

Onderstaande tekst dient louter ter informatie en is juridisch niet bindend. De EU-instellingen zijn niet aansprakelijk voor de inhoud. Alleen de besluiten die zijn gepubliceerd in het Publicatieblad van de Europese Unie (te raadplegen in EUR-Lex) zijn authentiek. Deze officiële versies zijn rechtstreeks toegankelijk via de links in dit document

► **B**

**VERORDENING (EU) Nr. 68/2013 VAN DE COMMISSIE**  
**van 16 januari 2013**  
**betreffende de catalogus van voedermiddelen**  
**(Voor de EER relevante tekst)**  
(PB L 29 van 30.1.2013, blz. 1)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
► <b><u>M1</u></b>	Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie van 15 juni 2017	L 159	48	21.6.2017
► <b><u>M2</u></b>	Verordening (EU) 2019/145 van de Commissie van 30 januari 2019	L 27	11	31.1.2019
► <b><u>M3</u></b>	Verordening (EU) 2020/764 van de Commissie van 10 juni 2020	L 183	1	11.6.2020
► <b><u>M4</u></b>	Verordening (EU) 2022/1104 van de Commissie van 1 juli 2022	L 177	4	4.7.2022

Gerectificeerd bij:

- **C1** Rectificatie PB L 16 van 18.1.2023, blz. 121 (2022/1104)



**VERORDENING (EU) Nr. 68/2013 VAN DE COMMISSIE**

**van 16 januari 2013**

**betreffende de catalogus van voedermiddelen**

**(Voor de EER relevante tekst)**

*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 19 augustus 2013 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.

▼M4

▼C1

“BIJLAGE

## CATALOGUS VAN VOEDERMIDDELEN

## DEEL A

## Algemene bepalingen

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

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

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

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

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

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

## ▼ C1

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

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

- (6) Voedermiddelen die niet in deel C, hoofdstuk 12, zijn vermeld en die zijn geproduceerd door fermentatie en/of waarin van nature micro-organismen aanwezig zijn, mogen in de handel worden gebracht met levende micro-organismen indien het beoogde gebruik van de voedermiddelen en mengvoeders die deze stoffen bevatten
- a) niet de vermenigvuldiging van de micro-organismen is en
  - b) niet gekoppeld is aan een in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 1831/2003 beschreven functie van het (de) micro-organisme(n).

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

- (7) De botanische zuiverheidsgraad van een voedermiddel mag niet lager zijn dan 95 %. Botanische onzuiverheden zoals resten van andere oliehoudende zaden of vruchten, afkomstig van een eerder productieproces, mogen voor iedere soort oliehoudend zaad of oliehoudende vrucht niet meer dan 0,5 % bedragen. In afwijking van deze algemene regels kan een specifiek gehalte in de lijst van voedermiddelen in deel C worden vastgesteld.
- (8) De gebruikelijke naam/benaming van een of meer van de procedés, zoals vermeld in de laatste kolom van het glossarium van procedés in deel B, wordt<sup>(11)</sup>, indien van toepassing, opgenomen in de naam van het voedermiddel zoals vastgesteld in deel C, om aan te geven dat dat voedermiddel het desbetreffende procedé of de desbetreffende procedés heeft ondergaan, tenzij dit procedé is opgenomen in de respectieve beschrijving van het voedermiddel in deel C. Een voedermiddel waarvan de naam een combinatie is van een in deel C vermelde naam met de gebruikelijke naam/benaming van een of meer van de in deel B vermelde procedés wordt geacht in de catalogus opgenomen te zijn, en op het etiket ervan moeten de voor dit voedermiddel toepasselijke verplichte vermeldingen zijn opgenomen zoals

<sup>(6)</sup> As Low As Reasonably Achievable (zo laag als redelijkerwijs mogelijk).

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

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

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

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

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

## ▼ C1

vastgesteld in de laatste kolom van de delen B en C, naargelang het geval. Wanneer de voor het procédé gebruikte specifieke methode in de laatste kolom van deel B is vermeld, moet deze in de naam van het voedermiddel worden gespecificeerd. Indien de combinatie van de naam van het voedermiddel en de kwalificatie met betrekking tot het productieproces in deel C bestaat, zijn de verklaringen in de laatste kolommen van deel C uitsluitend van toepassing. De naam van het voedermiddel als bedoeld in artikel 24, lid 1 bis, van Verordening (EG) nr. 767/2009 is de in deel C vermelde naam, samen met de gebruikelijke naam/benaming van een of meer van de in deel B vermelde procédés, naargelang het geval.

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

## ▼ C1

- (15) Exploitanten van diervoederbedrijven die stellen dat een bepaald voeder­middel meer eigenschappen heeft dan die vermeld in de kolom “omschrij­ving” van de lijst van voeder­middelen in deel C, of die verwijzen naar een in deel B vermeld procedé dat met een claim kan worden gelijkgesteld (bv. pensbestendig maken), moeten voldoen aan artikel 13 van Verordening (EG) nr. 767/2009. Daarnaast kunnen bepaalde voeder­middelen voldoen aan een bijzonder voedingsdoel overeenkomstig de artikelen 9 en 10 van Verorde­ning (EG) nr. 767/2009.
- (16) Indien een in deel C vermeld voeder­middel waarvoor in een voetnoot wordt voorgeschreven dat de naam met de soort moet worden aangevuld, uit verschillende soorten bestaat, kan het alleen als voeder­middel worden be­schouwd wanneer de kenmerken en de oorsprong van de planten of de dieren die voor de voeder­middelen of delen daarvan zijn gebruikt, dezelfde zijn.

## DEEL B

## Glossarium van procedés

	Procedé	Definitie	Gebruikelijke naam/bena­ming
1	<b>Luchtscheiding</b>	Het scheiden van deeltjes door mid­del van een luchtstroom.	Luchtgescheiden
2	<b>Aspiratie</b>	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	<b>Blancheren</b>	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	<b>Bleken</b>	Het verwijderen van natuurlijk voor­komende kleuring door middel van chemische of fysische procedés of door het gebruik van bleek­aar­de.	Gebleekt
5	<b>Koelen</b>	Het verlagen van de temperatuur onder kamertemperatuur maar boven het vriespunt met het oog op bewaring.	Gekoeld
6	<b>Hakselen</b>	Het verkleinen van de deeltjes­grootte met behulp van een of meer messen.	Gehakseld
7	<b>Reinigen</b>	Het verwijderen van objecten (ver­ontreinigende stoffen, bv. stenen) of vegetatieve delen van de plant, bv. losse stukjes stro of kaf of onkruid.	Gereinigd
8	<b>Concentreren</b> <sup>(1)</sup>	Het onttrekken van water en/of an­dere bestanddelen. <sup>(2)</sup>	Concentraat of gecon­centreerd

## ▼ C1

	Procedé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
9	<b>Condenseren</b>	Het overgaan van een stof van een gasvormige fase in een vloeibare fase.	Gecondenseerd
10	<b>Koken</b>	Het aanwenden van warmte om de fysieke en chemische eigenschappen van voedermiddelen te wijzigen.	Gekookt
11	<b>Breken</b>	Het verkleinen van de deeltjesgrootte met behulp van een breker.	Gebroken
12	<b>Kristallisatie</b>	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	<b>Doppen/onthullen</b> <sup>(3)</sup>	Het geheel of gedeeltelijk verwijderen van de buitenste lagen van graankorrels, zaden, vruchten, noten enz.	Gedopt, gedeeltelijk gedopt, onthuld
14	<b>Schillen/pellen</b>	Het verwijderen van de buitenste schil van bonen, graankorrels en zaden, gewoonlijk met behulp van fysieke middelen.	Geschild of gepeld <sup>(4)</sup>
15	<b>Pectinevrij maken</b>	Extractie van pectine uit een voedermiddel.	Pectinevrij
16	<b>Dehydratie</b>	Procedé van vochtextractie.	Gedehydreerd of gedroogd
17	<b>Ontslijmen</b>	Procedé voor het verwijderen van de slijmlaag op een oppervlak.	Ontslijmd
18	<b>Ontsuikeren</b>	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	<b>Ontgiftig</b>	Procedé waarbij verontreinigende toxische stoffen worden vernietigd of in concentratie verlaagd.	Ontgiftigd
20	<b>Destillatie</b>	Het fractioneren van vloeistoffen middels koken en het opvangen van de gecondenseerde stoom in een afzonderlijke houder.	Gedestilleerd
21	<b>Drogen</b>	Het onttrekken van water door middel van een kunstmatig of een natuurlijk procedé.	Natuurlijk gedroogd of kunstmatig gedroogd, naargelang het geval.

## ▼ C1

	Procedé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
22	<b>Inkuilen</b>	Proces waarbij het natuurlijke kwaliteitsverlies van voedermiddelen wordt beheerst door aanzuring in anaerobe omstandigheden als gevolg van natuurlijke fermentatie en/of toevoeging van inkuiltoevoegingsmiddelen.	Ingekuild
23	<b>Evaporeren</b>	Het verminderen van het watergehalte.	Geëvaporeerd
24	<b>Expansie</b>	Thermisch procedé waarbij het interne watergehalte van het product abrupt met stoom wordt verhit, waardoor het product uiteenvalt.	Geëxpandeerd of voorverstijfseld
25	<b>Onttrekking</b>	Het onttrekken van olie/vet middels persing.	Schilfers/koek en olie/vet
26	<b>Extraheren</b>	Verwijdering van oplosbare bestanddelen uit een grondstof, met behulp van water of een ander oplosmiddel, door gedeeltelijke of volledige scheiding in vloeibare en vaste fasen, waarbij de resulterende materialen een extract <sup>(5)</sup> en een of meer nevenproducten van de extractie <sup>(6)</sup> zijn.	Extract/olie/suiker of nevenproduct van extractie/meel/melasse/pulp, naargelang het geval
27	<b>Extruderen</b>	Thermisch procedé waarbij het interne watergehalte van het product snel wordt geëvaporeerd waardoor het product uiteenvalt, in combinatie met specifieke vorming door het product door een bepaalde spuitmond te duwen.	Geëxtrudeerd
28	<b>Gisting/fermentatie</b>	Procedé waarbij micro-organismen zoals bacteriën, schimmels of gisten worden geproduceerd of gebruikt op stoffen om de chemische samenstelling of eigenschappen ervan te wijzigen.	Gegist/gefermenteerd
29	<b>Filtreren</b>	Procedé waarbij een vloeistof door een poreus medium of membraanfilter wordt gegoten met het oog op de verwijdering van vaste deeltjes, met een gefilterd voedermiddel en het filterresidu <sup>(2)</sup> als resultaat.	Gefilterd
30	<b>Vlokken</b>	Het pletten of walsen van vochtig materiaal dat een warmtebehandeling heeft ondergaan om dunne stukjes materiaal te produceren.	Vlokken
31	<b>Tot meel malen</b>	Vermindering van de deeltjesgrootte van de droge graankorrels en vergemakkelijking van de scheiding in afzonderlijke fracties (hoofdzakelijk bloem, zemelgrint en gries).	Bloem, zemelgrint, gries <sup>(7)</sup> of voermeel, naargelang het geval



## ▼ C1

	Procedé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
32	<b>Winteriseren</b>	Door het koelen van oliën worden de meer verzadigde delen van de olie gescheiden van de meer onverzadigde delen. De meer verzadigde delen van de olie stollen door het koelen terwijl de meer onverzadigde delen vloeibaar blijven en bijvoorbeeld kunnen worden gedecanteerd. Het gewinteriseerde product is de gestolde olie.	Gewinteriseerd
33	<b>Fragmentatie</b>	Het in fragmenten breken van een voedermiddel.	Gefragmenteerd
34	<b>Frituren</b>	Het bakken van voedermiddelen in olie of vet.	Gefrituurd
35	<b>Geleren</b>	Procedé voor het vormen van een gel, d.w.z. een vaste geleiachtige stof die zacht en week of hard en onbuigzaam kan zijn, waarvoor gewoonlijk geleermiddelen worden gebruikt.	Gegeleerd
36	<b>Granulatie</b>	Het behandelen van voedermiddelen ter verkrijging van een specifieke deeltjesgrootte en dikte.	Gegraneleerd
37	<b>Vermalen/malen</b>	Het verkleinen van de deeltjesgrootte van vaste voedermiddelen via een droog of nat procedé.	Vermalen/gemalen
38	<b>Verhitten</b>	Warmtebehandelingen die onder specifieke omstandigheden, zoals druk en vochtigheidsgraad, worden toegepast.	Verhit/warmtebehandeld
39	<b>Hydrogenering</b>	Katalytisch proces met het oog op verzadiging van dubbele bindingen van oliën/vetten/vetzuren, uitgevoerd bij hoge temperatuur onder waterstofdruk, om gedeeltelijk of volledig verzadigde triglyceriden/vetzuren of polyolen te verkrijgen door reductie van carbonylgroepen van koolhydraten tot hydroxylgroepen.	Gehydrogeneerd, gedeeltelijk gehydrogeneerd
40	<b>Hydrolyse</b>	Het verkleinen van de moleculaire grootte door een passende behandeling met water en warmte/druk, enzymen of een zuur/base. Voor gehydrolyseerde voedermiddelen die onder Verordening (EG) nr. 1069/2009 vallen, is de definitie van die verordening van toepassing.	Gehydrolyseerd
41	<b>Vloeibaar maken</b>	De overgang van een vaste of gasvormige fase naar een vloeibare fase.	Vloeibaar gemaakt

