geschilde lupinezaden	Ruw eiwit
3.9.3	Lupinevlies; [Lupineschillen]	Product verkregen bij het schillen van lupinezaden, hoofdzakelijk bestaande uit uitwendige omhulsels.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.9.4	Lupinepulp	Product verkregen na de extractie van bestanddelen van lupine.	Ruwe celstof
3.9.5	Lupinegries	Product verkregen bij de productie van lupinebloem uit lupine. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de zaadlob en in mindere mate uit de schillen van erwten.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.9.6	Lupine-eiwit	Product verkregen uit het afgescheiden lupinevruchtwater, tijdens de productie van zetmeel of na maling en luchtscheiding.	Ruw eiwit
3.9.7	Lupine-eiwitschroot	Product verkregen bij lupineverwerking voor de productie van schroot met een hoog eiwitgehalte.	Ruw eiwit
3.10.1	Mungobonen	Bonen van <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Erwten	Zaden van <i>Pisum</i> spp. Het product kan pensbestendig zijn.	
3.11.2	Erwtzemelen	Product verkregen tijdens de productie van erwtenbloem. Het bestaat overwegend uit de schillen die afgescheiden worden bij het schillen en schonen van de erwten.	Ruwe celstof
3.11.3	Erwtenvlokken	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van geschilde erwtenzaden.	Zetmeel
3.11.4	Erwtenbloem	Product verkregen bij het malen van erwten.	Ruw eiwit
3.11.5	Erwtenschillen	Product verkregen bij de productie van erwtenbloem uit erwten. Het bestaat overwegend uit de schillen die afgescheiden worden bij het schillen en schonen en in mindere mate het endosperm.	Ruwe celstof
3.11.6	Erwten, geschild	Geschilde erwtenzaden.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.11.7	Erwtenslijpmeel	Product verkregen bij de bereiding van erwtenbloem. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de zaadlob en in mindere mate uit de schillen van erwten.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.11.8	Erwtenvoermeel	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	Erwtenperssap	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 Ruw eiwit
3.11.12	Erwtenvezel	Product verkregen door extractie na het malen en zeven van de geschilde erwten.	Ruwe celstof
3.12.1	Wikken	Zaden van <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> en andere variëteiten.	
3.13.1	Reukerwt	Zaden van <i>Lathyrus sativus</i> L. die een passende hittebehandeling hebben ondergaan.	Hittebehandelingsmethode
3.14.1	Vicia articulata	Zaden van <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Knollen en wortels en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.1.1	Suikerbieten	Wortel van <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Suikerbietenkoppen en -staarten	Vers product verkregen bij de productie van suiker, dat overwegend bestaat uit gereinigde delen van suikerbieten met of zonder delen van bietenloof.	In HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 50 %
4.1.3	(Biet)suiker; [Sacharose]	Met behulp van water uit suikerbieten gewonnen suiker	Sacharose
4.1.4	(Suiker)bietenmelasse	Stroopachtig product dat wordt verkregen bij de productie of het raffineren van suiker uit suikerbieten. Mag ten hoogste 0,5 % antischuimmiddelen bevatten. Mag ten hoogste 0,5 % antiscalingmiddelen (middelen tegen de vorming van neerslag) bevatten. Mag ten hoogste 2 % sulfaat bevatten. Mag ten hoogste 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 bevatten. Mag ten hoogste 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	Geperste (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. 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	Geperste (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 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	Product verkregen bij de productie van suiker,	In HCl onoplosbare as

	(suiker)bietenpulp (gemelasseerd)	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 bevatten. Mag ten hoogste 2 % sulfaat bevatten.	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 bevatten. Mag ten hoogste 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, dat geperst of gedroogd kan zijn.	Indien gedroogd: in HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Indien geperst: in HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 50 %
4.1.14	Fructo-oligosachariden	Product verkregen uit suiker van suikerbieten via een enzymatisch procedé.	Vochtgehalte, indien > 28 %
4.2.1	Rodebietensap	Sap verkregen door het persen van rode bieten (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>), gevolgd door concentratie en pasteurisatie, waarbij de typische groenteachtige smaak en geur behouden blijven.	Vochtgehalte, indien < 50 % of > 60 % In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.3.1	Wortels	Gele of rode wortel <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Wortelstoomschillen	Vochtig product uit de wortelverwerkingsindustrie, bestaande uit de schillen die via een stoombehandeling van de wortel zijn verwijderd en waaraan aanvullend vloeibaar geleachtig wortelzetmeel kan zijn toegevoegd. Maximaal vochtgehalte: 97 %.	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 87 % of > 97 %
4.3.3	Wortelschraapsel	Vochtig product dat vrijkomt door mechanische afscheiding tijdens de verwerking van wortels en dat overwegend uit gedroogde wortels en wortelresten bestaat. Het product kan een hittebehandeling hebben ondergaan. Maximaal vochtgehalte: 97 %.	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 87 % of > 97 %
4.3.4	Wortelvlokken	Product verkregen door het vlokken van gele of rode wortels die vervolgens worden gedroogd.	
4.3.5	Wortels, gedroogd	Gele of rode wortels, ongeacht hun aanbestedingsvorm, die vervolgens worden gedroogd.	Ruwe celstof
4.3.6	Wortelvoer, gedroogd	Product bestaande uit inwendige pulp en schillen die gedroogd zijn	Ruwe celstof
4.4.1	Cichoreiwortels	Wortels van <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Cichoreikoppen en -staarten	Vers product verkregen bij de verwerking van cichorei. Het bestaat hoofdzakelijk uit	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge

		geschoonde delen cichorei en delen van het loof.	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 bevatten en mag ten hoogste 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 worden gedroogd. De (oplosbare) cichoreikoolhydraten zijn gedeeltelijk onttrokken. Mag ten hoogste 2 % sulfaat bevatten en mag ten hoogste 0,5 % sulfiet bevatten.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.4.6	Cichoreiwortelpoeder	Product verkregen door het hakken, 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 oligofruuctose. 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	Bijproduct van de verwerking van cichorei, verkregen na het scheiden van inuline en oligofruuctose 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	Cichorei-inuline	Inuline is een fructan geëxtraheerd uit wortels van <i>Cichorium intybus</i> L.; ruwe cichorei-inuline mag ten hoogste 1 % sulfaat bevatten en mag ten hoogste 0,5 % sulfiet bevatten.	
4.4.10	Oligofruuctosestroop	Product verkregen door de gedeeltelijke hydrolyse van inuline uit <i>Cichorium intybus</i> L.; ruwe oligofruuctosestroop mag ten hoogste 1 % sulfaat bevatten en mag ten hoogste 0,5 % sulfiet bevatten.	Vochtgehalte, indien < 20 % of > 30 %
4.4.11	Oligofruuctose, gedroogd	Product verkregen door de gedeeltelijke hydrolyse van inuline uit <i>Cichorium intybus</i> L., dat vervolgens is gedroogd.	
4.5.1	Knoflook, gedroogd	Wit of geelachtig poeder van zuivere, gemalen knoflook <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Maniok; [Tapioca]; [Cassave]	Wortelknollen van <i>Manihot esculenta</i> Crantz, ongeacht hun aanbestedingsvorm.	Vochtgehalte, indien < 60 % of > 70 %
4.6.2	Maniok, gedroogd	Maniokwortels, ongeacht hun aanbestedingsvorm, die vervolgens zijn gedroogd.	Zetmeel In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge

			stof
4.7.1	Uienpulp	Vochtig product dat is vrijgekomen bij de verwerking van uien (geslacht <i>Allium</i>) en dat uit zowel vliezen als hele uien bestaat. Indien afkomstig van het productieproces voor uienolie, bestaat het overwegend uit gekookte uienresten.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.7.2	Uien, gefrituurd	Geschilde en verbrokkelde delen van uien, die vervolgens zijn gefrituurd.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Ruw vet
4.7.3	Uienperssap	Droog product dat tijdens de verwerking van verse uien vrijkomt. 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 geleiachtig aardappelzetmeel kan zijn toegevoegd. Het kan gepureerd zijn.	Vochtgehalte, indien < 82 % of > 93 % Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.4	Aardappelsnippers, rauw	Product afkomstig van aardappelen bij de bereiding van aardappelproducten voor menselijke consumptie, die geschild kunnen zijn.	Vochtgehalte, indien < 72 % of > 88 % Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.5	Aardappelschraapse I	Product dat vrijkomt door mechanische afscheiding tijdens de verwerking van aardappelen en dat overwegend uit gedroogde aardappelen en aardappelresten bestaat. Het product kan een hittebehandeling hebben ondergaan.	Vochtgehalte, indien < 82 % of > 93 % Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.6	Aardappelen, gepureerd	Geblancheerd of gekookt aardappelproduct dat vervolgens is gepureerd.	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof

4.8.7	Aardappelvlokken	Product verkregen door het drogen op walsen van gewassen, al dan niet geschilde en gestoomde aardappelen.	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.8	Aardappelpersvezels	Product verkregen bij de bereiding van aardappelzetmeel, bestaande uit geëxtraheerde gemalen aardappelen.	Vochtgehalte, 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	Aardappelkorrels	Gedroogde aardappelen (aardappelen na het wassen, schillen, verkleinen – snijden, vlokken enz.) waaraan het water is onttrokken.	
4.9.1	Bataten (zoete aardappelen)	Knollen van <i>Ipomoea batatas</i> L. ongeacht hun aanbiedingsvorm.	Vochtgehalte, indien < 57 % of > 78 %
4.10.1	Aardperen; [Topinamboers]	Knollen van <i>Helianthus tuberosus</i> L. ongeacht hun aanbiedingsvorm.	Vochtgehalte, indien < 75 % of > 80 %

5. Overige zaden en vruchten en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
5.1.1	Eikels	Hele vruchten van de zomereik <i>Quercus robur</i> L., de wintereik <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., de kurkeik <i>Quercus suber</i> L. of andere eikensoorten.	
5.1.2	Eikels, geschild	Product verkregen bij het schillen van eikels.	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.2.1	Amandelen	Hele of gebroken vrucht <i>Prunus dulcis</i> , al dan niet met schil.	
5.2.2	Amandelschillen	Amandelschillen verkregen van geschilde amandelenzaden middels fysische afscheiding van de kernen en vermaling.	Ruwe celstof
5.2.3	Amandelpitschilfers	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. Het kan pectinevrij zijn gemaakt.	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. Het kan pectinevrij zijn gemaakt.	Ruwe celstof
5.4.3	Appelmelasse	Product verkregen na de productie van pectine uit appelpulp. Het kan pectinevrij zijn gemaakt.	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruwe oliën en vetten, indien > 10 %
5.5.1	Suikerbietenzaad	Zaden van suikerbieten.	
5.6.1	Boekweit	Zaden van <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	Boekweitschillen en -zemelen	Product verkregen bij het malen van boekweïtkorrels.	Ruwe celstof
5.6.3	Boekweitgries	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde boekweit. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en bevat ook fijne schildelen en enkele andere bestanddelen van de korrel. Het mag niet meer dan 10 % ruwe celstof bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel
5.7.1	Zaad van rodekool	Zaden van <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Kanariegraszaad	Zaden van <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Karwijzaad	Zaden van <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Gebroken kastanjes	Product verkregen bij de bereiding van kastanjenbloem, overwegend bestaande uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schildelen en enkele andere kastanjeresten (<i>Castanea</i> spp.).	Ruw eiwit Ruwe celstof

5.13.1	Citruspulp	Product verkregen door het persen van citrusvruchten <i>Citrus</i> (L.) spp. of tijdens de productie van citrussap. Het kan pectinevrij zijn gemaakt	Ruwe celstof
5.13.2	Citruspulp, gedroogd	Product verkregen door het persen van citrusvruchten of tijdens de productie van citrussap, dat vervolgens is gedroogd. Het kan pectinevrij zijn gemaakt	Ruwe celstof
5.14.1	Zaad van rode klaver	Zaden van <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Zaad van witte klaver	Zaden van <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Koffieschillen	Product verkregen uit geschilde zaden van de <i>Coffea</i> .	Ruwe celstof
5.16.1	Korenbloemzaad	Zaden van <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Komkommerzaad	Zaden van <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Cypreszaad	Zaden van <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Dadelvrucht	Vruchten van <i>Phoenix dactylifera</i> L. Het product kan gedroogd zijn.	
5.19.2	Dadelzaad	Hele zaden van de dadelplant.	Ruwe celstof
5.20.1	Venkelzaad	Zaden van <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Vijgenvrucht	Vruchten van <i>Ficus carica</i> L. Het product kan gedroogd zijn.	
5.22.1	Vruchtpitten	Product bestaande uit de binnenste, eetbare zaden van een noot of pitvrucht.	
5.22.2	Vruchtenpulp⁶	Product verkregen bij de productie van vruchtensap en vruchtenpuree. Het kan pectinevrij zijn gemaakt	Ruwe celstof
5.22.3	Vruchtenpulp, gedroogd⁶	Product verkregen bij de productie van vruchtensap en vruchtenpuree, dat vervolgens is gedroogd. Het kan pectinevrij zijn gemaakt	Ruwe celstof
5.23.1	Tuinkers	Zaden van <i>Lepidium sativum</i> L.	Ruwe celstof
5.24.1	Zaden van grasachtigen	Zaden van grasachtigen van de families <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> en <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	Druivenpitten	Van druivendraf afgescheiden, niet-ontoliede pitten van <i>Vitis</i> L.	Ruw vet Ruwe celstof
5.25.2	Druivenpittenschroot	Product verkregen bij het extraheren van de olie uit druivenpitten.	Ruwe celstof
5.25.3	Druivenpulp [druivenmoer]	Na het extraheren van de alcohol snel gedroogde pulp van druiven, die zoveel mogelijk van steeltjes en pitten ontdaan is.	Ruwe celstof
5.25.4	Druivenpittenperssap	Product dat wordt verkregen uit druivenpitten na de productie van druivensap. Het bevat overwegend koolhydraten. Het kan geconcentreerd zijn.	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	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. Mag ten hoogste 1 % methanol, ethanol en propaan-2-ol bevatten, afzonderlijk of gecombineerd, 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 maalderijproducten 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	Radiszaad	Zaden van <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Spinaziezaad	Zaden van <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Distelzaad	Zaden van <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Tomatenpulp	Product verkregen door het persen van tomaten <i>Solanum lycopersicum</i> L. bij de bereiding van tomatensap. Het bestaat hoofdzakelijk uit tomatenschillen en zaden.	Ruwe celstof
5.36.1	Duizendbladzaad	Zaden van <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	Abrikozenpitschilfers	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	Zwartekomijnschilfers	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	Bernagiezaadschilfers	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	Teunisbloemschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaden van teunisbloem (<i>Oenothera</i> L.).	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.41.1	Granaatappelschilfers	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	Walnootpitschilfers	Product verkregen door de winning van olie door persing uit walnootpitten (<i>Juglans regia</i> L.).	Ruw eiwit Ruwe celstof