## ▼ C1

	Procedé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
42	<b>Weken</b>	Procedé waarbij hetzij een voor een voedermiddel voorgestelde grondstof, hetzij een voedermiddel zelf in een vloeistof wordt gebracht om de verbindingen ervan met behulp van mechanische methoden op te lossen. Dit leidt tot een verkleining van de omvang van het voedermiddel <sup>(7)</sup> .	Geweekt
43	<b>Mouten</b>	Het laten kiemen van graankorrels om in de natuur voorkomende enzymen te activeren die zetmeel tot vergistbare koolhydraten en eiwitten tot aminozuren en peptiden kunnen laten afbreken.	Gemout
44	<b>Smelten</b>	Overgang van een vaste fase naar een vloeibare fase door middel van warmte.	Gesmolten
45	<b>Micronisatie</b>	Het verkleinen van de gemiddelde diameter van de deeltjes van een vaste stof tot op micrometerschaal.	Gemicroniseerd
46	<b>Voorkoken</b>	Het weken in water en onderwerpen aan een warmtebehandeling zodat het zetmeel volledig wordt gegelatineerd, gevolgd door een droogprocedé.	Voorgekookt
47	<b>Pasteurisatie</b>	Het verhitten tot een kritische temperatuur gedurende een bepaalde tijdsduur om schadelijke micro-organismen te vernietigen, gevolgd door een snelle afkoeling.	Gepasteuriseerd
48	<b>Pellen/schillen</b>	Het verwijderen van de schil/pel van vruchten en groenten.	Gepeld/geschild
49	<b>Pelleteren</b>	Het samenpersen met behulp van een matrijs.	Pellet, gepelleteerd
50	<b>Slijpen van rijst</b>	Het verwijderen van vrijwel alle of een deel van de zemelen en kiemen van gedopte rijst.	Geslepen
51	<b>Voorverstijfselen</b>	Het modificeren van zetmeel om het zwelvermogen in koud water aanzienlijk te verhogen.	Voorverstijfseld <sup>(8)</sup>
52	<b>Persen <sup>(9)</sup></b>	Gedeeltelijke of volledige scheiding van vloeibare en vaste fasen door mechanische krachten.	Geperst
53	<b>Raffineren</b>	Het geheel of gedeeltelijk verwijderen van onzuiverheden of ongewenste bestanddelen door middel van een chemische of fysische behandeling.	Geraffineerd, gedeeltelijk geraffineerd

## ▼ C1

	Procedé	Definitie	Gebruikelijke naam/benaming
54	<b>Roosteren</b>	Verhitting van voedermiddelen tot een droge toestand ter bevordering van de verteerbaarheid, verdieping van de kleur en/of vermindering van natuurlijk voorkomende antinutritieve factoren.	Geroosterd
55	<b>Pletten</b>	Verkleining van de deeltjesgrootte door het voedermiddel, bv. graankorrels, tussen rollen te persen.	Geplet
56	<b>Pensbestendig maken</b>	Procedé dat middels een fysische behandeling door middel van warmte, druk, stoom of een combinatie van dergelijke omstandigheden en/of met behulp van bv. lignosulfonaten, natriumhydroxide of organische zuren (zoals propion- of looizuur) de voedingsstoffen tegen afbraak in de pens helpt te beschermen.  Voedermiddelen mogen niet met formaldehyde pensbestendig gemaakt worden.	Met behulp van [middel invullen] pensbestendig gemaakt
57	<b>Zeven/ziften</b>	Scheiding van deeltjes van verschillende grootte door voedermiddelen door zeven te schudden of te gieten.	Gezeefd, gezift
58	<b>Afromen</b>	Het langs mechanische weg scheiden van de bovenste drijvende laag van een vloeistof, bv. melkvet.	Afgeroomd
59	<b>Snijden</b>	Het in platte stukken snijden van voedermiddelen.	Gesneden
60	<b>Weken/zwellen</b>	Het bevochtigen en verzachten van voedermiddelen, gewoonlijk zaden, om de kooktijd te verkorten, de zaadvliezen gemakkelijker te verwijderen en de opname van water te vergemakkelijken om het kiemproces te activeren of de concentratie van natuurlijk voorkomende antinutritieve factoren te verminderen.	Geweekt/gezwellen
61	<b>Sproeidrogen</b>	Het verlagen van het vochtgehalte van een vloeistof middels sproei- of nevelvorming van het voedermiddel ter vergroting van de oppervlak-gewichtsverhouding waar warme lucht doorheen wordt geblazen.	Ge[sproei]droogd, poeder

## ▼ C1

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

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

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

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

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

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

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

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

(8) In het Duits mag de benaming "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.

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

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

▼ **C1**

## DEEL C

## Lijst van voedermiddelen

## 1. Granen en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.1.1	<b>Gerst</b>	Korrels van <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.1.2	<b>Gerst, voorverstijfseld</b>	Product verkregen uit gemalen of gebroken gerst via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.1.3	<b>Gerst, gebrand</b>	Product verkregen door het roosteren van gerst, gedeeltelijk geroosterd met geringe kleur.	Zetmeel, indien > 10 % Ruw eiwit, indien > 15 %
1.1.4	<b>Gerstvlokken</b>	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde gerst. Het kan een kleine hoeveelheid gerststoppen bevatten.	Zetmeel
1.1.5	<b>Gerstvezel</b>	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	<b>Gerstschillen</b>	Product verkregen na het droog malen, ziften en schillen van gerstkorrels.	Ruwe celstof Ruw eiwit, indien > 10 %
1.1.7	<b>Gerstepelmeel</b>	Product verkregen bij de verwerking van geschoonde en gepelde gerst tot parelgort, grutten of bloem. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schil-delen en enkele andere delen van de korrel.	Ruwe celstof Zetmeel
1.1.8	<b>Gersteiwitvoer</b>	Gerstproduct verkregen door de scheiding van het zetmeel en de zemelen. Het bestaat hoofdzakelijk uit eiwitbestanddelen.	Ruw eiwit
1.1.9	<b>Gersteiwitgries</b>	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	<b>Gerstperssap</b>	Gerstproduct verkregen door natte extractie van eiwit en zetmeel.	Ruw eiwit

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.1.11	<b>Gerstzmelgrint</b>	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	<b>Vloeibaar gerstzetmeel</b>	Secundaire zetmeelfractie bij de productie van zetmeel uit gerst.	Indien vochtgehalte < 50 %: — zetmeel
1.1.13	<b>Brouwgerstvoermeel</b>	Product verkregen bij het mechanisch zeven (scheiding op basis van grootte), bestaande uit ondermaatse gerstekorrels en fracties van gerstekorrels, die vóór het moutprocedé zijn afgescheiden.	Ruwe celstof Ruwe as indien > 2,2 %
1.1.14	<b>Brouwgerst en moutkorrels</b>	Product bestaande uit fracties van gerstekorrels en mout die tijdens de moutproductie zijn gescheiden.	Ruwe celstof
1.1.15	<b>Brouwgerstdoppen</b>	Product verkregen door het reinigen van brouwgerst, bestaande uit fracties van doppen en korrels.	Ruwe celstof
1.1.16	<b>Vaste gerstspoeling, nat</b>	Product verkregen door de productie van ethanol uit gerst. Het bevat de vaste griesfractie na destillatie.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — ruw eiwit
1.1.17	<b>Oplosbare gerstspoeling, nat</b>	Product verkregen door de productie van ethanol uit gerst. Het bevat de oplosbare delen van de griesfractie na destillatie.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 70 % Indien vochtgehalte < 45 %: — ruw eiwit
1.1.18	<b>Mout <sup>(2)</sup></b>	Product verkregen uit gekiemde granen, gedroogd, gemalen en/of geëxtraheerd.	
1.1.19	<b>Moutkiemwortels <sup>(2)</sup></b>	Product verkregen door het kiemen van brouwgranen en het reinigen van mout, bestaande uit kiemwortels, graankorrels, doppen en kleine gebroken gemoute graankorrels.	
1.2.1	<b>Maïs <sup>(3)</sup></b>	Korrels van <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> .	
1.2.2	<b>Maïsvlokken <sup>(3)</sup></b>	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde maïs. Het kan een kleine hoeveelheid schutblad bevatten.	Zetmeel

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.2.3	<b>Maïsgries</b> <sup>(3)</sup>	Product verkregen door de bereiding van bloem of griesmeel uit maïs. Het bestaat hoofdzakelijk uit delen van de schil en uit korreldeeltjes, waaruit minder endosperm is verwijderd dan bij maïszemelgrint. Het kan een geringe hoeveelheid maïskiemdeeltjes bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel Ruw vet, indien > 5 %
1.2.4	<b>Maïszemelgrint</b> <sup>(3)</sup>	Product verkregen door de bereiding van bloem of griesmeel uit maïs. Het bestaat hoofdzakelijk uit delen van de schil en uit een geringe hoeveelheid maïskiemdeeltjes en aanhechtende deeltjes van het endosperm	Ruwe celstof
1.2.5	<b>Maïsspillen</b> <sup>(3)</sup>	Kern van een maïskolf. Kan kleine hoeveelheden maïs en bloeischeden bevatten die tijdens het mechanisch oogsten mogelijk niet zijn verwijderd.	Ruwe celstof Zetmeel
1.2.6	<b>Maïsscreenings</b> <sup>(3)</sup>	Fractie van maïskorrels die door het ziften bij het in ontvangst nemen van het product zijn gescheiden.	
1.2.7	<b>Maïsvezel</b> <sup>(3)</sup>	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	<b>Maïseiwit; [maïsgluten]</b> <sup>(3)</sup>	Product verkregen door de bereiding van maïszetmeel. Het bestaat hoofdzakelijk uit eiwit (prolaminen) verkregen bij het afscheiden van het zetmeel.	Vochtgehalte, indien < 70 % of > 90 % Indien vochtgehalte < 70 %: — ruw eiwit
1.2.9	Maïseiwitvoer; [maïsglutenvoer] <sup>(3)</sup>	Product verkregen tijdens de bereiding van maïszetmeel. Het bestaat uit zemelen en maïsperssap. Het product kan ook gebroken maïs en nevenproducten van de extractie van olie uit maïskiem bevatten. Andere producten afgeleid van zetmeel en van het raffineren of vergisten van zetmeelproducten mogen worden toegevoegd.  Mag ten hoogste 2 % natrium en ten hoogste 2 % chloride bevatten.	Vochtgehalte, indien < 40 % of > 65 % Indien vochtgehalte < 40 %: — ruw eiwit — ruwe celstof — zetmeel

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.2.10	<b>Maïskiemen</b> <sup>(3)</sup>	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	<b>Maïskiemenschilfers</b> <sup>(3)</sup>	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	<b>Maïskiemenschroot</b> <sup>(3)</sup>	Product verkregen door de winning van olie door extractie van verwerkte maïskiemen.	Ruw eiwit
1.2.13	<b>Ruwe maïskiemolie</b> <sup>(3)</sup>	Olie en vet verkregen door persing en/of extractie van maïskiemen.	Vochtgehalte, indien > 1 %
1.2.14	<b>Maïs, voorverstijfseld</b> <sup>(3)</sup>	Product verkregen uit gemalen of gebroken maïs via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.2.15	<b>Maïskweekwater</b> <sup>(3)</sup>	Geconcentreerde vloeibare fractie verkregen bij het zwelprocedé van maïs.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 65 % Indien vochtgehalte < 45 %: — ruw eiwit
1.2.16	<b>Suikermaïskuilvoer</b> <sup>(3)</sup>	Nevenproduct van de suikermaïsverwerkende industrie, bestaande uit spillen, doppen, basis van de korrels, gehakseld en uitgelekt of geperst. Geproduceerd door het hakselen van de spillen, doppen en bladeren van suikermaïs, met aanwezigheid van suikermaïskorrels.	Ruwe celstof
1.2.17	<b>Gebroken ontkiemde maïs</b> <sup>(3)</sup>	Product verkregen door het ontkiemen van gebroken maïs. Het bestaat overwegend uit delen van het endosperm en kan een geringe hoeveelheid maïskiemen en deeltjes van de schil bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel
1.2.18	<b>Maïsgrits</b> <sup>(3)</sup>	Harde, glazige deeltjes gemalen maïs die weinig of geen zemelen of kiemen bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel



## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.2.19	<b>Maïskiemschroot</b> <sup>(2)</sup>	Product verkregen door de winning van olie door extractie van verwerkte maïskiemen. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten:  — 1 % van de som van de gebruikte bleekaaarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels);  — 1,3 % ruwe lecithinen;  — 2 % soapstocks.	Ruw eiwit
1.2.20	<b>Maïskolfmengsel</b>	Maïskorrels en -spillen.	
1.2.21	<b>Maïskolfmengsel met schutbladen</b>	Maïskorrels, -spillen en -schutbladen.	
1.3.1	<b>Gierst</b>	Graankorrels van <i>Panicum millaceum</i> L.	
1.4.1	<b>Haver</b>	Korrels van <i>Avena sativa</i> L. en andere gecultiveerde haversoorten.	
1.4.2	<b>Gepelde haver</b>	Gepelde haverkorrels.	
1.4.3	<b>Havervlokken</b>	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde haver. Het kan een kleine hoeveelheid haverdoppen bevatten.	Zetmeel
1.4.4	<b>Havergries</b>	Product verkregen bij de verwerking van geschoonde, gepelde haver tot havergrutten en meel. Het bestaat hoofdzakelijk uit haverzemelen en een geringe hoeveelheid endosperm.	Ruwe celstof Zetmeel
1.4.5	<b>Haverzemelen</b>	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	<b>Haverdoppen</b>	Product verkregen bij het doppen van haverkorrels.	Ruwe celstof

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.4.7	<b>Haver, voorverstijfseld</b>	Product verkregen uit gemalen of gebroken haver via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.4.8	<b>Havergrutten</b>	Geschoonde haver waarvan de doppen verwijderd zijn.	Ruwe celstof Zetmeel
1.4.9	<b>Havermeel</b>	Product verkregen door het malen van haverkorrels.	Ruwe celstof Zetmeel
1.4.10	<b>Voerhavermeel</b>	Haverproduct met hoog zetmeelgehalte na het doppen.	Ruwe celstof
1.4.11	<b>Havervoermeel</b>	Product verkregen bij de verwerking van geschoonde, gepelde haver tot havergrutten en meel. Het bestaat hoofdzakelijk uit haverzemelen en een geringe hoeveelheid endosperm.	Ruwe celstof
1.5.1	<b>Quinoazaad, geëxtraheerd</b>	Geschoonde hele zaden van de quinoaplant ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) waarvan de saponine aan de buitenste laag van het zaad is onttrokken.	
1.6.1	<b>Breukrijst</b>	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	<b>Geslepen rijst</b>	Gedopte rijst waarvan de zemelen en de kiemen tijdens het slijpen bijna volledig zijn verwijderd. De rijst kan voorgekookt zijn.	Zetmeel
1.6.3	<b>Voorverstijfselde rijst</b>	Product verkregen door voorverstijfselen uit geslepen rijst of breukrijst.	Zetmeel
1.6.4	<b>Geëxtrudeerde rijst</b>	Product verkregen door het extruderen van rijstmeel.	Zetmeel
1.6.5	<b>Rijstvlokken</b>	Product verkregen door het vlokken van voorverstijfselde rijstkorrels of gebroken korrels.	Zetmeel
1.6.6	<b>Gedopte rijst</b>	Padie ( <i>Oryza sativa</i> L.) waarvan alleen de dop is verwijderd. Als gevolg van het doppen en de hantering kan een deel van de zemelen verloren gaan.	Zetmeel Ruwe celstof