6. Voedergewassen en ruwvoedergewassen en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
6.1.1	Bietenloof	Loof van <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Graangewassen⁶	Hele gewassen van graansoorten of delen daarvan. Het kan gedroogd, vers of ingekuild zijn.	
6.3.1	Stro⁶	Stro van graangewassen	
6.3.2	Behandeld stro^{6 7}	Product verkregen door een passende behandeling van stro.	Natrium, indien behandeld met NaOH
6.4.1	Klavermeel	Product verkregen door het drogen en malen van klaver <i>Trifolium</i> spp. Het mag maximaal 20 % luzerne (<i>Medicago sativa</i> L. en <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) of andere voedergewassen bevatten, die gelijktijdig met de klaver gedroogd en gemalen zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.5.1	Voedergewassenmeel⁸; [Grasmeel]⁸; [Groenvoermeel]⁸	Product verkregen door het drogen en malen en in sommige gevallen samenpersen van voedergewassen.	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.1	Gras, op het veld gedroogd; [Hooi]	Allerlei grassoorten, op het veld gedroogd.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.2	Gras, bij een hoge temperatuur gedroogd	Product verkregen van gras (allerlei variëteiten) dat kunstmatig is gedroogd (in allerlei vormen).	Ruw eiwit Celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.3	Gras, kruiden, peulvruchten; [Groenvoer]	Verse, ingekuilde of gedroogde akkerbouwgewassen bestaande uit gras, peulvruchten of kruiden, gewoonlijk omschreven als kuilvoer, voordroogkuil, hooi of groenvoer.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.7.1	Hennepbloem	Uit gedroogde bladeren van <i>Cannabis sativa</i> L. gemalen bloem.	Ruw eiwit
6.7.2	Hennepvezel	Product verkregen bij de verwerking van hennep, groen gekleurd, gedroogd en vezelig.	
6.8.1	Paardenbonenstro	Stro van paardenbonen.	
6.9.1	Lijnzaadstro	Stro van lijnzaad (<i>Linum usitatissimum</i> L.)	
6.10.1	Luzerne; [Alfalfa]	Planten <i>Medicago sativa</i> L. en <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> of delen daarvan.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.2	Luzerne, op het veld gedroogd; [Alfalfa, op het veld]	Op het veld gedroogde luzerne.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof

⁷ Deze benaming moet worden aangevuld met de aard van de toegepaste behandeling.

⁸ Het voedergewas mag bij de benaming worden vermeld.

	gedroogd]		
6.10.3	Luzerne, bij hoge temperatuur gedroogd; [Alfalfa, bij hoge temperatuur gedroogd]	Kunstmatig gedroogde luzerne, in allerlei vormen.	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.4	Luzerne, geëxtrudeerd; [Alfalfa, geëxtrudeerd]	Alfalfapellets die geëxtrudeerd zijn.	
6.10.5	Luzernemeel⁹; [Alfalfameel]⁹	Product verkregen door het drogen en malen van luzerne. Het mag echter maximaal 20 % klaver of andere voedergrassen bevatten, die gelijktijdig met de luzerne gedroogd en gemalen zijn.	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.6	Luzernepulp; [Alfalfapulp]	Gedroogd product verkregen door het persen van het sap uit de luzerne.	Ruw eiwit Ruwe celstof
6.10.7	Luzerne-eiwitconcentraat; [Alfalfa-eiwitconcentraat]	Product verkregen door het kunstmatig drogen van deeltjes uit luzerne geperst sap, die middels centrifugatie zijn afgescheiden en hittebehandeld om de eiwitten neer te slaan.	Ruw eiwit Caroteen
6.10.8	Luzerneperssap	Product verkregen na het extraheren van eiwitten uit luzernesap. Het kan gedroogd zijn.	Ruw eiwit
6.11.1	Maïskuilvoer	Ingekuilde planten <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> of delen daarvan.	
6.12.1	Erwtenstro	Stro van <i>Pisum</i> spp.	

⁹ De term "meel" mag worden vervangen door "pellets". Bij de benaming mag ook de droogmethode worden vermeld.

7. Overige planten, algen en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
7.1.1	Algen ¹⁰	Levende of verwerkte algen, met inbegrip van verse, gekoelde of ingevroren algen. Het product mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
7.1.2	Gedroogde algen ¹⁰	Product verkregen door het drogen van algen. Het product kan zijn gewassen om het jodiumgehalte te verlagen. Het product mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
7.1.3	Algenmeel ¹⁰	Product verkregen door de winning van algenolie door extractie uit algen. Het product mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
7.1.4	Algenolie ¹⁰	Product verkregen door de winning van olie uit algen door extractie. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
7.1.5	Algenextract ¹⁰ ; [Algenfractie] ¹⁰	Waterig of alcoholhoudend algenextract dat hoofdzakelijk koolhydraten bevat. Het product mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	
7.2.6	Zeewier, gedroogd	Product verkregen door het drogen en malen van macro-algen, vooral bruinwieren. Het product kan zijn gewassen om het jodiumgehalte te verlagen. Het product mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruwe as
7.3.1	Schors ⁶	Geschoonde en gedroogde schors van bomen of struiken.	Ruwe celstof
7.4.1	Bloesems ⁶ , gedroogd	Alle delen van gedroogde bloesems van eetbare planten en fracties daarvan.	Ruwe celstof
7.5.1	Broccoli, gedroogd	Product verkregen door het drogen van de plant <i>Brassica oleracea</i> L. na het wassen, verkleinen (snijden, vlokken enz.) en onttrekken van water.	
7.6.1	(Suiker)rietmelasse	Stroopachtig product dat wordt verkregen bij de bereiding of het raffineren van suiker uit <i>Saccharum</i> L. Mag ten hoogste 0,5 % antischuimmiddelen bevatten. Mag ten hoogste 0,5 % antiscalingmiddelen (middelen tegen de vorming van neerslag) bevatten. Mag ten hoogste 3,5 % sulfaat bevatten. Mag ten hoogste 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;	Met behulp van water uit suikerriet gewonnen	Sacharose

¹⁰ Bij de benaming moet ook de soort worden vermeld.

	[Sacharose]	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	Bladeren, gedroogd⁶	Gedroogde bladeren van eetbare planten en fracties daarvan.	Ruwe celstof
7.8.1	Houtcellulose⁶	Product verkregen middels mechanische verwerking van ruw, natuurlijk en gedroogd hout, dat hoofdzakelijk uit houtcellulose bestaat.	Ruwe celstof
7.9.1	Zoethout	Wortel van <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Munt	Product verkregen door het drogen van de bovengrondse delen van de planten <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> of <i>Mentha viridis</i> (L.), ongeacht hun aanbiedingsvorm.	
7.11.1	Spinazie, gedroogd	Product verkregen door het drogen van de plant <i>Spinacia oleracea</i> L., ongeacht zijn aanbiedingsvorm.	
7.12.1	Mojave yucca	Verpulverde <i>Yucca schidigera</i> Roehl.	Ruwe celstof
7.13.1	Plant aardige koolstof; [Houtskool]	Product verkregen door het carboniseren van organisch plantaardig materiaal.	Ruwe celstof
7.14.1	Hout⁶	Chemisch onbehandeld rijp hout of houtvezels.	Ruwe celstof

8. Melkproducten en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
8.1.1	Boter en boterproducten	Boter en producten verkregen door de productie of verwerking van boter (bv. boterserum), tenzij afzonderlijk vermeld.	Ruw eiwit Ruw vet Lactose Vochtgehalte, indien > 6 %
8.2.1	Karnemelk, karnemelkpoeder¹¹	Product verkregen door het karnen van boter uit room of door een ander soortgelijk proces. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn. Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het: <ul style="list-style-type: none"> - 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 % zuren bevatten, bv. organische zuren: citroenzuur, mierenzuur, propionzuur, en anorganische zuren: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen 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 bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat, gebruikt om de strooibaarheidseigenschappen van poeder te verbeteren; - ten hoogste 0,4 % emulgator lecitine bevatten. 	Ruw eiwit Ruw vet Lactose Vochtgehalte, indien > 6 %
8.3.1	Caseïne	Product verkregen uit magere melk of karnemelk door het drogen van caseïne, die door middel van zuren of stremsel is neergeslagen.	Ruw eiwit Vochtgehalte, 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 %

¹¹ Deze aanduidingen zijn niet synoniem en verschillen hoofdzakelijk qua vochtgehalte; de respectieve aanduiding moet waar nodig worden gebruikt.