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.6.7	<b>Gemalen voederrijst</b>	Product verkregen door het malen van voederrijst die bestaat uit hetzij groene onrijpe dan wel krietachtige korrels die door zeven bij het slijpen van gedopte rijst zijn verkregen, hetzij normaal gevormde gepelde, gevlekte of gele rijstkorrels.	Zetmeel
1.6.8	<b>Rijstmeel</b>	Product verkregen door het malen van geslepen rijst. De rijst kan voorgekookt zijn.	Zetmeel
1.6.9	<b>Gedopte rijst, meel</b>	Product verkregen door het malen van gedopte rijst. De rijst kan voorgekookt zijn.	Zetmeel Ruwe celstof
1.6.10	<b>Rijstevoermeel</b>	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	<b>Calciumcarbonaat-houdend rijstevoermeel</b>	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	<b>Ontvet rijstevoermeel</b>	Rijstevoermeel verkregen na extractie van olie.	Ruwe celstof
1.6.13	<b>Rijstevoermeelolie</b>	Olie gewonnen uit gestabiliseerd rijstevoermeel.	
1.6.14	<b>Rijstgries</b>	Product verkregen bij de productie van rijstbloem en zetmeel, verkregen door het droog of nat slijpen en zeven. Het bestaat hoofdzakelijk uit zetmeel, eiwit, vet en celstof. De rijst kan voorgekookt zijn. Mag ten hoogste 0,25 % natrium en ten hoogste 0,25 % sulfaat bevatten.	Zetmeel, indien > 20 % Ruw eiwit, indien > 10 % Ruw vet, indien > 5 % Ruwe celstof

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.6.15	<b>Calciumcarbonaat-houdend rijstgries</b>	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit deeltjes van de aleuronlaag en het endosperm. Het mag ten hoogste 23 % calciumcarbonaat als technische hulpstof bevatten. De rijst kan voorgekookt zijn.	Zetmeel Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof Calciumcarbonaat
1.6.16	<b>Rijst</b>	Korrels van <i>Oryza sativa</i> L.	
1.6.17	<b>Rijstkiemen</b>	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit de kiemen.	Ruw vet Ruw eiwit
1.6.18	<b>Rijstkiemschilfers</b> <sup>(5)</sup>	Het product dat achterblijft nadat de rijstkiemen zijn gebroken om de olie eruit te persen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.6.20	<b>Rijsteiwit</b>	Product verkregen bij de productie van rijstzetmeel, verkregen door het nat slijpen-zeven, scheiden, concentreren en drogen.	Ruw eiwit
1.6.21	<b>Vloeibaar rijstgries</b>	Geconcentreerd vloeibaar product verkregen bij het nat slijpen en zeven van rijst.	Zetmeel
1.6.22	<b>Rijst, voorverstijfseld</b>	Product verkregen door het expanderen van rijstkorrels of gebroken korrels.	Zetmeel
1.6.23	<b>Rijst, gegist</b>	Product verkregen door gisting van rijst.	Zetmeel
1.6.24	<b>Misvormde rijst, geslepen/krijtachtige rijst, geslepen</b>	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit misvormde en/of krijtachtige en/of beschadigde en/of natuurlijk gekleurde (groen, rood, geel) korrels, en/of normaal gevormde gepelde, hele of gebroken korrels.	Zetmeel
1.6.25	<b>Onrijpe rijst, geslepen</b>	Product verkregen tijdens het slijpen van rijst, hoofdzakelijk bestaande uit onrijpe en/of krijtachtige korrels.	Zetmeel
1.7.1	<b>Rogge</b>	Graankorrels van <i>Secale cereale</i> L.	

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.7.2	<b>Roggevoerbloem</b>	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde rogge. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en bevat ook fijne schildelen en enkele andere bestanddelen van de korrel.	Zetmeel Ruwe celstof
1.7.3	<b>Roggegries</b>	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	<b>Roggezemelgrint</b>	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	<b>Sorghum; [milo]</b>	Graankorrels/zaden van <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.	
1.8.2	<b>Witte sorghum</b>	Graankorrels van specifieke cultivars van sorghum met een wit zaadvlies.	
1.8.3	<b>Sorghumvoer</b>	Gedroogd product verkregen bij de scheiding van sorghumzetmeel. Het bestaat hoofdzakelijk uit zemelen. Het product kan ook gedroogde residuen van weekwater bevatten en er kunnen kiemen aan toegevoegd zijn.	Ruw eiwit
1.9.1	<b>Spelt</b>	Korrels van spelt <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank of <i>Triticum monococcum</i> L.	
1.9.2	<b>Speltzemelen</b>	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	<b>Speltdoppen</b>	Product verkregen bij het pellen van speltkorrels.	Ruwe celstof
1.9.4	<b>Speltgries</b>	Product verkregen bij de verwerking van geschoonde en gepelde spelt tot speltbloem. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schildelen en enkele andere delen van de korrel.	Ruwe celstof Zetmeel

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.10.1	<b>Triticale</b>	Graankorrels van de <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L. hybride.	
1.11.1	<b>Tarwe</b>	Graankorrels van <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. en van andere gecultiveerde tarwesorten.	
1.11.2	<b>Tarwekiemwortels</b>	Product verkregen door het kiemen van brouwtarwe en het reinigen van mout, bestaande uit kiemwortels, graankorrels, doppen en kleine gebroken gemoute tarwekorrels.	
1.11.3	<b>Tarwe, voorverstijfseld</b>	Product verkregen uit gemalen of gebroken tarwe via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk.	Zetmeel
1.11.4	<b>Tarwevoerbloem</b>	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde tarwekorrels of gepelde spelt. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schilddelen en enkele andere delen van de korrel.	Ruwe celstof Zetmeel
1.11.5	<b>Tarwevlokken</b>	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde tarwe. Het kan een kleine hoeveelheid tarwedoppen bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel
1.11.6	<b>Tarwevoer</b>	Product verkregen bij de bereiding van bloem of mout uit geschoonde tarwekorrels of gepelde spelt. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en voorts uit korreldeeltjes waaruit minder endosperm is verwijderd dan bij tarwezemelgrint.	Ruwe celstof
1.11.7	<b>Tarwezemelgrint</b> <sup>(4)</sup>	Product verkregen bij de bereiding van bloem of mout uit geschoonde tarwekorrels of gepelde spelt. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de schil en uit korreldeeltjes waaruit het endosperm grotendeels is verwijderd.	Ruwe celstof
1.11.8	<b>Gemoute gegiste tarwe-deeltjes</b>	Product verkregen door het gecombineerd procedé van het mouten en gisten van tarwe en tarwezemelgrint. Het product wordt vervolgens gedroogd en gemalen.	Zetmeel Ruwe celstof

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.11.10	<b>Tarwevezel</b>	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	<b>Tarwekiemen</b>	Product verkregen bij het malen van bloem, dat overwegend bestaat uit al dan niet geplette tarwekiemen, waaraan eventueel nog delen van het endosperm en van de schil hechten.	Ruw eiwit Ruw vet
1.11.12	<b>Tarwekiemen, gegist</b>	Product verkregen door het gisten van tarwekiemen.	Ruw eiwit Ruw vet
1.11.13	<b>Tarwekiemschilfers</b> <sup>(5)</sup>	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de kiemen van tarwe ( <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. en andere gecultiveerde tarwesoorten en gepelde spelt ( <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)), waaraan eventueel nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten.	Ruw eiwit
1.11.15	<b>Tarwe-eiwit</b>	Tijdens de productie van zetmeel of ethanol geëxtraheerd tarwe-eiwit, eventueel gedeeltelijk gehydrolyseerd.	Ruw eiwit
1.11.16	<b>Tarweglutenvoer</b>	Product verkregen door de bereiding van tarwezetmeel en gluten. Het bestaat uit gries waarvan de kiemen eventueel gedeeltelijk zijn verwijderd. Tarweperessap, gebroken tarwe en andere van zetmeel en van het raffineren of vergisten van zetmeelproducten afgeleide producten mogen toegevoegd zijn.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 60 % Indien vochtgehalte < 45 %: — ruw eiwit — zetmeel
1.11.18	<b>Vitaal tarwegluten</b>	Tarwe-eiwit gekenmerkt door een hoge visco-elasticiteit indien gehydrateerd, met minimaal 80 % eiwit (N × 6,25) en maximaal 2 % as in droge stof.	Ruw eiwit
1.11.19	<b>Vloeibaar tarwezetmeel</b>	Product verkregen bij de productie van zetmeel/glucose en gluten uit tarwe.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 85 % Indien vochtgehalte < 65 %: — zetmeel

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.11.20	<b>Eiwithoudend tarwezetmeel, gedeeltelijk ontsuikerd</b>	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	<b>Tarweperssap</b>	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	<b>Tarwegistconcentraat</b>	Nat nevenproduct dat vrijkomt na gisting van tarwezetmeel voor de productie van alcohol.	Vochtgehalte, indien < 60 % of > 80 % Indien vochtgehalte < 60 %: — ruw eiwit
1.11.23	<b>Brouwtarwevoermeel</b>	Product verkregen bij het mechanisch zeven (scheiding op basis van grootte), bestaande uit ondermaatse tarwekorrels en fracties van tarwekorrels die vóór het moutproces zijn gescheiden.	Ruwe celstof
1.11.24	<b>Brouwtarwe en moutkorrels</b>	Product bestaande uit fracties van tarwekorrels en mout die tijdens de moutproductie zijn gescheiden.	Ruwe celstof
1.11.25	<b>Brouwtarwedoppen</b>	Product verkregen door het reinigen van brouwtarwe, bestaande uit fracties van doppen en korrels.	Ruwe celstof
1.11.26	<b>Tarwealeuron</b>	Product verkregen door de aleuronlaag van tarwezemelgrint te splitsen	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.12.2	<b>Graanbloem <sup>(2)</sup></b>	Bloem verkregen door het malen van graan.	Zetmeel Ruwe celstof
1.12.3	<b>Graaneiwitconcentraat <sup>(2)</sup></b>	Geconcentreerd en gedroogd product verkregen uit graan na onttrekking van het zetmeel door middel van gisting.	Ruw eiwit
1.12.4	<b>Graankorrelvoermeel <sup>(2)</sup></b>	Producten verkregen bij het mechanisch zeven (scheiding op basis van grootte), bestaande uit kleine graankorrels en fracties van korrels, eventueel gekiemd, die vóór de verdere verwerking van de korrel zijn gescheiden. De producten bevatten meer ruwe celstof (bv. doppen) dan de niet-gescheiden granen.	Ruwe celstof



## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.12.5	<b>Graankiemen</b> <sup>(2)</sup>	Product verkregen bij het malen van bloem en de productie van zetmeel, dat overwegend bestaat uit al dan niet geplette graankiemen, waaraan eventueel nog delen van het endosperm en van de schil hechten.	Ruw eiwit Ruw vet
1.12.6	<b>Graanbostelsiroop</b> <sup>(2)</sup>	Graanproduct verkregen door het evaporeren van het concentraat van de bostel na gisting en destillatie van graan gebruikt bij de productie van alcohol uit granen.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 70 % Indien vochtgehalte < 45 %: — ruw eiwit
1.12.7	<b>Graanbostel</b> <sup>(2)</sup>	Vochtig product bestaande uit de vaste fractie die overblijft na het centrifugeren en/of filtreren van bostel uit gegiste en gedestilleerde granen gebruikt bij de productie van alcohol uit granen.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — ruw eiwit
1.12.8	<b>Concentrated distillers' solubles</b> <sup>(2)</sup>	Vochtig product verkregen door de productie van alcohol door het vergisten en destilleren van een beslag van tarwe en suikerstroop nadat eerst de zemelen en gluten zijn afgescheiden. Kan dode cellen en/of delen van de bij de gisting gebruikte micro-organismen bevatten.  Mag ten hoogste 4 % kalium bevatten met een vochtgehalte van 12 %	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: ruw eiwit, indien > 10 %
1.12.9	<b>Spoeling (Distillers' grains and solubles)</b> <sup>(2)</sup>	Product verkregen bij de productie van alcohol door het vergisten en destilleren van een beslag van granen en/of andere zetmeelhoudende en suikerbevattende producten. Kan dode cellen en/of delen van de bij de gisting gebruikte micro-organismen bevatten. Mag 2 % sulfaat en/of maximaal 2 % kalium bevatten bij een vochtgehalte van 12 %	Vochtgehalte, indien < 60 % of > 80 % Indien vochtgehalte < 60 %: — ruw eiwit
1.12.10	<b>Gedroogde spoeling</b> <sup>(2)</sup>	Product van de destillatie van alcohol verkregen door het drogen van vaste nevenproducten van gegiste granen. Mag ten hoogste 2 % kalium bevatten met een vochtgehalte van 12 %.	Ruw eiwit
1.12.11	<b>Donkere gedroogde spoeling</b> <sup>(2)</sup> [distillers' dried grains and solubles] <sup>(2)</sup>	Product van de destillatie van alcohol, verkregen door het drogen van de vaste nevenproducten van gegiste granen, waaraan een deel van de spoelingsiroop of de geëvaporeerde draf is toegevoegd. Mag ten hoogste 2 % kalium bevatten met een vochtgehalte van 12 %.	Ruw eiwit

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
1.12.12	<b>Bierborstel</b> <sup>(2)</sup>	Product van de brouwerij, samengesteld uit de nevenproducten van gemoute en ongemoute granen en andere zetmeelhoudende producten, eventueel met hopproducten. Standaard in vochtige vorm verhandeld, maar mag ook in droge vorm worden verkocht. Mag ten hoogste 0,3 %, dimethylpolysiloxaan bevatten, mag ten hoogste 1,5 % enzymen bevatten, mag ten hoogste 1,8 % bentoniet bevatten.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — ruw eiwit
1.12.13	<b>Draf</b> <sup>(2)</sup>	Vast product van de graanwhiskyproductie. Het bestaat uit nevenproducten van de extractie van gemout graan met heet water. Standaard in vochtige vorm verkocht, nadat het extract met behulp van zwaartekracht is onttrokken.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — ruw eiwit
1.12.14	<b>Maischefiltergranen</b>	Vast product verkregen door de productie van bier, moutextract en whisky spirit. Het bestaat uit nevenproducten van de extractie van gemalen mout met heet water en eventueel andere suiker- of zetmeelrijke toevoegsels. Standaard in vochtige vorm verkocht, nadat het extract door persen is onttrokken.	Vochtgehalte, indien < 65 % of > 88 % Indien vochtgehalte < 65 %: — ruw eiwit
1.12.15	<b>Spoeling</b>	Het product dat achterblijft in de kolf na de eerste (draf-)destillatie van een moutdestilleerderij.	Ruw eiwit, indien > 10 %
1.12.16	<b>Spoelingsiroop</b>	Product verkregen na de eerste (draf-)destillatie van een moutdestilleerderij, geproduceerd door het evaporeren van de spoeling die in de kolf achterblijft.	Vochtgehalte, indien < 45 % of > 70 % Indien vochtgehalte < 45 %: — ruw eiwit

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

<sup>(2)</sup> Bij de benaming mag ook de graansoort worden vermeld.

<sup>(3)</sup> In het Engels kan zowel "maize" als "corn" worden gebruikt.

<sup>(4)</sup> Wanneer dit product fijner is gemalen, mag aan de naam het woord "fijn" worden toegevoegd of mag de naam door een overeenkomstige benaming worden vervangen.

## 2. Oliehoudende zaden, oliehoudende vruchten en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.1.1	<b>Babassusschilfers; [babassuskoek]</b> <sup>(5)</sup>	Product verkregen door de winning van olie door persing uit <i>Orbignya</i> -rassen van babassupalmennoten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.2.1	<b>Vlshuttentutzaad</b>	Zaden van <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.2.2	<b>Vlshuttentutschilfers</b> <sup>(5)</sup>	Product verkregen door de winning van olie door persing uit vlshuttentutzaden.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.2.3	<b>Vlshuttentutschroot; [vlshuttentutmeel]</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van vlshuttentutschilfers.	Ruw eiwit
2.3.1	<b>Cacaodoppen</b>	Zaadhuiden van de gedroogde en geroosterde bonen van <i>Theobroma cacao</i> L.	Ruwe celstof
2.3.2	<b>Cacaoschillen</b>	Product verkregen door de verwerking van bonen van <i>Theobroma cacao</i> L.	Ruwe celstof Ruw eiwit
2.3.3	<b>Cacaoschroot [cacaomeel] van gedeeltelijk gedopte bonen</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit gedroogde en geroosterde, gedeeltelijk gedopte bonen van <i>Theobroma cacao</i> L.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.4.1	<b>Kokosschilfers</b> <sup>(5)</sup>	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	<b>Gehydrolyseerde kokosschilfers</b> <sup>(5)</sup>	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	<b>Kokosschroot; [kokosmeel]</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit het gedroogde, door de zaadhuid bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm <i>Cocos nucifera</i> L.	Ruw eiwit
2.5.1	<b>Katoenzaad</b>	Zaden van de katoenplant <i>Gossypium</i> spp. die van zaadpluis zijn ontdaan.	
2.5.2	<b>Katoenzaadschroot [katoenzaadmeel] van gedeeltelijk gedopt zaad</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de van zaadpluis ontdane en gedeeltelijk gedopte zaden van de katoenplant (maximumgehalte aan ruwe celstof: 22,5 % in de droge stof).	Ruw eiwit Ruwe celstof

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.5.3	<b>Katoenzaadschilfers</b> <sup>(5)</sup>	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	<b>Grondnoot</b> <sup>(6)</sup> <b>schilfers</b> <sup>(5)</sup> , van gedeeltelijk gedopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de gedeeltelijk gedopte vruchten van de grondnoot <i>Arachis hypogaea</i> L. en andere <i>Arachis</i> -soorten (maximumgehalte aan ruwe celstof: 16 % in de droge stof).	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.6.2	<b>Grondnotenmeel</b> <sup>(6)</sup> , van gedeeltelijk gedopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de gedeeltelijk gedopte vruchten van de grondnoot (maximumgehalte aan ruwe celstof: 16 % in de droge stof).	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.6.3	<b>Grondnotenschilfers</b> <sup>(6)</sup> <sup>(5)</sup> , van gedopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de gedopte vruchten van de grondnoot.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.6.4	<b>Grondnotenmeel</b> <sup>(6)</sup> , van gedopt zaad	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de gedopte vruchten van de grondnoot.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.6.5	<b>Grondnoten</b> <sup>(6)</sup>	Zaden van <i>Arachis hypogaea</i> en andere <i>Arachis</i> -soorten.	
2.7.1	<b>Kapokschilfers</b> <sup>(5)</sup>	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	<b>Lijnzaad</b>	Zaden van vlas <i>Linum usitatissimum</i> L. (botanische zuiverheidsgraad: minimaal 93 %) als heel, geplet of gemalen lijnzaad.	
2.8.2	<b>Lijnzaadschilfers</b> <sup>(5)</sup>	Product verkregen door de winning van olie door persing uit lijnzaad.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.8.3	<b>Lijnzaadschroot; [lijnzaadmeel]</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van lijnzaadschilfers.	Ruw eiwit

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.8.4	Lijnzaadschilfer-voer <sup>(2)</sup>	Product verkregen door de winning van olie door persing uit lijnzaad. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.8.5	<b>Lijnzaadschroot-voer; [lijnzaadmeel-voer]</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van lijnzaadschilfers. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: — 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 2 % soapstocks.	Ruw eiwit
2.9.1	<b>Mosterdzemelen</b>	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	<b>Mosterdpulp</b>	Product verkregen door de extractie van vluchtige mosterdolie uit mosterdzaden.	Ruw eiwit
2.10.1	<b>Nigerzaad</b>	Zaad van de nigerplant <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass.	
2.10.2	<b>Nigerzaadschilfers</b> <sup>(3)</sup>	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	<b>Olijfschroot; [olijfmeel]</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie van uitgerpste olijven <i>Olea europaea</i> L., waaruit delen van de pit zo veel mogelijk zijn verwijderd.	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.11.2	<b>Ontvet olijschrootvoer; [olijfmeelvoer]</b>	Product verkregen door de winning van olijfolie door extractie en geschikte warmtebehandeling van olijschrootwielers die zo veel mogelijk van delen van de pit zijn gescheiden. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: <ul style="list-style-type: none"> <li>— 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filterstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels);</li> <li>— 1,3 % ruwe lecithinen;</li> <li>— 2 % soapstocks.</li> </ul>	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.11.3	<b>Ontvet olijschroot; [olijfmeel]</b>	Product verkregen door de winning van olijfolie door extractie en geschikte warmtebehandeling van olijschrootwielers die zo veel mogelijk van delen van de pit zijn gescheiden.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.12.1	<b>Palmpitschilfers <sup>(5)</sup></b>	Product verkregen door de winning van olie door persing uit de zo veel mogelijk van de steenschaal ontdane zaden van de volgende soorten oliepalm: <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.).	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruw vet
2.12.2	<b>Palmpitschroot; [palmpitmeel]</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de zo veel mogelijk van de steenschaal ontdane zaden van de oliepalm.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.13.1	<b>Pompoenzaad</b>	Zaad van <i>Cucurbita pepo</i> L. en planten van het geslacht <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	<b>Pompoenzaadschilfers <sup>(5)</sup></b>	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	<b>Kool- en raapzaad <sup>(7)</sup></b>	Zaden van koolzaad <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., Indische sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz en <i>Brassica rapa</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Botanische zuiverheidsgraad: minimaal 94 %.	

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.14.2	Kool- en raapzaad-schilfers <sup>(7)</sup> <sup>(5)</sup>	Product verkregen door de winning van olie door persing uit kool- en raapzaad.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.14.3	Kool- en raapzaad <sup>(7)</sup> schroot; [kool- en raapzaad-meel]	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van kool- en raapzaadschilfers.	Ruw eiwit
2.14.4	<b>Kool- en raapzaad <sup>(7)</sup>, geëxtrudeerd</b>	Product verkregen uit heel kool- en raapzaad via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk met toegenomen zetmeelverstijfseling.	Ruw eiwit Ruw vet
2.14.5	<b>Kool- en raapzaad <sup>(7)</sup> eiwitconcentraat</b>	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	<b>Kool- en raapzaad-schilfer <sup>(7)</sup> <sup>(5)</sup> voer</b>	Product verkregen door de winning van olie door persing uit kool- en raapzaad. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: <ul style="list-style-type: none"> <li>— 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels);</li> <li>— 1,3 % ruwe lecithinen;</li> <li>— 2 % soapstocks.</li> </ul>	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.14.7	<b>Kool- en raapzaad-schrootvoer <sup>(7)</sup> ; [kool- en raapzaad-meelvoer]</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van kool- en raapzaadschilfers. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: <ul style="list-style-type: none"> <li>— 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels);</li> <li>— 1,3 % ruwe lecithinen;</li> <li>— 2 % soapstocks.</li> </ul>	Ruw eiwit

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.15.1	<b>Saffloerzaad</b>	Saffloerzaad <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	<b>Saffloerzaadschroot [saffloerzaadmeel], gedeeltelijk gedopt</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit gedeeltelijk gedopt saffloerzaad.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.15.3	<b>Saffloerschillen</b>	Product verkregen bij het schillen van saffloerzaad.	Ruwe celstof
2.16.1	<b>Sesamzaad</b>	Zaad van <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	<b>Sesamzaad, gedeeltelijk gedopt</b>	Product verkregen door de winning van olie door het gedeeltelijk doppen van de zaden.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.17.2	<b>Sesamdoppen</b>	Product verkregen bij het schillen van sesamzaad.	Ruwe celstof
2.17.3	<b>Sesamschilfers <sup>(5)</sup></b>	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	<b>Getoaste sojabonen</b>	Sojabonen ( <i>Glycine max</i> L. Merr.) die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.).	
2.18.2	<b>Sojaschilfers <sup>(5)</sup></b>	Product verkregen door de winning van olie door persing uit sojazaad.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.18.3	<b>Sojaschroot; [sojameel]</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit sojabonen die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.).	Ruw eiwit Ruwe celstof indien > 8 % in droge stof
2.18.4	<b>Sojaschrootvoer [sojameelvoer], gedopt</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit gedopte sojabonen die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,5 mg N/g × min.).	Ruw eiwit



## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.18.5	<b>Soja(bonen)doppen</b>	Product verkregen bij het doppen van sojabonen.	Ruwe celstof
2.18.6	<b>Sojabonen, geëxtrudeerd</b>	Product verkregen uit sojabonen via een behandeling in vochtige, warme omstandigheden onder druk met toegevoegde zetmeelverstuïpseling.	Ruw eiwit Ruw vet
2.18.7	<b>Soja-eiwitconcentraat</b>	Product verkregen uit gedopte sojabonen waaruit het vet is geëxtraheerd, na een tweede extractie of enzymatische behandeling om het gehalte aan stikstofvrij extract te verlagen. Mag geïnactiveerde enzymen bevatten.	Ruw eiwit
2.18.8	<b>Sojabonenpulp; [sojabonenpasta]</b>	Product verkregen tijdens extractie van sojabonen voor voedselbereiding.	Ruw eiwit
2.18.9	<b>Sojaboonmelasse</b>	Product verkregen tijdens de verwerking van sojabonen.	Ruw eiwit Ruw vet
2.18.10	<b>Nevenproduct van de bereiding van sojabonen</b>	Product verkregen bij de verwerking van sojabonen voor de verkrijging van sojaboonvoedselpreparaten.	Ruw eiwit
2.18.11	<b>Sojabonen</b>	Sojabonen ( <i>Glycine max</i> L. Merr.)	Ureaseactiviteit indien > 0,4 mg N/g × min
2.18.12	<b>Sojabonen, vlokken</b>	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gedopte sojabonen (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.).	Ruw eiwit
2.18.13	<b>Sojaschrootvoer; [sojameelvoer]</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit sojabonen die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.). Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten:  — 1 % van de som van de gebruikte bleekaarde en filterstof (bv. diatomeeënaarde, amorf silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels); — 1,3 % ruwe lecithinen; — 1,5 % soapstocks.	Ruw eiwit Ruwe celstof indien > 8 % in drogestof

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.18.14	<b>Sojaschrootvoer [sojameelvoer], gedopt</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit sojabonen die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan (ureaseactiviteit: maximaal 0,5 mg N/g × min.). Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: <ul style="list-style-type: none"> <li>— 1 % van de som van de gebruikte bleekarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorphe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels);</li> <li>— 1,3 % ruwe lecithinen;</li> <li>— 1,5 % soapstocks.</li> </ul>	Ruw eiwit
2.18.15	<b>Gegist soja-eiwit (concentraat)</b>	Product verkregen uit gedopte sojabonen waaruit het vet is geëxtraheerd, na microbiële fermentatie om het gehalte aan stikstofvrij extract te verlagen. Het kan ook dode cellen en/of delen daarvan van de bij de gisting gebruikte micro-organismen bevatten.	Ruw eiwit
2.18.16	<b>Getoast of gestoomd sojameel</b>	Sojabonen die zijn geroosterd of gestoomd en tot bloem zijn vermalen (ureaseactiviteit: maximaal 0,4 mg N/g × min.)	
2.19.1	<b>Zonnebloemzaad</b>	Zaad van de zonnebloem <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.19.2	<b>Zonnebloemzaad-schilfers <sup>(5)</sup></b>	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaad van zonnebloemen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
2.19.3	<b>Zonnebloemzaad-schroot; [zonnebloemzaadmeel]</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van zonnebloemzaad-schilfers.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.19.4	<b>Zonnebloemzaad-schroot [zonnebloemzaadmeel], gedopt</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van schilfers van zonnebloemzaden waarvan de doppen gedeeltelijk of volledig zijn verwijderd. Maximumgehalte aan ruwe celstof: 27,5 % in de droge stof.	Ruw eiwit Ruwe celstof