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	De vloeistof die wordt uitgescheiden door de melkklieren van melkproducerende dieren tot vijf dagen na het werpen. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn.	Ruw eiwit
8.7.1	Bijproducten van de zuivelindustrie	<p>Producten verkregen bij de productie van zuivelproducten (inclusief, maar niet beperkt tot: voormalige zuivelvoedingsmiddelen, centrifuge- en separatorslib, witwater, melkmineralen).</p> <p>Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 % zuren bevatten, bv. organische zuren: citroenzuur, mierenzuur, propionzuur, en anorganische zuren: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen 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 bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat, gebruikt om de strooibaarheidseigenschappen van poeder te verbeteren; - ten hoogste 0,4 % emulgator lecitine bevatten. 	Vochtgehalte Ruw eiwit Ruw vet Totaal suikers
8.8.1	Gegiste melkproducten	Producten verkregen door het gisten van melk (bv. yoghurt, enz.).	Ruw eiwit Ruw vet
8.9.1	Lactose	Door middel van zuiveren en drogen aan melk of wei onttrokken suiker.	Lactose Vochtgehalte, indien > 5 %
8.10.1	Melk/Melkpoeder¹¹	Product dat normaal door de melkklieren wordt afgescheiden en wordt verkregen door het melken. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 5 %
8.11.1	Magere melk/ Mageremelkpoeder¹¹	Melk waarvan het vetgehalte door middel van ontvetting is verlaagd. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 5 %

8.12.1	Melkvet	Product verkregen door het afromen van melk.	Ruw vet
8.13.1	Melkeiwitpoeder	Product verkregen door het drogen van uit melk langs chemische of fysische weg afgescheiden eiwitverbindingen.	Ruw eiwit Vochtgehalte, 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/ Melkpermeaatpoeder¹	Product verkregen door filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van melk (dat door het membraan heen sijpelt) en waaraan lactose gedeeltelijk kan zijn onttrokken. Omgekeerde osmose, concentratie en/of droging kunnen zijn toegepast.	Ruwe as Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, indien > 8 %

8.16.1	Melkretentaat/ Melkretentaatpoeder¹	Product verkregen door filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van melk (dat door het membraan wordt tegengehouden). Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn.	Ruw eiwit Ruwe as Lactose Vochtgehalte, indien > 8 %
8.17.1	Wei/Weipoeder¹¹	Product verkregen bij de bereiding van kaas, kwark of caseïne, of bij een ander soortgelijk proces. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn. 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 % zuren bevatten, bv. organische zuren: citroenzuur, mierenzuur, propionzuur, en anorganische zuren: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen 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 bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat, gebruikt om de strooibaarheidseigenschappen van poeder te verbeteren; - ten hoogste 0,4 % emulgator lecitine bevatten.	Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, indien > 8 % Ruwe as
8.18.1	Ontsuikerde wei/ Ontsuikerde weipoeder¹¹	Wei waaraan de lactose gedeeltelijk is onttrokken. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn. 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 % zuren bevatten, bv. organische zuren: citroenzuur,	Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, indien > 8 % Ruwe as

		<p>mierenzuur, propionzuur, en anorganische zuren: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat, gebruikt om de strooibaarheidseigenschappen van poeder te verbeteren; - ten hoogste 0,4 % emulgator lecitine bevatten. 	
8.19.1	Wei-eiwit/ Wei-eiwitpoeder¹¹	<p>Product verkregen door het drogen van uit wei langs chemische of fysische weg afgescheiden wei-eiwitverbindingen. Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn.</p> <p>Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 % zuren bevatten, bv. organische zuren: citroenzuur, mierenzuur, propionzuur, en anorganische zuren: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen 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 bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat, gebruikt om de strooibaarheidseigenschappen van poeder te verbeteren; - ten hoogste 0,4 % emulgator lecitine bevatten. 	<p>Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %</p>
8.20.1	Gedemineraliseerde, ontsuikerde wei/ Gedemineraliseerde, ontsuikerde	<p>Wei waaraan de lactose en mineralen gedeeltelijk zijn onttrokken.</p> <p>Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn.</p>	<p>Ruw eiwit Lactose Ruwe as</p>

	weipoeder¹¹	<p>Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 % zuren bevatten, bv. organische zuren: citroenzuur, mierenzuur, propionzuur, en anorganische zuren: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen 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 bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat, gebruikt om de strooibaarheidseigenschappen van poeder te verbeteren; - ten hoogste 0,4 % emulgator lecitine bevatten. 	Vochtgehalte, indien > 8 %
8.21.1	Weipermeaat/ Weipermeaatpoeder¹¹	<p>Product verkregen door filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van wei (dat door het membraan heen sijpelt) en waaraan lactose gedeeltelijk kan zijn onttrokken. Omgekeerde osmose, concentratie en/of droging kunnen zijn toegepast.</p> <p>Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 % zuren bevatten, bv. organische zuren: citroenzuur, mierenzuur, propionzuur, en anorganische zuren: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen; - ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen; 	<p>Ruwe as Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, indien > 8 %</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat, gebruikt om de strooibaarheidseigenschappen van poeder te verbeteren; - ten hoogste 0,4 % emulgator lecitine bevatten. 	
8.22.1	Weiretentaat/ Weiretentaatpoeder¹¹	<p>Product verkregen door filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van wei (dat door het membraan wordt tegengehouden).</p> <p>Het product kan geconcentreerd en/of gedroogd zijn.</p> <p>Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 % zuren bevatten, bv. organische zuren: citroenzuur, mierenzuur, propionzuur, en anorganische zuren: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen 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 bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat, gebruikt om de strooibaarheidseigenschappen van poeder te verbeteren; - ten hoogste 0,4 % emulgator lecitine bevatten. 	<p>Ruw eiwit</p> <p>Ruwe as</p> <p>Lactose</p> <p>Vochtgehalte, indien > 8 %</p>

9. Producten van landdieren en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
9.1.1	Dierlijke bijproducten ¹²	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 ¹³	Product dat bestaat uit vet van warmbloedige landdieren. Indien geëxtraheerd met oplosmiddelen, mag het ten hoogste 0,1 % hexaan bevatten.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
9.3.1	Bijproducten van de bijenteelt	Honing, bijenwas, koninginnengelei, propolis, stuifmeel, bewerkt of onbewerkt.	Totaal suikers (als sacharose)
9.4.1	Verwerkt dierlijk eiwit ¹³	Product verkregen door het verhitten, drogen en malen van warmbloedige landdieren of delen daarvan, al dan niet gedeeltelijk ontvet door middel van extractie of langs 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 ¹³	Gedroogde dierlijke eiwitten van voedselwaliteit afgeleid van de gelatineproductie.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, indien > 8 %
9.6.1	Gehydrolyseerde dierlijke eiwitten ¹³	Gehydrolyseerde eiwitten verkregen door warmte en/of druk, chemische, microbiologische of enzymatische hydrolyse van dierlijk eiwit.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %

¹² Als de catalogus voor etiketteringsdoeleinden wordt gebruikt, wordt de benaming, onverminderd dwingende voorschriften voor handelsdocumenten en gezondheidscertificaten voor dierlijke bijproducten en afgeleide producten, zoals vastgelegd in Verordening (EU) nr. 142/2011 (bijlage VIII, hoofdstuk III), in voorkomend geval vervangen door

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

in voorkomend geval aangevuld met

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

¹³ Als de catalogus voor etiketteringsdoeleinden wordt gebruikt, wordt de benaming, onverminderd dwingende voorschriften voor handelsdocumenten en gezondheidscertificaten voor dierlijke bijproducten en afgeleide producten, zoals vastgelegd in Verordening (EU) nr. 142/2011 (bijlage VIII, hoofdstuk III), in voorkomend geval aangevuld met

- de verwerkte diersoort (bv. varken, herkauwer, vogel) 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).

9.7.1	Bloedmeel¹³	Product verkregen door de warmtebehandeling van bloed van geslachte warmbloedige dieren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.8.1	Bloedproducten¹²	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, met inbegrip van centrale keukens en keukens van huishoudens.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, indien > 8 %
9.10.1	Collageen¹³	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. Het kan gehydrolyseerd zijn.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.12.1	Gelatine¹³	Natuurlijk, oplosbaar eiwit, gelerend of niet-gelerend, verkregen door gedeeltelijke hydrolyse van collageen uit beenderen, huiden, ligamenten en pezen van dieren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.13.1	Vetkanen¹³	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 oorsprong¹²	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 en gesuikerde eieren of delen daarvan.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien

			> 5 %
9.15.5	Eierschalen, gedroogd	Product afkomstig van eieren van pluimvee, nadat de inhoud (eigeel en eiwit) is verwijderd. De schalen zijn gedroogd.	Ruwe as
9.16.1	Ongewervelde landdieren¹²	Ongewervelde landdieren of delen daarvan, in al hun levensstadia, van soorten die niet pathogeen zijn voor mens en dier; met of zonder behandeling, zoals in verse, ingevroren of gedroogde vorm.	
9.17.1	Chondroïtinesulfaat	Product verkregen door extractie uit pezen, beenderen en andere dierlijke weefsels met kraakbeen en zacht bindweefsel.	Natrium

10. Vis en andere waterdieren en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
10.1.1	Ongewervelde waterdieren¹⁰	Ongewervelde zout- of zoetwaterdieren of delen daarvan, in al hun levensstadia, van soorten die niet pathogeen zijn voor mens en dier; met of zonder behandeling, zoals in verse, ingevroren of gedroogde vorm.	
10.2.1	Bijproducten van waterdieren¹⁰	Afkomstig van bedrijven of fabrieken voor de bereiding of productie van producten voor menselijke consumptie; met of zonder behandeling, zoals in verse, ingevroren of gedroogde vorm.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
10.3.1	Schaaldiermeel	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van schaaldieren of delen daarvan, met inbegrip van wilde en gekweekte garnalen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.4.1	Vis¹⁴	Vis of delen daarvan: vers, ingevroren, gekookt, met zuur behandeld of gedroogd.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
10.4.2	Vismeel¹⁴	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 vervaardiging van vismeel verkregen ingedikt product dat door drogen of verzuren afgescheiden en gestabiliseerd is.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 5 %
10.4.4	Visewit, gehydrolyseerd	Product verkregen door zure hydrolyse van vis of delen daarvan, vaak 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, gevolgd door centrifugering om water te onttrekken (kan een specifieke naam hebben, bv. levertraan).	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
10.4.7	Visolie, gehydrogeneerd	Olie verkregen door hydrogenering van visolie.	Vochtgehalte, indien > 1 %
10.5.1	Krillolie	Olie verkregen van gekookt en geperst zeeplanktonkrill, gevolgd door centrifugering om water te onttrekken.	Vochtgehalte, indien > 1 %

¹⁴ Bij de naam moet ook de soort worden vermeld wanneer bereid uit kweekvis.

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.	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	Olie verkregen van gekookt en geperst zeezoöplankton, gevolgd door centrifugering 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 %

11. Mineralen en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.1.1	Koolzure voederkalk [calciumcarbonaat]¹⁵; [Kalksteen]	Product verkregen door het malen van stoffen die calciumcarbonaat (CaCO ₃) opleveren, bijvoorbeeld kalksteen of door precipitatie uit een zuuroplossing. Mag ten hoogste 0,25 % propyleenglycol bevatten. Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpstoffen bevatten.	Calcium, in HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.2	Koolzure zeeschelpen	In de natuur voorkomend, uit schelpen ontstaan product, gemalen of gekorrelt, zoals oesterschelpen of zeeschelpen.	Calcium, in HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.3	Koolzure magnesiavoederkalk [calciummagnesiumcarbonaat]	Natuurlijk mengsel van calciumcarbonaat (CaCO ₃) en magnesiumcarbonaat (MgCO ₃). Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpstoffen bevatten.	Calcium, magnesium, in HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.4	Kalkwier [Maerl]	In de natuur voorkomend, uit kalkalgen ontstaan product, gemalen of gekorrelt.	Calcium, in HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.5	Lithothamne	In de natuur voorkomend, uit kalkalgen (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)) ontstaan product, gemalen of gekorrelt	Calcium, in HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.6	Calciumchloride	Calciumchloride (CaCl ₂). Mag ten hoogste 0,2 % bariumsulfaat bevatten.	Calcium, in HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.7	Calciumhydroxide	Calciumhydroxide (Ca(OH) ₂). Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpstoffen 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	Calciumsulfaat hemihydraat	Calciumsulfaat-hemihydraat (CaSO ₄ ·½H ₂ O) verkregen door het gedeeltelijk onttrekken van water aan calciumsulfaat-dihydraat.	Calcium, in HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.10	Calciumsulfaat dihydraat	Calciumsulfaat-dihydraat (CaSO ₄ ·2H ₂ 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 zuren¹⁶	Calciumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen.	Calcium, organisch zuur
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	Calcium-	Calciumzout van gluconzuur, dat in het algemeen	Calcium, in HCl

¹⁵ De aard van de herkomst mag bij of in plaats van de benaming worden vermeld.

¹⁶ De benaming moet worden gewijzigd of aangevuld met het oog op de vermelding van het organische zuur.

	gluconaat	wordt uitgedrukt als $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ en gehydrateerde vormen ervan.	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	L-Calciumpidolaat ($\text{C}_5\text{H}_6\text{CaNO}_3$). Mag ten hoogste 1,5 % glutaminezuur en verwante stoffen 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
11.2.1	Magnesiumoxide	Gecalcineerd magnesiumoxide (MgO) met minstens 70 % MgO .	Magnesium, in HCl onoplosbare as, indien > 15 %
11.2.2	Magnesiumsulfaat-heptahydraat	Magnesiumsulfaat ($\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$).	Magnesium, zwavel, in HCl onoplosbare as, indien > 15 %
11.2.3	Magnesiumsulfaat-monohydraat	Magnesiumsulfaat ($\text{MgSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$).	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 ($\text{C}_6\text{H}_{10}\text{MgO}_4$).	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 ($\text{Mg}(\text{OH})_2$).	Magnesium, in HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.2.9	Kaliummagnesiumsulfaat	Kaliummagnesiumsulfaat.	Magnesium, kalium, in HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.2.10	Magnesiumzouten van organische zuren¹⁶	Magnesiumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen.	Magnesium, organisch zuur
11.3.1	Dicalciumfosfaat¹⁷; [Calciumwaterstoforthofosfaat]	Calciummonowaterstoffosfaat verkregen uit beenderen of anorganisch materiaal ($\text{CaHPO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$). 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	Mono-dicalciumfosfaat	Langs chemische weg verkregen product dat is samengesteld uit dicalciumfosfaat en	Totaal fosfor, calcium, in 2 %

¹⁷ De bereidingswijze mag in de benaming worden aangegeven.