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.19.5	<b>Zonnebloemzaad-schillen</b>	Product verkregen bij het schillen van zonnebloemzaad.	Ruwe celstof
2.19.6	<b>Zonnebloemzaad-schrootvoer; [zonnebloemzaadmeelvoer]</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van zonnebloemzaadschilfers. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: <ul style="list-style-type: none"> <li>— 1 % van de som van de gebruikte bleekaarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels);</li> <li>— 1,3 % ruwe lecithinen;</li> <li>— 2 % soapstocks.</li> </ul>	Ruw eiwit
2.19.7	<b>Zonnebloemzaad-schrootvoer [zonnebloemzaadmeelvoer], gedopt</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie en geschikte warmtebehandeling van schilfers van zonnebloemzaden waarvan de doppen gedeeltelijk of volledig zijn verwijderd. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het ten hoogste bevatten: <ul style="list-style-type: none"> <li>— 1 % van de som van de gebruikte bleekaarde en filtreerstof (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fylosilicaten en cellulose- of houtvezels);</li> <li>— 1,3 % ruwe lecithinen;</li> <li>— 2 % soapstocks.</li> </ul> <p>Maximumgehalte aan ruwe celstof: 27,5 % in de droge stof</p>	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.19.8	<b>Fractie van zonnebloemzaadschroot met laag cellulose- en hoog eiwitgehalte</b>	Product verkregen door de verwerking van zonnebloemzaadschroot, verkregen door maling en scheiding (zeven en luchtscheiding) van zonnebloemzaadschroot, gedopt. <p>Minimumgehalte aan ruw eiwit: 45 % bij een vochtgehalte van 8 %.</p> <p>Maximumgehalte aan ruwe celstof: 8 % bij een vochtgehalte van 8 %.</p>	Ruw eiwit Ruwe celstof

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.19.9	<b>Fractie van zonnebloemzaadschroot met hoog cellulosegehalte</b>	<p>Product verkregen door de verwerking van zonnebloemzaadschroot, verkregen door maling en scheiding (zeven en luchtscheiding) van zonnebloemzaadschroot, gedopt.</p> <p>Minimumgehalte aan ruwe celstof: 38 % bij een vochtgehalte van 8 %.</p> <p>Minimumgehalte aan ruw eiwit: 17 % bij een vochtgehalte van 8 %.</p>	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.19.10	<b>Fractie van zonnebloemzaadschrootvoer met laag cellulose- en hoog eiwitgehalte</b>	<p>Product verkregen door de verwerking van zonnebloemzaadschroot, verkregen door maling en scheiding (zeven en luchtscheiding) van zonnebloemzaadschroot, gedopt. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het product maximaal 1 % van de som van de gebruikte bleekaarde en filtreerstoffen bevatten (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fyllosilicaten en cellulose- of houtvezels).</p> <p>Minimumgehalte aan ruw eiwit: 45 % bij een vochtgehalte van 9,5 %.</p> <p>Maximumgehalte aan ruwe celstof: 8 % bij een vochtgehalte van 10 %.</p>	Ruw eiwit, ruwe celstof
2.19.11	<b>Fractie van zonnebloemzaadschrootvoer met hoog cellulosegehalte</b>	<p>Product verkregen door de verwerking van zonnebloemzaadschroot, verkregen door maling en scheiding (zeven en luchtscheiding) van zonnebloemzaadschroot, gedopt. Alleen indien het product is geproduceerd in geïntegreerde brekerijen en raffinaderijen, mag het product maximaal 1 % van de som van de gebruikte bleekaarde en filtreerstoffen bevatten (bv. diatomeeënaarde, amorfe silicaten en silica, fyllosilicaten en cellulose- of houtvezels).</p> <p>Minimumgehalte aan ruwe celstof: 38 % bij een vochtgehalte van 10 %.</p> <p>Minimumgehalte aan ruw eiwit: 17 % bij een vochtgehalte van 8 %.</p>	Ruw eiwit, ruwe celstof
2.20.1	<b>Plant aardige oliën en vetten <sup>(8)</sup></b>	Olie en vet verkregen door persing en/of extractie uit oliehoudende zaden of vruchten (met uitzondering van ricinusolie uit de ricinusplant).	Vochtgehalte, indien > 1 %

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
2.21.1	<b>Ruwe lecithinen</b>	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	<b>Hennepzaad</b>	Zaden van rassen van <i>Cannabis sativa</i> L. met een tetrahydrocannabinolgehalte van < 0,2 % volgens de in Verordening (EU) nr. 639/2014 <sup>(9)</sup> vastgestelde kwantificeringsmethode.	
2.22.2	<b>Hennepschilfers <sup>(5)</sup></b>	Product verkregen door de winning van olie door persing van hennepzaad van rassen van <i>Cannabis sativa</i> L. met een tetrahydrocannabinolgehalte van < 0,2 % volgens de in Verordening (EU) nr. 639/2014 vastgestelde kwantificeringsmethode.	Ruw eiwit Ruwe celstof
2.22.3	<b>Hennepzaadolie</b>	Olie verkregen door persing van hennepzaden van rassen van <i>Cannabis sativa</i> L. met een tetrahydrocannabinolgehalte van < 0,2 % volgens de in Verordening (EU) nr. 639/2014 vastgestelde kwantificeringsmethode.	Vochtgehalte, indien > 1 %
2.23.1	<b>Papaverzaad</b>	Zaden van <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	<b>Papaverschroot; [papavermeel]</b>	Product verkregen door de winning van olie door extractie uit de schilfers van papaverzaad.	Ruw eiwit
2.24.1	<b>Chiazaden</b>	Zaad van <i>Salvia hispanica</i> L.	

<sup>(5)</sup> De term "schilfers" mag worden vervangen door "koek".

<sup>(6)</sup> In het geval van *Arachis hypogaea* mag "grondnoot" worden vervangen door "pinda".

<sup>(7)</sup> In voorkomend geval mag de benaming vergezeld gaan van de vermelding "met een laag glucosinolaatgehalte" zoals gedefinieerd in de wetgeving van de Unie.

<sup>(8)</sup> De benaming "plantaardige oliën en vetten" kan worden vervangen door de term "plantaardige olie" of "plantaardig vet", naargelang het geval. Bij de benaming moeten ook de plantensoorten en in voorkomend geval het deel van de plant worden vermeld. Er moet worden aangegeven of de olie (oliën) en/of het vet (de vetten) ruw of geraffineerd is (zijn).

<sup>(9)</sup> Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 639/2014 van de Commissie van 11 maart 2014 tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1307/2013 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van voorschriften voor rechtstreekse betalingen aan landbouwers in het kader van de steunregelingen van het gemeenschappelijk landbouwbeleid en tot wijziging van bijlage X bij die verordening (PB L 181 van 20.6.2014, blz. 1).

## 3. Zaden van peulvruchten en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
3.1.1	<b>Bonen, getoast</b>	Zaden van <i>Phaseolus</i> spp. of <i>Vigna</i> spp. die een geschikte warmtebehandeling hebben ondergaan.	
3.1.2	<b>Boneneiwitconcentraat</b>	Product verkregen uit het afgescheiden bonenvruchtwater, tijdens de productie van zetmeel.	Ruw eiwit

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
3.2.1	<b>Johannesbrood</b>	Gedroogde vruchten van de johannesbroodboom <i>Ceratonia siliqua</i> L. die johannesbroodpitten bevatten.	Ruwe celstof
3.2.3	<b>Gebroken johannesbrood</b>	Product verkregen door het breken van de gedroogde, van de zaden ontdane vruchten (peulen) van de johannesbroodboom.	Ruwe celstof
3.2.4	<b>Johannesbroodpoeder; [carobepoeder]</b>	Product verkregen door micronisatie van de gedroogde, van de zaden ontdane vruchten (peulen) van de johannesbroodboom.	Ruwe celstof Totaal suikers (als sacharose)
3.2.5	<b>Johannesbroodkiemen</b>	Kiemen van johannesbroodpitten van de johannesbroodboom.	Ruw eiwit
3.2.6	<b>Johannesbroodkiemen, schilfers <sup>(2)</sup></b>	Product verkregen door de winning van olie door persing uit johannesbroodkiemen.	Ruw eiwit
3.2.7	<b>Johannesbroodpitten</b>	Uit johannesbroodpeulen verkregen zaden (pitten) bestaande uit endosperm, dop en kiem.	Ruwe celstof
3.2.8	<b>Doppen van johannesbroodpitten</b>	Doppen van johannesbroodpitten, verkregen door het doppen van de zaden van de johannesbroodboom.	Ruwe celstof
3.3.1	<b>Kikkererwten</b>	Zaden van <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	<b>Linzenwikke</b>	Zaden van <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	<b>Fenegriekzaden</b>	Zaad van de fenegriek ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> ).	
3.6.1	<b>Guarschroot; [guar-meel]</b>	Product verkregen na extractie van bindmiddel uit de zaden van guarbonen ( <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.)	Ruw eiwit
3.6.2	<b>Guarkiemenschroot; [guarkiemmeel]</b>	Product verkregen door extractie van het bindmiddel uit de kiemen van de zaden van guarbonen.	Ruw eiwit
3.7.1	<b>Paardenbonen</b>	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	<b>Paardenbonenvlokken</b>	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van gepelde paardenbonen.	Zetmeel Ruw eiwit

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
3.7.3	<b>Paardenbonenschillen; [schillen van veldbonen]</b>	Product verkregen bij het schillen van paardenboonzaden, hoofdzakelijk bestaande uit uitwendige omhulsels.	Ruwe celstof Ruw eiwit
3.7.4	<b>Paardenbonen, geschild</b>	Product verkregen bij het schillen van paardenboonzaden, hoofdzakelijk bestaande uit de kernen van paardenbonen.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.7.5	<b>Paardenboneneiwit</b>	Product verkregen door vermaling en luchtscheiding van paardenbonen.	Ruw eiwit
3.8.1	<b>Linzen</b>	Zaden van <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	<b>Linzenschillen</b>	Product verkregen bij het schillen van linzenzaad.	Ruwe celstof
3.9.1	<b>Zoete lupinen</b>	Zaden van <i>Lupinus</i> spp. met maximaal 5 % bittere zaden	Ruw eiwit
3.9.2	<b>Zoete lupinen, geschild</b>	Geschilde zaden van zoete lupinen.	Ruw eiwit
3.9.3	<b>Lupinevlies; [lupineschillen]</b>	Product verkregen bij het schillen van de zaden van zoete lupinen, hoofdzakelijk bestaande uit uitwendige omhulsels.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.9.4	<b>Lupinepulp</b>	Product verkregen na de extractie van bestanddelen van zoete lupinen.	Ruwe celstof
3.9.5	<b>Lupinegries</b>	Product verkregen bij de productie van lupinebloem uit zoete lupinen. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de zaadlob en in mindere mate uit de schillen van erwten.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.9.6	<b>Lupine-eiwit</b>	Product verkregen uit het afgescheiden vruchtwater van zoete lupinen, tijdens de productie van zetmeel of na vermaling en luchtscheiding.	Ruw eiwit
3.9.7	<b>Lupine-eiwitschroot</b>	Product verkregen bij verwerking van zoete lupinen voor de productie van schroot met een hoog eiwitgehalte.	Ruw eiwit
3.10.1	<b>Mungbonen</b>	Bonen van <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	<b>Erwten</b>	Zaden van <i>Pisum</i> spp.	
3.11.2	<b>Erwtzemelen</b>	Product verkregen tijdens de productie van erwtenbloem. Het bestaat overwegend uit de schillen die afgescheiden worden bij het schillen en reinigen van de erwten.	Ruwe celstof

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
3.11.3	<b>Erwtenvlokken</b>	Product verkregen door het stomen of infraroodmicroniseren en pletten van geschilde erwtenzaden.	Zetmeel
3.11.4	<b>Erwtbloem</b>	Product verkregen bij het malen van erwten.	Ruw eiwit
3.11.5	<b>Erwtenschillen</b>	Product verkregen bij de productie van erwtbloem uit erwten. Het bestaat overwegend uit de schillen die afgescheiden worden bij het schillen en reinigen en in mindere mate het endosperm.	Ruwe celstof
3.11.6	<b>Erwten, geschild</b>	Geschilde erwtenzaden.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.11.7	<b>Erwtenslijpmeel</b>	Product verkregen bij de bereiding van erwtbloem. Het bestaat overwegend uit deeltjes van de zaadlob en in mindere mate uit de schillen van erwten.	Ruw eiwit Ruwe celstof
3.11.8	<b>Erwtenvoermeel</b>	Producten verkregen bij het mechanisch zeven, bestaande uit fracties van erwten die vóór de verdere verwerking zijn gescheiden.	Ruwe celstof
3.11.9	<b>Erwteneiwit</b>	Product verkregen uit het afgescheiden erwtenvruchtwater, tijdens de productie van zetmeel of na maling en luchtscheiding, eventueel gedeeltelijk gehydrolyseerd.	Ruw eiwit
3.11.10	<b>Erwtenspulp</b>	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	<b>Erwtensperssap</b>	Product verkregen door natte extractie van zetmeel en eiwit uit erwten. Het bestaat overwegend uit oplosbare eiwitten en oligosachariden.	Vochtgehalte, indien < 60 % of > 85 % Totaal suikers (als sacharose) Ruw eiwit
3.11.12	<b>Erwtenzevel</b>	Product verkregen door extractie na het malen en zeven van de geschilde erwten.	Ruwe celstof



## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
3.11.13	<b>Erwtencrème</b>	Product verkregen door natte extractie van zetmeel en eiwit uit erwten. Het bestaat voornamelijk uit oplosbare eiwitten, inwendige vezels, zetmeel en oligosachariden. Mag ten hoogste 1 % organische zuren bevatten.	Vochtgehalte, indien < 50 % of > 85 % Ruw eiwit Ruwe celstof Zetmeel
3.12.1	<b>Wikken</b>	Zaden van <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> en andere rassen daarvan.	
3.13.1	<b>Reukerwt</b>	Zaden van <i>Lathyrus sativus</i> L. die een passende warmtebehandeling hebben ondergaan.	Warmtebehandelingsmethode
3.14.1	<b>Vicia articulata</b>	Zaden van <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