	t	monocalciumfosfaat ($\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$) $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.3	Monocalcium- fosfaat; [Calciumtetra- waterstofdi- orthofosfaat]	Calciumbis(diwaterstoffosfaat) ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$) $\text{Ca/P} < 0,9$.	Totaal fosfor, calcium, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.4	Tricalciumfosfaat; [Tricalciummort hofosfaat]	Tricalciumfosfaat verkregen uit beenderen of anorganisch materiaal ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$). $\text{Ca/P} > 1,3$.	Calcium, totaal fosfor, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.5	Calcium- magnesium- fosfaat	Calciummagnesiumfosfaat.	Calcium, magnesium, totaal fosfor, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.6	Gedefluoreerd fosfaat	Natuurfosfaat, gecalcineerd en verder hittebehandeld meer dan voor de verwijdering van onzuiverheden nodig is.	Totaal fosfor, calcium, natrium, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %), in HCl onoplosbare as (indien > 5 %)
11.3.7	Dicalcium- pyrofosfaat; [Dicalcium- difosfaat]	Dicalciumpyrofosfaat.	Totaal fosfor, calcium, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.8	Magnesium- fosfaat	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	Calcium- magnesium- natriumfosfaat	Product bestaande uit calciummagnesiumnatriumfosfaat.	Totaal fosfor, magnesium, calcium, natrium, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.10	Mononatrium- fosfaat; [Natriumdi- waterstof- orthofosfaat]	Mononatriumfosfaat ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$).	Totaal fosfor, natrium, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.11	Dinatriumfosfaat; [Dinatrium- waterstof- orthofosfaat]	Dinatriumfosfaat ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$).	Totaal fosfor, natrium, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.12	Trinatrium- fosfaat; [Trinatrium- fosfaat]	Trinatriumfosfaat (Na_3PO_4).	Totaal fosfor, natrium, in 2 % citroenzuur

	orthofosfaat]		onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.13	Natriumpyrofosfaat; [Tetranatriumdifosfaat]	Natriumpyrofosfaat ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$).	Totaal fosfor, natrium, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.14	Monokaliumfosfaat; [Kaliumdiwaterstoforthofosfaat]	Monokaliumfosfaat ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$).	Totaal fosfor, kalium, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.15	Dikaliumfosfaat; [Dikaliumwaterstoforthofosfaat]	Dikaliumfosfaat ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$).	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 ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_9$).	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 ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$)	Magnesium Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.22	Beendermeel, ontleijmd	Ontvette, ontleijmde, 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	Calciumpoly-	Heterogene mengsels van calciumzouten van	Totaal fosfor,

	fosfaat	gecondenseerde polyfosforzuren met als algemene formule $H_{n+2}P_nO_{3n+1}$, waarbij n minimaal 2 is.	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, calcium, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (wanneer > 10 %)
11.3.28	Trinatriumfosfaat	Trinatriummonowaterstofdifosfaat (watervrij: $Na_3HP_2O_7$; monohydraat: $Na_3HP_2O_7 \cdot H_2O$).	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 $H_{n+2}P_nO_{3n+1}$, waarbij n minimaal 2 is.	Totaal fosfor, natrium, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.30	Trikaliumfosfaat	Trikaliummonofosfaat (watervrij: K_3PO_4 ; gehydrateerd: $K_3PO_4 \cdot nH_2O$ (n=1 of 3)).	Totaal fosfor, kalium, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.31	Tetraliumdi-fosfaat	Tetraliumpyrofosfaat ($K_4P_2O_7$).	Totaal fosfor, calcium, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.32	Pentakaliumtrifosfaat	Pentakaliumtripolyfosfaat ($K_5P_3O_{10}$).	Totaal fosfor, calcium, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.33	Kaliumpolyfosfaat	Heterogene mengsels van kaliumzouten van lineair gecondenseerde polyfosforzuren met als algemene formule $H_{n+2}P_nO_{3n+1}$, waarbij n minimaal 2 is.	Totaal fosfor, kalium, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (wanneer > 10 %)
11.3.34	Calciumnatriumpolyfosfaat	Calciumnatriumpolyfosfaat.	Totaal fosfor, natrium, calcium, in 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.4.1	Natriumchloride¹⁵	Natriumchloride ($NaCl$) of product verkregen door kristallisatie op basis van verdamping van pekkel (vacuümzout) of evaporatie van zeewater (zeezout) of het malen van steenzout.	Natrium, in HCl onoplosbare as (indien > 10 %)

11.4.2	Natriumbicarbonaat [Natriumwaterstofcarbonaat]	Natriumwaterstofcarbonaat (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_2CO_3)	Natrium, in HCl onoplosbare as (indien > 10 %)
11.4.5	Natriumsesquicarbonaat [Trinatriumwaterstofdicarbonaat]	Natriumsesquicarbonaat ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$).	Natrium, in HCl onoplosbare as (indien > 10 %)
11.4.6	Natriumsulfaat	Natriumsulfaat (Na_2SO_4). Mag ten hoogste 0,3 % methionine bevatten.	Natrium, in HCl onoplosbare as (indien > 10 %)
11.4.7	Natriumzouten van organische zuren ¹⁶	Natriumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen	Natrium, organisch zuur
11.5.1	Kaliumchloride	Kaliumchloride (KCl) of product verkregen door het malen van natuurlijke bronnen van kaliumchloride.	Kalium, in HCl onoplosbare as (indien > 10 %)
11.5.2	Kaliumsulfaat	Kaliumsulfaat (K_2SO_4).	Kalium, in HCl onoplosbare as (indien > 10 %)
11.5.3	Kaliumcarbonaat	Kaliumcarbonaat (K_2CO_3).	Kalium, in HCl onoplosbare as (indien > 10 %)
11.5.4	Kaliumbicarbonaat [Kaliumwaterstofcarbonaat]	Kaliumwaterstofcarbonaat (KHCO_3).	Kalium, in HCl onoplosbare as (indien > 10 %)
11.5.5	Kaliumzouten van organische zuren ¹⁶	Kaliumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen.	Kalium, organisch zuur
11.6.1	Zwavelbloem	Bloem verkregen uit natuurlijke ertslagen. Tevens product verkregen in de olieaffinaderij door zwavelproducenten.	Zwavel
11.7.1	Attapulgiëet	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 ($(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$) verkregen door chemische synthese.	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit, zwavel

11.8.2	Ammonium-sulfaat-oplossing	Ammoniumsulfaat in waterige oplossing die ten minste 35 % ammoniumsulfaat bevat.	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit
11.8.3	Ammonium-zouten van organische zuren¹⁶	Ammoniumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit, organisch zuur
11.8.4	Ammonium-lactaat	Ammoniumlactaat ($\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$). 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 44 % stikstof uitgedrukt als ruw eiwit bevat. Mag ten hoogste 0,8 % fosfor, 0,9 % kalium, 0,7 % magnesium, 0,3 % natrium, 0,3 % sulfaten, 0,1 % chloriden, 5 % suikers en 0,1 % siliconen-antischuim bevatten.	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit, ruwe as
11.8.5	Ammonium-acetaat	Ammoniumacetaat ($\text{CH}_3\text{COONH}_4$) in waterige oplossing die ten minste 55 % ammoniumacetaat bevat.	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit

12. (Bij-)producten van de fermentatie van micro-organismen

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
12.1	Producten verkregen uit de biomassa van specifieke, op bepaalde substraten gekweekte micro-organismen	Mogen ten hoogste 0,3 % antischuimmiddelen bevatten. Mogen ten hoogste 1,5 % filtreer-/klaringsmiddelen bevatten. Mogen ten hoogste 2,9 % propionzuur bevatten.	Propionzuur, indien > 0,5 %
12.1.1	Eiwit van <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Eiwithoudend fermentatieproduct verkregen door <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB stam 10 515) ¹⁸ op methanol te kweken, met minstens 68 % ruw eiwit en een buigingsindex van minstens 50.	Ruw eiwit Ruwe as Ruw vet
12.1.2	Eiwit van <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i>, <i>Bacillus brevis</i> en <i>Bacillus firmus</i>	Eiwithoudend fermentatieproduct verkregen door <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (NCIMB stam 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB stam 12387), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB stam 13288) en <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB stam 13280) ¹⁸ op aardgas te kweken (ongeveer 91 % methaan, 5 % ethaan, 2 % propaan, 0,5 % isobutaan, 0,5 % n-butaan), ammoniak en minerale zouten, met minstens 65 % ruw eiwit.	Ruw eiwit Ruwe as Ruw vet
12.1.3	Bacterieel eiwit van <i>Escherichia coli</i>	Eiwithoudend product, bijproduct van de productie van aminozuren door het kweken van <i>Escherichia coli</i> K12 ¹⁸ op substraten van plantaardige of chemische oorsprong, ammoniak of minerale zouten; het kan gehydrolyseerd zijn.	Ruw eiwit
12.1.4	Bacterieel eiwit van <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Eiwithoudend product, bijproduct van de productie van aminozuren door het kweken van <i>Corynebacterium glutamicum</i> ¹⁸ op substraten van plantaardige of chemische oorsprong, ammoniak of minerale zouten; het kan gehydrolyseerd zijn.	Ruw eiwit
12.1.5	Gist en delen daarvan; [Brouwersgist] [Gistproduct]	Alle gist en delen daarvan verkregen uit <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> of <i>Brettanomyces</i> ssp. ^{18 19} op substraten die voornamelijk van plantaardige oorsprong zijn, zoals melasse, suikerstroop, alcohol, distillatieresiduen, granen en zetmeelhoudende producten, vruchtensappen, wei, melkzuur, suiker,	Vochtgehalte, indien < 75 % of > 97 % Indien vochtgehalte < 75 %: ruw eiwit

¹⁸ De cellen van de micro-organismen zijn geïnactiveerd of gedood.

¹⁹ De gebruiksnaam van giststammen kan verschillen van de wetenschappelijke taxonomie, zodat ook synoniemen van de vermelde giststammen kunnen worden gebruikt.

		gehydrolyseerde plantaardige vezels en fermentatienutriënten zoals ammoniak of minerale zouten.	
12.1.6	Ingekuild mycelium uit de bereiding van penicilline	Mycelium (stikstofverbindingen), nat bijproduct van de bereiding van penicilline uit <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) ¹⁸ op verschillende bronnen van koolhydraten en de hydrolyseproducten ervan, hittebehandeld en ingekuild met behulp van <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> en <i>Streptococcus lactis</i> om de penicilline te inactiveren, met minstens 7 % stikstof uitgedrukt als ruw eiwit.	Stikstof uitgedrukt als ruw eiwit Ruwe as
12.1.7	Gisten uit biodieselproces	Alle gisten en delen daarvan, verkregen uit op plantaardige oliën en op tijdens de productie van biobrandstof gevormde ontgommings- en glycerolfractionen gekweekte <i>Yarrowia lipolytica</i> ^{18,19} .	Vochtgehalte, indien < 75 % of > 97 % Indien vochtgehalte < 75 %: ruw eiwit
12.2	Andere bijproducten van de fermentatie	Mogen ten hoogste 0,6 % antischuimmiddelen bevatten. Mogen ten hoogste 0,5 % antiscalingmiddelen (middelen tegen de vorming van neerslag) bevatten. Mogen ten hoogste 0,2 % sulfieten bevatten.	
12.2.1	Vinasse [gecondenseerd melasseperssap]	Bijproducten afgeleid van de industriële verwerking van most/wort verkregen bij fermentatieprocedures zoals de productie van alcohol, organische zuren, gist. Zij bestaan uit de vloeibare/pasteuze fractie verkregen na de afscheiding van fermentatiemost/wort. Zij kunnen ook dode cellen en/of delen daarvan van de gebruikte micro-organismen bevatten. De substraten zijn voornamelijk van plantaardige oorsprong, zoals melasse, suikerstroop, alcohol, distillatieresiduen, granen en zetmeelhoudende producten, vruchtensappen, wei, melkzuur, suiker, gehydrolyseerde plantaardige vezels en fermentatienutriënten zoals ammoniak of minerale zouten.	Ruw eiwit Substraat en vermelding van relevant productieproces
12.2.2	Bijproducten van de productie van L-glutaminezuur	Bijproducten van de bereiding van L-glutaminezuur door fermentatie met <i>Corynebacterium melassecola</i> ¹⁸ op substraten bestaande uit sacharose, melasse, zetmeelproducten en de hydrolyseproducten ervan, ammoniumzouten en andere stikstofverbindingen.	Ruw eiwit
12.2.3	Bijproducten van de productie van L-lysine-monohydrochloride met <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Bijproducten van de productie van L-lysine-monohydrochloride door fermentatie met <i>Brevibacterium lactofermentum</i> ¹⁸ op substraten bestaande uit sacharose, melasse, zetmeelproducten en de hydrolyseproducten ervan, ammoniumzouten en andere	Ruw eiwit

		stikstofverbindingen.	
12.2.4	Bijproducten van de productie van aminozuren met <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Bijproducten van de productie van aminozuren door fermentatie met <i>Corynebacterium glutamicum</i> ¹⁸ op substraten van plantaardige of chemische oorsprong, ammoniak of minerale zouten.	Ruw eiwit Ruwe as
12.2.5	Bijproducten van de productie van aminozuren met <i>Escherichia coli</i> K12	Bijproducten van de productie van aminozuren door fermentatie met <i>Escherichia coli</i> K12 ¹⁸ op substraten van plantaardige of chemische oorsprong, ammoniak of minerale zouten.	Ruw eiwit Ruwe as
12.2.6	Bijproduct van de enzymproductie met <i>Aspergillus niger</i>	Bijproduct van de fermentatie van <i>Aspergillus niger</i> ¹⁸ op tarwe en mout voor de productie van enzymen.	Ruw eiwit

13. Diversen

Nummer	Benaming	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.1.1	Producten uit de bakkerij- en deegwarenssector	Producten verkregen bij en van de productie van brood, biscuits, wafels of deegwaren. Deze kunnen gedroogd zijn.	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. Deze kunnen gedroogd zijn.	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 hun verwerkte, gedeeltelijk verwerkte of onverwerkte vorm. Deze kunnen gedroogd zijn.	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 chocolade. Deze kunnen gedroogd zijn.	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. Deze kunnen gedroogd zijn.	Zetmeel Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet
13.1.6	Producten en bijproducten van de verwerking van verse vruchten en groenten²⁰	Producten verkregen bij de verwerking van verse vruchten en groenten (inclusief schil, hele vruchten/groenten en mengsels daarvan). Deze kunnen gedroogd of ingevroren zijn.	Zetmeel Ruwe celstof Ruw vet, indien > 5 % In HCl onoplosbare as, indien > 3,5 %
13.1.7	Producten van de verwerking van planten²⁰	Producten verkregen door het invriezen of drogen van hele planten of delen daarvan.	Ruwe celstof
13.1.8	Producten van de verwerking van specerijen en kruiden²⁰	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

²⁰ Bij de benaming moet ook de relevante fruit-, groente-, planten-, specerij- en kruidensoort worden vermeld.

			sacharose), indien > 10 %
13.1.9	Producten van de verwerking van kruiden²⁰	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 gedroogd of ingevroren zijn.	Zetmeel Ruwe celstof Ruw vet, indien > 5 % In HCl onoplosbare as, indien > 3,5 %
13.1.11	Producten en bijproducten van de productie van sauzen	Stoffen van de productie van sauzen, bedoeld voor menselijke consumptie of waarvan dit redelijkerwijs verwacht kan worden, in hun verwerkte, gedeeltelijk verwerkte of onverwerkte vorm. Deze kunnen gedroogd zijn.	Ruw vet
13.1.12	Producten en bijproducten van de industrie van hartige snacks	Producten en bijproducten van de industrie van hartige snacks, verkregen bij en van de productie van hartige snacks zoals 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. Deze kunnen gedroogd zijn.	Ruw vet, indien > 5 %
13.1.14	Plantaardige bijproducten van de productie van gedistilleerde dranken	Vaste producten afkomstig van planten (inclusief bessen en zaden zoals anijs) verkregen na het weken van deze planten in een alcoholhoudende oplossing of na alcoholevaporatie/-distillatie, of beide, tijdens de bereiding van aroma's voor de productie van gedistilleerde dranken. Deze producten moeten gedistilleerd zijn om het alcoholresidu te verwijderen.	Ruw eiwit, indien > 10 % Ruwe celstof Ruwe oliën/vetten, indien > 10 %
13.1.15	Voederbier	Product van de bierbereiding dat niet als een drank voor menselijke consumptie kan worden verkocht.	Alcoholgehalte
13.2.1	Karamel	Product verkregen door het gecontroleerd verhitten van suiker.	Totaal suikers (als sacharose)