## 4. Knollen en wortels en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.1.1	<b>Suikerbieten</b>	Wortel van <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	<b>Suikerbietenkoppen en -staarten</b>	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	<b>(Biet)suiker [sacharose]</b>	Met behulp van water uit suikerbieten gewonnen suiker.	
4.1.4	<b>(Suiker)bietenmelasse</b>	Stroopachtig product verkregen bij de productie of het raffineren van suiker uit suikerbieten. Mag ten hoogste 0,5 % antischuimmiddelen, 0,5 % middelen tegen de vorming van ketelsteen, 2 % sulfaat en 0,25 % sulfiet bevatten.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 28 %
4.1.5	<b>(Suiker)bietenmelasse, gedeeltelijk ontsuikerd en/of ontdaan van betaïne</b>	Product verkregen na verdere extractie met behulp van water van sacharose en/of betaïne uit suikerbietenmelasse. Mag ten hoogste 2 % sulfaat en 0,25 % sulfiet bevatten.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 28 %
4.1.6	<b>Isomaltulosemelasse</b>	Niet-gekrystalliseerde fractie van de bereiding van isomaltulose door enzymatische omzetting van sacharose uit suikerbieten.	Vochtgehalte, indien > 40 %

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.1.7	<b>Natte (suiker)bietenpulp</b>	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	<b>Bietenperspulp</b>	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	<b>Bietenperspulp (gemelasseerd)</b>	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	<b>Gedroogde (suiker)bietenpulp</b>	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	<b>Gedroogde (suiker)bietenpulp (gemelasseerd)</b>	Product verkregen bij de productie van suiker, dat bestaat uit snijdsel van suikerbieten waaruit met water suiker is geëxtraheerd, die mechanisch zijn geperst en zijn gedroogd, en waaraan melasse is toegevoegd. Mag ten hoogste 0,5 % antischuimmiddelen en 2 % sulfaat bevatten.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Totaal suikers (als sacharose)
4.1.12	<b>Suikerstroop</b>	Product verkregen door de verwerking van suiker en/of melasse. Mag ten hoogste 0,5 % sulfaat en 0,25 % sulfiet bevatten.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 35 %
4.1.13	<b>Delen van (suiker)bieten, gekookt</b>	Product verkregen bij de bereiding van eetbare stroop uit suikerbieten.	Indien gedroogd: in HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Indien geperst: in HCl onoplosbare as indien > 5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 50 %

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.1.15	<b>(Suiker)bietenmelasse, rijk aan betaïne, vloeibaar/ gedroogd</b> <sup>(10)</sup>	Product verkregen na extractie van suiker met behulp van water en verdere filtratie van suikerbietenmelasse. Dat product bevat de bestanddelen van melasse en ten hoogste 20 % aan natuurlijk voorkomende betaïne.  Mag ten hoogste 0,5 % antischuimmiddelen, 0,5 % middelen tegen de vorming van ketelsteen, 2 % sulfaat en 0,25 % sulfiet bevatten.	Betaïnegehalte  Totaal suikers (als sacharose)  Vochtgehalte, indien > 14 %
4.1.16	<b>Isomaltulose</b>	Isomaltulose als kristallijne monohydrate stof. Het wordt verkregen door enzymatische omzetting van sacharose uit suikerbieten.	
4.2.1	<b>Rodebietensap</b>	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	<b>Wortels</b>	Gele of rode wortel van <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	<b>Wortelstoomschillen</b>	Vochtig product uit de wortelverwerkingsindustrie, bestaande uit de schillen die via een stoombehandeling van de wortel zijn verwijderd en waaraan aanvullend vloeibaar gelechtig wortelzetmeel kan zijn toegevoegd. Maximaal vochtgehalte: 97 %	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof  Vochtgehalte, indien > 97 %
4.3.3	<b>Wortelschraapsel</b>	Vochtig product verkregen door mechanische afscheiding tijdens de verwerking van wortels en wortelresten. Het product kan een warmtebehandeling hebben ondergaan. Maximaal vochtgehalte: 97 %	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof  Vochtgehalte, indien > 97 %
4.3.4	<b>Wortelvlokken</b>	Product verkregen door het vlokken van gele of rode wortels die vervolgens zijn gedroogd.	
4.3.5	<b>Wortels, gedroogd</b>	Gele of rode wortels, ongeacht de aanbestedingsvorm, die vervolgens zijn gedroogd.	Ruwe celstof
4.3.6	<b>Wortelvoer, gedroogd</b>	Product bestaande uit inwendige pulp en schillen die gedroogd zijn.	Ruwe celstof
4.3.7	<b>Wortelsap</b>	Sap verkregen door het persen van wortels, gevolgd door concentratie en pasteurisatie.	Vochtgehalte, indien < 40 % of > 60 %

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.4.1	<b>Cichoreiwortels</b>	Wortels van <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	<b>Cichoreikoppen en -staarten</b>	Vers product verkregen bij de verwerking van cichorei. Het bestaat hoofdzakelijk uit geschoonde delen cichorei en delen van het loof.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 50 %
4.4.3	<b>Cichoreizaad</b>	Zaad van <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	<b>Geperste cichorei-pulp</b>	Product verkregen bij de bereiding van inuline uit wortels van <i>Cichorium intybus</i> L., bestaande uit geëxtraheerde en mechanisch geperste plakken cichorei. De (oplosbare) cichoreikoolhydraten en het water zijn gedeeltelijk onttrokken. Mag ten hoogste 1 % sulfaat en 0,2 % sulfiet bevatten.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof Vochtgehalte, indien < 65 % of > 82 %
4.4.5	<b>Gedroogde cichorei-pulp</b>	Product verkregen bij de bereiding van inuline uit wortels van <i>Cichorium intybus</i> L., bestaande uit geëxtraheerde en mechanisch geperste plakken cichorei die vervolgens zijn gedroogd. De (oplosbare) cichoreikoolhydraten zijn gedeeltelijk onttrokken. Mag ten hoogste 2 % sulfaat en 0,5 % sulfiet bevatten.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.4.6	<b>Cichoreiwortelpoeder</b>	Product verkregen door het hakselen, drogen en malen van cichoreiwortels. Mag ten hoogste 1 % antiklontermiddelen bevatten.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.4.7	<b>Cichoreimelasse</b>	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	<b>Cichoreivinasse</b>	Nevenproduct 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	<b>Inuline <sup>(1)</sup></b>	Inuline is een fructaan geëxtraheerd uit bijvoorbeeld wortels van <i>Cichorium intybus</i> L., <i>Inula helenium</i> of <i>Helianthus tuberosus</i> ; ruwe inuline mag ten hoogste 1 % sulfaat en 0,5 % sulfiet bevatten.	

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.4.10	<b>Oligofractosestroop</b>	Product verkregen door de gedeeltelijke hydrolyse van inuline uit <i>Cichorium intybus</i> L.; ruwe oligofractosestroop mag ten hoogste 1 % sulfaat en 0,5 % sulfiet bevatten.	Vochtgehalte, indien < 20 % of > 30 %
4.4.11	<b>Oligofractose, gedroogd</b>	Product verkregen door de gedeeltelijke hydrolyse van inuline uit <i>Cichorium intybus</i> L., dat vervolgens is gedroogd.	
4.5.1	<b>Knoflook, gedroogd</b>	Wit of geelachtig poeder van zuivere, gemalen knoflook <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	<b>Maniok [tapioca]; [cassave]</b>	Wortelknollen van <i>Manihot esculenta</i> Crantz, ongeacht de aanbiedingsvorm.	Vochtgehalte, indien < 60 % of > 70 %
4.6.2	<b>Maniok, gedroogd [tapioca, gedroogd]</b>	Maniokwortels, ongeacht de aanbiedingsvorm, die vervolgens zijn gedroogd.	Zetmeel In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.7.1	<b>Uienpulp</b>	Vochtig product verkregen uit de verwerking van uien (geslacht <i>Allium</i> ) en dat uit zowel vliezen als hele uien bestaat. Indien verkregen uit het productieproces voor uienolie, bestaat het overwegend uit gekookte uienresten.	Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.7.2	<b>Uien, gefrituurd</b>	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	<b>Uienperssap, gedroogd</b>	Droog product verkregen bij de verwerking van verse uien. Het wordt verkregen door alcohol- en/of waterextractie, de water- of alcoholfractie wordt afgescheiden en gesproeidroogd. Het bestaat hoofdzakelijk uit koolhydraten.	Ruwe celstof
4.8.1	<b>Aardappelen</b>	Knollen van <i>Solanum tuberosum</i> L.	Vochtgehalte, indien < 72 % of > 88 %
4.8.2	<b>Aardappelen, geschild</b>	Aardappelen waarvan de schil via een stoombehandeling is verwijderd.	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.8.3	<b>Aardappelstoomschillen</b>	Vochtig product uit de aardappelverwerkingsindustrie, bestaande uit de schillen die via een stoombehandeling van de aardappelknol zijn verwijderd en waaraan aanvullend vloeibaar geleïachtig aardappelzetmeel kan zijn toegevoegd.	Vochtgehalte, indien > 93 % In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.4	<b>Aardappelsnippers, rauw</b>	Product verkregen uit aardappelen bij de bereiding van aardappelproducten voor menselijke consumptie, die geschild kunnen zijn.	Vochtgehalte, indien > 88 % In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.5	<b>Aardappelschraapsel</b>	Product verkregen door mechanische afscheiding tijdens de verwerking van aardappelen en aardappelresten. Het product kan een warmtebehandeling hebben ondergaan.	Vochtgehalte, indien > 93 % In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.6	<b>Aardappelpuree</b>	Geblancheerd of gekookt aardappelproduct dat vervolgens is gepureerd.	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.7	<b>Aardappelvlokken</b>	Product verkregen door het drogen op walsen van gewassen, al dan niet geschildte en gestoomde aardappelen	Zetmeel Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
4.8.8	<b>Aardappelpersvezels</b>	Product verkregen bij de bereiding van aardappelzetmeel, bestaande uit geëxtraheerde gemalen aardappelen.	Vochtgehalte, indien < 77 % of > 88 %
4.8.9	<b>Aardappelvezels, gedroogd</b>	Gedroogd product verkregen bij de bereiding van aardappelzetmeel, bestaande uit geëxtraheerde gemalen aardappelen.	
4.8.10	<b>Aardappeleiwit</b>	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	<b>Aardappeleiwit, gehydrolyseerd</b>	Eiwit verkregen door gecontroleerde enzymatische hydrolyse van aardappeleiwitten.	Ruw eiwit
4.8.12	<b>Aardappeleiwit, gegist</b>	Product verkregen door gisting van aardappeleiwit dat vervolgens is gesproeidroogd.	Ruw eiwit

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
4.8.13	<b>Gegist aardappeleiwit, vloeibaar</b>	Vloeibaar product verkregen door gisting van aardappeleiwit.	Ruw eiwit
4.8.14	<b>Aardappeldiksap, geconcentreerd</b>	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	<b>Aardappelgranulaat</b>	Aardappelen na het wassen, schillen, verkleinen (snijden, vlokken enz.) en drogen.	
4.9.1	<b>Bataten; [zoete aardappelen]</b>	Knollen van <i>Ipomoea batatas</i> L. ongeacht de aanbiedingsvorm.	Vochtgehalte, indien < 57 % of > 78 %
4.10.1	<b>Aardperen; [topinamboers]</b>	Knollen van <i>Helianthus tuberosus</i> L. ongeacht de aanbiedingsvorm.	Vochtgehalte, indien < 75 % of > 80 %
4.11.1	<b>Sap van rode radijzen</b>	Sap afkomstig van het persen van wortels van rode radijzen ( <i>Raphanus sativus</i> L.) dat vervolgens gedroogd en gepasteuriseerd is.	Vochtgehalte, indien < 30 % of > 50 %

<sup>(10)</sup> Deze aanduidingen verschillen hoofdzakelijk qua vochtgehalte en moeten worden gebruikt waar nodig.

<sup>(11)</sup> Bij de benaming moet ook de plantensoort worden vermeld.

## 5. Overige zaden en vruchten en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
5.1.1	<b>Eikels</b>	Hele vruchten van de zomereik <i>Quercus robur</i> L., de wintereik <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., de kurkeik <i>Quercus suber</i> L. of andere soorten van het geslacht <i>Quercus</i> .	
5.1.2	<b>Eikels, geschild</b>	Product verkregen bij het schillen van eikels.	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.2.1	<b>Amandelen</b>	Hele of gebroken vruchten van <i>Prunus dulcis</i> , al dan niet met schil.	
5.2.2	<b>Amandelschillen</b>	Amandelschillen verkregen van geschilde amandelen middels fysieke afscheiding van de kernen en vermalen.	Ruwe celstof
5.2.3	<b>Amandelpitschilfers <sup>(5)</sup></b>	Product verkregen door de winning van olie door persing uit amandelpitten.	Ruw eiwit Ruwe celstof

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
5.3.1	<b>Anijszaad</b>	Zaden van <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	<b>Appelpulp, gedroogd</b>	Product verkregen bij de productie van sap van <i>Malus domestica</i> of de ciderproductie. Het bestaat hoofdzakelijk uit inwendige pulp en schillen die gedroogd zijn.	Ruwe celstof
5.4.2	<b>Appelpulp, geperst</b>	Vochtig product verkregen bij de productie van appelsap of de ciderproductie. Het bestaat hoofdzakelijk uit inwendige pulp en schillen die geperst zijn.	Ruwe celstof
5.4.3	<b>Appelmelasse</b>	Product verkregen na de productie van pectine uit appelpulp.	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruwe oliën en vetten, indien > 10 %
5.5.1	<b>Suikerbietenzaad</b>	Zaden van suikerbieten.	
5.6.1	<b>Boekweit</b>	Zaden van <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	<b>Boekweitschillen en -zemelen</b>	Product verkregen bij het malen van boekweïtkorrels.	Ruwe celstof
5.6.3	<b>Boekweïtgries</b>	Product verkregen bij de bereiding van bloem uit geschoonde boekweit. Het bestaat overwegend uit deeltjes van het endosperm en bevat ook fijne schilddelen en enkele andere bestanddelen van de korrel. Het mag niet meer dan 10 % ruwe celstof bevatten.	Ruwe celstof Zetmeel
5.7.1	<b>Rodekoolzaad</b>	Zaden van <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	<b>Kanariegraszaad</b>	Zaden van <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	<b>Karwijzaad</b>	Zaden van <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	<b>Hele of gebroken kastanjes</b>	Product verkregen bij de bereiding van kastanjbloem, overwegend bestaande uit deeltjes van het endosperm en voorts uit fijne schilddelen en enkele andere kastanjeresten ( <i>Castanea</i> spp.).	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.13.1	<b>Citruspulp <sup>(12)</sup></b>	Product verkregen door persing uit citrusvruchten <i>Citrus</i> (L.) spp. of tijdens de productie van citrussap. Het gehalte aan methanol, ethanol en propaan-2-ol samen mag ten hoogste 1 % bedragen, uitgaande van de waternrijze stof.	Ruwe celstof



## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
5.13.2	<b>Citruspulp</b> <sup>(12)</sup> , <b>gedroogd</b>	Product verkregen door persing uit citrusvruchten of tijdens de productie van citrussap, dat vervolgens is gedroogd. Het gehalte aan methanol, ethanol en propaan-2-ol samen mag ten hoogste 1 % bedragen, uitgaande van de watervrije stof.	Ruwe celstof
5.14.1	<b>Zaad van rode klover</b>	Zaden van <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	<b>Zaad van witte klover</b>	Zaden van <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	<b>Koffieschillen</b>	Product verkregen uit geschilde zaden van <i>Coffea</i> -planten.	Ruwe celstof
5.16.1	<b>Korenbloemzaad</b>	Zaden van <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	<b>Komkommerzaad</b>	Zaden van <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	<b>Cypreszaad</b>	Zaden van <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	<b>Dadelvrucht</b>	Vruchten van <i>Phoenix dactylifera</i> L.	
5.19.2	<b>Dadelzaad</b>	Hele zaden van <i>Phoenix dactylifera</i> L.	Ruwe celstof
5.20.1	<b>Venkelzaad</b>	Zaden van <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	<b>Vijgenvrucht</b>	Vruchten van <i>Ficus carica</i> L.	
5.22.1	Vruchtpitten <sup>(13)</sup>	Product bestaande uit de binnenste, eetbare zaden van een noot of pitvrucht.	
5.22.2	<b>Vruchtenpulp</b> <sup>(13)</sup>	Product verkregen bij de productie van vruchtensap en vruchtenpuree.	Ruwe celstof
5.22.3	<b>Vruchtenpulp, gedroogd</b> <sup>(13)</sup>	Product verkregen bij de productie van vruchtensap en vruchtenpuree, dat vervolgens is gedroogd.	Ruwe celstof
5.23.1	<b>Tuinkerszaad</b>	Zaden van <i>Lepidium sativum</i> L.	Ruwe celstof
5.24.1	<b>Zaden van grasachtigen</b>	Zaden van grasachtigen van de families Poaceae, Cyperaceae en Junceae.	
5.25.1	<b>Druivenpitten</b>	Van druivendraf afgescheiden, niet-ontoliede pitten van <i>Vitis</i> L.	Ruw vet Ruwe celstof

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
5.25.2	<b>Druivenpitten-schroot; [druivenpittenmeel]</b>	Product verkregen bij het extraheren van de olie uit druivenpitten.	Ruwe celstof
5.25.3	<b>Druivenpulp; [druivenmoer]</b>	Na het extraheren van de alcohol snel gedroogde draf van druiven, die zoveel mogelijk van steeltjes en pitten is ontdaan.	Ruwe celstof
5.25.4	<b>Druivenpittenpers-sap</b>	Product verkregen uit druivenpitten na de productie van druivensap. Het bevat overwegend koolhydraten.	Ruwe celstof
5.26.1	<b>Hazelnoten</b>	Hele of gebroken vrucht van <i>Corylus</i> (L.) spp., al dan niet met schil.	
5.26.2	Hazelnootschilfers <sup>(5)</sup>	Product verkregen door de winning van olie door persing uit hazelnootpitten.	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.27.1	<b>Pectine</b>	Pectine wordt door extractie met water verkregen uit (natuurlijk voorkomend) geschikt plantaardig materiaal, doorgaans citrusvruchten of appels. Er mogen geen andere organische neerslagmiddelen dan methanol, ethanol en propaan-2-ol worden gebruikt. Het gehalte aan methanol, ethanol en propaan-2-ol samen mag ten hoogste 1 % bedragen, uitgaande van de watervrije stof. Pectine bestaat hoofdzakelijk uit de partiële methylesters van polygalacturonzuur en de ammonium-, natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan.	
5.28.1	<b>Perillazaad</b>	Zaden van <i>Perilla frutescens</i> L. en maalterijproducten ervan.	
5.29.1	<b>Pijnboompitten</b>	Zaden van <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	<b>Pistaches</b>	Vruchten van <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	<b>Vlozaad</b>	Zaden van <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	<b>Radijszaad</b>	Zaden van <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	<b>Spinaziezaad</b>	Zaden van <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	<b>Distelzaad</b>	Zaden van <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	<b>Tomatenpulp</b>	Product verkregen door persing uit tomaten <i>Solanum lycopersicum</i> L. bij de bereiding van tomatensap. Het bestaat hoofdzakelijk uit tomatenschillen en zaden.	Ruwe celstof

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
5.36.1	<b>Duizendbladzaad</b>	Zaden van <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	<b>Abrikozenpitschilfers</b> <sup>(5)</sup>	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	<b>Zwartekomijnschilfers</b> <sup>(5)</sup>	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	<b>Bernagiezaadschilfers</b> <sup>(5)</sup>	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	<b>Teunisbloemschilfers</b> <sup>(5)</sup>	Product verkregen door de winning van olie door persing uit zaden van teunisbloem ( <i>Oenothera</i> L.).	Ruw eiwit Ruwe celstof
5.41.1	<b>Granaatappelschilfers</b> <sup>(5)</sup>	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	<b>Walnootpitschilfers</b> <sup>(5)</sup>	Product verkregen door de winning van olie door persing uit walnootpitten ( <i>Juglans regia</i> L.).	Ruw eiwit Ruwe celstof

<sup>(12)</sup> Het woord "citrus" wordt vervangen door de citrussoort.

<sup>(13)</sup> In voorkomend geval wordt het woord "vrucht" vervangen door de naam van de vrucht van de plantensoort.

## 6. Voedergewassen en ruwvoedergewassen en daarvan afgeleide producten

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
6.1.1	<b>Bietenloof</b>	Loof van <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	<b>Planten van graan- gewassen</b> <sup>(11)</sup>	Hele planten van graansoorten of delen daarvan.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.3.1	<b>Stro</b> <sup>(11)</sup>	Stro van granen.	
6.3.2	<b>Behandeld stro</b> <sup>(11)</sup>	Product verkregen door een passende behandeling van stro van granen.	Natrium, indien behandeld met NaOH

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
6.4.1	<b>Klavermeel</b>	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	<b>Voedergewassenmeel</b> <sup>(14)</sup> [ <b>grasmeel</b> <sup>(14)</sup> ]; [ <b>groenvoermeel</b> <sup>(14)</sup> ]	Product verkregen door het drogen en malen en in sommige gevallen samenpersen van voedergewassen. <sup>(15)</sup>	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.1	<b>Hooi</b>	Op het veld of kunstmatig gedroogd product van grassen, peulvruchten of kruiden.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.2	<b>Gras; kruiden; peulvruchtplanten, gedroogd</b>	Uit gras, kruiden of peulvruchtplanten verkregen product dat kunstmatig is gedroogd (in allerlei vormen).	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.3	<b>Gras; kruiden; peulvruchten; [groenvoer]</b>	Verse biomassa bestaande uit gras, peulvruchtplanten of kruiden.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.4	<b>Groen kuilvoer</b>	Ingekuild biomassa van bouwland en grasland bestaande uit gras, peulvruchtplanten of kruiden.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.6.5	<b>Hooi</b>	Ingekuilde of gedroogde akkerbouwgewassen bestaande uit gras, peulvruchtplanten of kruiden met een drogestofgehalte van ten minste 50 %, verpakt in balen of opgeslagen in silo's.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.7.1	<b>Hennepbloem</b>	Meel afkomstig van hennep van rassen van <i>Cannabis sativa</i> L. met een tetrahydrocannabinolgehalte van < 0,2 % volgens de in Verordening (EU) nr. 639/2014 vastgestelde kwantificeringsmethode.	Ruw eiwit
6.7.2	<b>Hennepvezel</b>	Bij de mechanische verwerking van hennep verkregen product afkomstig van rassen van <i>Cannabis sativa</i> L. met een tetrahydrocannabinolgehalte van < 0,2 % volgens de in Verordening (EU) nr. 639/2014 vastgestelde kwantificeringsmethode.	Ruwe celstof

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
6.8.1	<b>Paardenbonenstro</b>	Stro van paardenbonen ( <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. en var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.).	
6.9.1	<b>Lijnzaadstro</b>	Stro van lijnzaad ( <i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	<b>Luzerne; [alfalfa]</b>	Planten van <i>Medicago sativa</i> L. en <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> of delen daarvan.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.2	<b>Luzerne, zongedroogd; [alfalfa, zongedroogd]</b>	Zongedroogde luzerne.	In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.3	<b>Luzerne, bij hoge temperatuur gedroogd [alfalfa, bij hoge temperatuur gedroogd]; gedehydrateerde luzerne.</b>	Kunstmatig gedroogde luzerne, in allerlei vormen.	Ruw eiwit Ruwe celstof In HCl onoplosbare as indien > 3,5 % droge stof
6.10.4	<b>Luzerne, geëxtrudeerd; [alfalfa, geëxtrudeerd]</b>	Alfalfapellets die geëxtrudeerd zijn.	
6.10.5	<b>Luzernemeel <sup>(16)</sup>; [alfalfameel <sup>(16)</sup>]</b>	Product verkregen door het drogen en malen van luzerne. Het mag 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	<b>Luzernepulp; [alfalfapulp]</b>	Gedroogd product verkregen door persing uit het sap uit de luzerne.	Ruw eiwit Ruwe celstof
6.10.7	<b>Luzerne-eiwitconcentraat; [alfalfa-eiwitconcentraat]</b>	Product verkregen door het kunstmatig drogen van deeltjes uit luzerne geperst sap, die middels centrifugatie zijn afgescheiden en warmtebehandeld om de eiwitten neer te slaan.	Ruw eiwit Caroteen
6.10.8	<b>Luzerneperssap</b>	Product verkregen na het extraheren van eiwitten uit luzernesap.	Ruw eiwit
6.11.1	<b>Snijmaïs</b>	Ingekuilde planten <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> of delen daarvan.	

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
6.12.1	<b>Erwtenstro</b>	Stro van <i>Pisum</i> spp.	
6.13.1	<b>Kool- en raapzaad <sup>(7)</sup> stro</b>	Stro van <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., van Indische sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz en van raapzaad <i>Brassica rapa</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.).	

<sup>(14)</sup> Bij de benaming mag ook de soortnaam van het gewas worden vermeld.

<sup>(15)</sup> Met uitzondering van *Cannabis sativa* L.

<sup>(16)</sup> De term "meel" mag worden vervangen door "pellets". Bij de benaming mag ook de droogmethode worden vermeld.

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

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
7.1.1	<b>Algen <sup>(17)</sup></b>	Levende of verwerkte algen, met inbegrip van verse, gekoelde of ingevroren algen. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Jodium, indien > 100 ppm
7.1.2	<b>Algen <sup>(17)</sup>, gedroogd</b>	Product verkregen door het drogen van algen. Het product kan zijn gewassen om het jodiumgehalte te verlagen, en de algen zijn geïnactiveerd. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Jodium, indien > 100 ppm
7.1.3	<b>Algen <sup>(17)</sup> meel</b>	Product verkregen door de winning van algenolie door extractie uit algen. De algen zijn geïnactiveerd. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Jodium, indien > 100 ppm
7.1.4	<b>Algen <sup>(17)</sup> olie</b>	Olie verkregen door extractie uit algen. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
7.1.6	<b>Zeewier <sup>(17)</sup> meel</b>	Product verkregen door het drogen en breken van macro-algen, vooral rood-, bruin- en groenwieren. Het product kan zijn gewassen om het jodiumgehalte te verlagen. Mag ten hoogste 0,1 % antischuimmiddelen bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Jodium, indien > 100 ppm

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
7.1.7	<b>Algenmeel van <i>Asparagopsis</i></b>	Product verkregen door het drogen en breken van macro-algen van het geslacht <i>Asparagopsis</i> . Mag worden gewassen om het jodium- en broomgehalte te verlagen.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Jodium, indien > 100 ppm
7.2.1	<b>Schimmels <sup>(17)</sup>, gedroogd</b>	Gedroogde paddenstoelen en/of mycelium afkomstig van eetbare schimmels, rijk aan vezels, aminozuren en polysachariden.	Ruwe celstof Ruw eiwit
7.3.1	<b>Schors <sup>(17)</sup></b>	Gereinigde en gedroogde schors van bomen of struiken.	Ruwe celstof
7.4.1	<b>Bloesems <sup>(15)</sup> <sup>(17)</sup>, gedroogd</b>	Alle delen van gedroogde bloesems van eetbare planten en fracties daarvan.	Ruwe celstof
7.5.1	<b>Broccoli, gedroogd</b>	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	<b>(Suiker)rietmelasse</b>	Stroopachtig product verkregen bij de bereiding of het raffineren van suiker uit <i>Saccharum</i> L. Mag ten hoogste 0,5 % antischuimmiddelen, 0,5 % middelen tegen de vorming van ketelsteen, 3,5 % sulfaat en 0,25 % sulfiet bevatten.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 30 %
7.6.2	<b>(Suiker)rietmelasse, gedeeltelijk ontsuikerd</b>	Product verkregen na verdere extractie met behulp van water van sacharose uit suikerrietmelasse.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 28 %
7.6.3	<b>(Riet)suiker; [sacharose]</b>	Met behulp van water uit suikerriet gewonnen suiker.	
7.6.4	<b>Rietbagasse</b>	Product verkregen bij het met behulp van water winnen van suiker uit suikerriet. Het bestaat hoofdzakelijk uit vezel.	Ruwe celstof
7.7.1	<b>Bladeren <sup>(15)</sup> <sup>(17)</sup>, gedroogd</b>	Gedroogde bladeren van eetbare planten en fracties daarvan.	Ruwe celstof