13.2.2	Dextrose	Dextrose wordt verkregen na hydrolyse van zetmeel en bestaat uit gezuiverde, gekristalliseerde glucose, met of zonder kristalwater.	Totaal suikers (als sacharose)
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.	Totaal suikers (als sacharose)
13.2.4	Glucosestroop	Glucosestroop is een gezuiverde en geconcentreerde waterige oplossing van voedzame sachariden verkregen door hydrolyse van zetmeel.	Totaal suikers Vochtgehalte, indien > 30 %
13.2.5	Glucosemelasse	Product verkregen bij het raffineren van glucosestroop.	Totaal suikers
13.2.6	Xylose	Uit hout gewonnen suiker	
13.2.7	Lactulose	Halfsynthetische disaccharide (4-O-D-galactopyranosyl-D-fructose) verkregen uit lactose door isomerisatie van glucose naar fructose. Aanwezig in warmtebehandelde melk en zuivelproducten.	Lactulose
13.2.8	Glucosamine (chitosamine)	Aminosuiker (monosaccharide) die deel uitmaakt van de structuur van de polysacchariden chitosan en chitine. Verkregen door hydrolyse van exoskeletten van schaaldieren en andere geleedpotigen of door de fermentatie van granen zoals maïs of tarwe.	Natrium respectievelijk kalium, naargelang het geval "uit waterdieren" of "uit gisting", naargelang het geval
13.3.1	Zetmeel²¹	Zetmeel.	Zetmeel
13.3.2	Zetmeel²¹, voorverstijfseld	Zetmeel dat door een hittebehandeling voorverstijfseld is.	Zetmeel
13.3.3	Zetmeelmengsel²¹	Product bestaande uit natief en/of gemodificeerd zetmeel voor voedingsdoeleinden verkregen uit verschillende botanische materialen.	Zetmeel
13.3.4	Zetmeelhydrolysatenkoek²¹	Product verkregen door filtratie van de na hydrolyse van zetmeel verkregen vloeistof, bestaande uit: eiwit,	Vochtgehalte, indien < 25 % of > 45 % Indien vochtgehalte

²¹ Bij de benaming moet ook de aanduiding van de botanische oorsprong worden vermeld.

		zetmeel, polysachariden, vet, olie en filtreerstoffen (bv. diatomeeënaarde, houtvezels).	< 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	Product verkregen door hydrogenering of fermentatie, bestaande uit gereduceerde mono-, di- of oligosachariden of polysachariden.	
13.5.2	Isomalt	Suikeralcohol verkregen uit sacharose na enzymatische omzetting en hydrogenering.	
13.5.3	Mannitol	Product verkregen door hydrogenering of fermentatie, bestaande uit gereduceerde glucose en/of fructose.	
13.5.4	Xylitol	Product verkregen door hydrogenering en fermentatie van xylose.	
13.5.5	Sorbitol	Product verkregen door hydrogenering van glucose.	
13.6.1	Bij chemische raffinage verkregen acid-oils²²	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, lecithine en vezels bevat.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
13.6.2	Vetzuren veresterd met glycerol²³	Glyceriden verkregen door het veresteren van glycerol met vetzuren. 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 vetzuren²³	Product bestaande uit mengsels van mono-, di- en tri-esters van glycerol met	Ruw vet Nikkel, indien > 20 ppm

²²

Bij de benaming moet ook de aanduiding van de botanische of dierlijke oorsprong worden vermeld.

²³

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

		<p>vetzuren.</p> <p>Zij kunnen een geringe hoeveelheid vrije vetzuren en vrije glycerol bevatten.</p> <p>Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.</p>	
13.6.4	Vetzuurzouten²³	<p>Product verkregen door de reactie van vetzuren met minstens vier koolstofatomen met calcium-, magnesium-, natrium- of kaliumhydroxide, -oxide of -zouten.</p> <p>Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.</p>	<p>Ruw vet (na hydrolyse)</p> <p>Vochtgehalte</p> <p>Ca of Na of K of Mg (naargelang het geval)</p> <p>Nikkel, indien > 20 ppm</p>
13.6.5	Bij fysische raffinage verkregen vetzuurdistillaten²²	<p>Product verkregen bij het ontzuren, door middel van distillatie, 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.</p>	<p>Ruw vet</p> <p>Vochtgehalte, indien > 1 %</p>
13.6.6	Bij splitsen verkregen ruwe vetzuren²²	<p>Product dat wordt verkregen door het splitsen van olie/vet. Per definitie bestaat het uit ruwe vetzuren, C₆-C₂₄, alifatisch, onvertakt, eenwaardig, verzadigd en onverzadigd. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.</p>	<p>Ruw vet</p> <p>Vochtgehalte, indien > 1 %</p> <p>Nikkel, indien > 20 ppm</p>
13.6.7	Bij splitsen verkregen zuivere gedistilleerde vetzuren²²	<p>Product dat wordt verkregen bij de distillatie van uit splitsing van olie/vet verkregen ruwe vetzuren, eventueel gevolgd door hydrogenering. Per definitie bestaat het uit zuivere gedistilleerde vetzuren, C₆-C₂₄, alifatisch, onvertakt, eenwaardig, verzadigd en onverzadigd.</p> <p>Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.</p>	<p>Ruw vet</p> <p>Vochtgehalte, indien > 1 %</p> <p>Nikkel, indien > 20 ppm</p>
13.6.8	Soapstock²²	<p>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</p>	<p>Vochtgehalte, indien < 40 of > 50 %</p> <p>Ca of Na of K of Mg, naargelang het geval</p>

		natuurlijke bestanddelen van zaden, vruchten of dierlijke weefsels, zoals mono- en diglyceriden, lecithine en vezels bevat.	
13.6.9	Met organische zuren veresterde mono- en diglyceriden van vetzuren ^{16 23}	Mono- en diglyceriden van vetzuren met ten minste vier koolstofatomen, veresterd met organische zuren.	Ruw vet
13.6.10	Suikeresters van vetzuren ²³	Esters van sacharose en vetzuren.	Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet
13.6.11	Sucroglyceriden van vetzuren ²³	Mengsel van esters van sacharose en mono- en diglyceriden van vetzuren.	Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet

13.8.1	Ruwe glycerine	<p>Bijproduct dat wordt verkregen uit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 glycerol 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. 	<p>Glycerol Vochtgehalte, > 1,5 % indien Natrium, > 1,5 % indien Nikkel, > 20 ppm indien</p>
13.8.2	Glycerine	<p>Product dat wordt verkregen door:</p> <ul style="list-style-type: none"> - het oleochemische proces van a) het splitsen van olie/vet gevolgd door concentratie van sweet waters en raffinage door middel van distillatie (zie 	<p>Glycerol, < 99 % op basis van de droge stof indien Natrium, > 0,1 % indien Kalium, indien > 0,1 % Nikkel, indien</p>

		<p>deel B, glossarium van procedés, 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 distillatie of ionenwisseling;</p> <ul style="list-style-type: none"> - de productie van biodiesel (methyl- of ethylesters van vetzuren), door omestering van oliën en vetten van onbepaalde plantaardige en dierlijke oorsprong, gevolgd door het raffineren van de glycerol. 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 distillatie. <p>Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.</p>	> 20 ppm
13.9.1	Methylsulfonylmethaan	<p>Langs synthetische weg verkregen organische zwavelverbinding ((CH₃)₂SO₂) die identiek is aan de natuurlijk voorkomende bron in planten.</p>	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 $C_3H_8O_2$. 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.	Propyleenglycol
13.11.2	Mono-esters van propyleenglycol en vetzuren²³	Mono-esters van propyleenglycol en vetzuren, al dan niet gemengd met di-esters.	Propyleenglycol Ruw vet