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
7.8.1	<b>Houtcellulose</b>	Product verkregen middels mechanische verwerking van ruw, natuurlijk en gedroogd hout, dat hoofdzakelijk uit houtcellulose bestaat.	
7.8.2	<b>Cellulosepoeder</b>	Product verkregen door ontbinding, afscheiding van lignine en verdere reiniging als cellulose uit plantaardige vezels <sup>(15)</sup> van onbehandeld hout, dat alleen door mechanische verwerking is gewijzigd. Neutraal-detergent-vezel (NDF: neutral detergent fibre): minstens 87 %.	
7.9.1	<b>Zoethout</b>	Wortel van <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	<b>Munt</b>	Product verkregen door het drogen van de bovengrondse delen van de planten <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> of <i>Mentha viridis</i> (L.), ongeacht de aanbiedingsvorm.	
7.11.1	<b>Spinazie, gedroogd</b>	Product verkregen door het drogen van de plant <i>Spinacia oleracea</i> L., ongeacht de aanbiedingsvorm.	
7.12.1	<b>Mojave-yucca</b>	Verpulverd product verkregen uit stengels van <i>Yucca schidigera</i> Roehl.	Ruwe celstof
7.12.2	<b>Sap van Yucca; [schidigera]</b>	Product verkregen door het versnijden en persen van stengels van <i>Yucca schidigera</i> , dat hoofdzakelijk bestaat uit koolhydraten.	
7.13.1	<b>Plantaardige koolstof; [houtschool]</b>	Product verkregen door het carboniseren van organisch plantaardig materiaal.	
7.14.1	<b>Hout <sup>(17)</sup></b>	Chemisch onbehandeld hout of houtvezels.	Ruwe celstof
7.14.2	<b>Houtmelasse <sup>(17)</sup></b>	Product verkregen door het verhitten en persen van ruw, onbehandeld hout, dat hoofdzakelijk uit xylose bestaat.	Totaal suikers (als sacharose)
7.15.1	<b>Meel van <i>Solanum glaucophyllum</i></b>	Product verkregen door het drogen en malen van de bladeren van <i>Solanum glaucophyllum</i> .	Ruwe celstof Vitamine D <sub>3</sub>

<sup>(17)</sup> Bij de benaming moet ook de planten-, schimmel- of algensoort worden vermeld, al naargelang. Indien het verkregen voedermiddel meer dan 5 % andere soorten bevat, moeten deze soorten ook worden vermeld.



## ▼ C1

## 8. Melkproducten en daarvan afgeleide producten

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

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
8.1.1	<b>Boter en boterproducten</b>	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	<b>Karnemelk/Karnemelkpoeder <sup>(18)</sup></b>	Product verkregen door het karnen van boter uit room of door een ander soortgelijk proces. Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het: — ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren, — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen, — ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen, — ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid van het poeder bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat.	Ruw eiwit Ruw vet Lactose Vochtgehalte, indien > 6 %
8.3.1	<b>Caseïne</b>	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	<b>Caseïnaat</b>	Product geëxtraheerd uit wrongel of caseïne middels het gebruik van neutraliserende stoffen en middels droging.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 10 %

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
8.5.1	<b>Kaas en kaasproducten</b>	Kaas en producten bereid uit kaas en producten op basis van melk.	Ruw eiwit Ruw vet
8.6.1	<b>Colostrum/ colostrumpoeder <sup>(18)</sup></b>	De vloeistof die wordt uitgescheiden door de melkklieren van melkproducerende dieren tot vijf dagen na het werpen.	Ruw eiwit
8.7.1	<b>Bijproducten van de zuivelindustrie</b>	<p>Producten verkregen bij de productie van zuivelproducten, waaronder centrifuge- en separatorslib, witwater, en melkmineralen.</p> <p>Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 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,</li> <li>— ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen,</li> <li>— ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen,</li> <li>— ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid van het poeder bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat.</li> </ul>	Vochtgehalte Ruw eiwit Ruw vet Totaal suikers (als sacharose)
8.8.1	<b>Gegiste melkproducten</b>	Producten verkregen door het gisten van melk (bv. yoghurt enz.).	Ruw eiwit Ruw vet
8.9.1	<b>Lactose</b>	Door middel van zuiveren en drogen aan melk of wei onttrokken suiker.	Vochtgehalte, indien > 5 %
8.10.1	<b>Melk/melkpoeder <sup>(18)</sup></b>	Product dat normaal door de melkklieren wordt afgescheiden en wordt verkregen door het melken.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 5 %

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
8.11.1	<b>Magere melk/ mageremelkpoeder</b> <sup>(18)</sup>	Melk waarvan het vetgehalte door middel van ontvetting is verlaagd.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 5 %
8.12.1	<b>Melkvet</b>	Product verkregen door het afromen van melk.	Ruw vet
8.13.1	<b>Melkeiwitpoeder</b> <sup>(18)</sup>	Product verkregen door het drogen van uit melk langs chemische of fysische weg onttrokken eiwitverbindingen.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
8.14.1	<b>Gecondenseerde en geëvaporeerde melk en producten daarvan</b>	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	<b>Melkpermeaat/ melkpermeaatpoeder</b> <sup>(18)</sup>	Product verkregen uit de vloeibare fase van filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van melk waaraan lactose gedeeltelijk kan zijn onttrokken.  Omgekeerde osmose kan zijn toegepast.	Ruwe as Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, indien > 8 %
8.16.1	<b>Melkretentaat/ melkretentaatpoeder</b> <sup>(18)</sup>	Product tegengehouden door het membraan bij filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van melk.	Ruw eiwit Ruwe as Lactose Vochtgehalte, indien > 8 %
8.17.1	<b>Wei/weipoeder</b> <sup>(18)</sup>	Product verkregen bij de bereiding van kaas, kwark of caseïne, of bij een ander soortgelijk proces.  Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het:  — ten hoogste 0,5 % fosfaten bevatten, bv. polyfosfaten (bv. natriumhexametafosfaat), difosfaten (bv. tetranatriumpyrofosfaat), gebruikt om de viscositeit te verminderen en de eiwitten tijdens de bewerking te stabiliseren,  — ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen,	Ruw eiwit Lactose Vochtgehalte, indien > 8 % Ruwe as

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen,</li> <li>— ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid van het poeder bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat.</li> </ul>	
8.18.1	<b>Ontsuikerde wei/ontsuikerde weipoeder</b> <sup>(18)</sup>	<p>Wei waaraan de lactose gedeeltelijk is onttrokken.</p> <p>Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 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,</li> <li>— ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen,</li> <li>— ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in veel delen van de productieprocessen,</li> <li>— ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid van het poeder bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat.</li> </ul>	<p>Ruw eiwit</p> <p>Lactose</p> <p>Vochtgehalte, indien &gt; 8 %</p> <p>Ruwe as</p>
8.19.1	<b>Wei-eiwit/wei-eiwitpoeder</b> <sup>(18)</sup>	<p>Product verkregen door het drogen van uit wei langs chemische of fysische weg onttrokken wei-eiwitverbindingen.</p> <p>Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 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,</li> </ul>	<p>Ruw eiwit</p> <p>Vochtgehalte, indien &gt; 8 %</p>

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen,</li> <li>— ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen,</li> <li>— ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid van het poeder bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat.</li> </ul>	
8.20.1	<b>Gedemineraliseerde, ontsuikerde wei/ gedemineraliseerde, ontsuikerde weipoeder</b> <sup>(18)</sup>	<p>Wei waaraan lactose en mineralen gedeeltelijk zijn onttrokken.</p> <p>Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 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,</li> <li>— ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen,</li> <li>— ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen,</li> <li>— ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid van het poeder bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat.</li> </ul>	<p>Ruw eiwit</p> <p>Lactose</p> <p>Ruwe as</p> <p>Vochtgehalte, indien &gt; 8 %</p>
8.21.1	<b>Weipermeaat/ weipermeaatpoeder</b> <sup>(18)</sup>	<p>Product verkregen uit de vloeibare fase van filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van wei waaraan lactose gedeeltelijk kan zijn onttrokken. Omgekeerde osmose kan zijn toegepast.</p> <p>Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het:</p>	<p>Ruwe as</p> <p>Ruw eiwit</p> <p>Lactose</p> <p>Vochtgehalte, indien &gt; 8 %</p>

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— 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,</li> <li>— ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen,</li> <li>— ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen,</li> <li>— ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid van het poeder bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat.</li> </ul>	
8.22.1	<b>Weirentaat/ weirentaatpoeder</b> <sup>(18)</sup>	<p>Product tegengehouden door het membraan bij filtratie (ultra-, nano- of microfiltratie) van wei.</p> <p>Wanneer het specifiek als voedermiddel is bereid, mag het:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 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,</li> <li>— ten hoogste 0,3 % anorganische zuren bevatten: zwavelzuur, zoutzuur, fosforzuur, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen,</li> <li>— ten hoogste 0,5 % basen bevatten, bv. natrium-, kalium-, calcium-, magnesiumhydroxide, gebruikt voor pH-aanpassingen in vele fasen van de productieprocessen,</li> <li>— ten hoogste 2 % middelen bevatten die de strooibaarheid van het poeder bevorderen, zoals siliciumdioxide, pentanatriumtrifosfaat, tricalciumfosfaat.</li> </ul>	<p>Ruw eiwit</p> <p>Ruwe as</p> <p>Lactose</p> <p>Vochtgehalte, indien &gt; 8 %</p>

<sup>(18)</sup> Deze aanduidingen zijn niet synoniem en verschillen hoofdzakelijk qua vochtgehalte; de respectieve aanduiding moet waar nodig worden gebruikt. De term "poeder" impliceert een vochtgehalte van minder dan 12 % en kan in de plaats komen van de term "gedroogd" of "geconcentreerd en gedroogd".

## ▼ C1

## 9. Producten van landdieren en daarvan afgeleide producten

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

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
9.1.1	<b>Dierlijke bijproducten</b> <sup>(19)</sup>	Warmbloedige landdieren of delen daarvan, vers, ingevroren, gekookt, met zuur behandeld of gedroogd.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 8 %
9.2.1	<b>Dierlijk vet</b> <sup>(20)</sup>	Product dat bestaat uit vet van landdieren, met inbegrip van ongewervelden, in alle levensstadia, van soorten die niet pathogeen zijn voor mens of dier. Indien geëxtraheerd met oplosmiddelen, mag het ten hoogste 0,1 % hexaan bevatten.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
9.3.1	<b>Bijproducten van de bijenteelt</b> <sup>(21)</sup>	Honing, bijenwas, koninginnengelei, propolis, stuifmeel, bewerkt of onbewerkt.	Totaal suikers (als sacharose)
9.4.1	<b>Verwerkt dierlijk eiwit</b> <sup>(20)</sup>	Product verkregen door het verhitten, drogen en malen van landdieren of delen daarvan, met inbegrip van ongewervelden in alle levensstadia, al dan niet gedeeltelijk ontvet door middel van extractie of langs fysische weg. Indien geëxtraheerd met oplosmiddelen, mag het ten hoogste 0,1 % hexaan bevatten.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, indien > 8 %
9.5.1	<b>Van het gelatineprocedé afgeleide eiwitten</b> <sup>(20)</sup>	Gedroogde dierlijke eiwitten afkomstig van de productie van gelatine verkregen uit grondstoffen zoals bedoeld in Verordening (EG) nr. 853/2004.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, indien > 8 %
9.6.1	<b>Gehydrolyseerde dierlijke eiwitten</b> <sup>(20)</sup>	Polypeptiden, peptiden en aminozuren, en mengsels daarvan, verkregen door hydrolyse van dierlijke bijproducten, die kunnen worden geconcentreerd middels droging.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.7.1	<b>Bloedmeel</b> <sup>(20)</sup>	Product verkregen door de warmtebehandeling van bloed van geslachte warmbloedige dieren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
9.8.1	<b>Bloedproducten</b> <sup>(19)</sup>	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	<b>Cateringresten; [keukenafval en etensresten]</b>	Alle voedselresten met materiaal van dierlijke oorsprong, met inbegrip van afgewerkte bak- en braadolie, afkomstig van restaurants, cateringfaciliteiten en keukens, waaronder centrale keukens en keukens van huishoudens.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vochtgehalte, indien > 8 %
9.10.1	<b>Collageen</b> <sup>(20)</sup>	Op eiwit gebaseerd product afgeleid van beenderen, huiden en ligamenten van dieren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.11.1	<b>Verenmeel</b>	Product verkregen door het drogen en malen van veren van geslachte dieren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.12.1	<b>Gelatine</b> <sup>(20)</sup>	Natuurlijk, oplosbaar eiwit, gelerend of niet-gelerend, verkregen door gedeeltelijke hydrolyse van collageen uit beenderen, huiden en vellen, ligamenten en pezen van dieren.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
9.13.1	<b>Vetkanen</b> <sup>(20)</sup>	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	<b>Producten van dierlijke oorsprong</b> <sup>(19)</sup>	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	<b>Eieren</b>	Hele eieren van <i>Gallus gallus</i> L., met of zonder schaal.	
9.15.2	<b>Eiwit</b>	Product afkomstig van eieren na het afscheiden van de schaal en het eigeel, gepasteuriseerd en eventueel gedenatureerd.	Ruw eiwit Denaturatiemethode, indien van toepassing



## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
9.15.3	<b>Eiproducten, gedroogd</b>	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	<b>Eipoeder, gesuikerd</b>	Gedroogde eieren of delen daarvan, gesuikerd.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 5 % Totaal suikers (als sacharose)
9.15.5	<b>Eierschalen, gedroogd</b>	Product afkomstig van eieren van pluimvee, nadat de inhoud (eigeel en eiwit) is verwijderd. De schalen zijn gedroogd.	Ruwe as
9.16.1	<b>Levende ongewervelde landdieren <sup>(19)</sup></b>	Levende ongewervelde landdieren, in alle levensstadia, van soorten die geen schadelijke gevolgen hebben voor de gezondheid van mens, dier of plant.	
9.16.2	<b>Dode ongewervelde landdieren <sup>(19)</sup></b>	Dode ongewervelde landdieren, van soorten die geen schadelijke gevolgen hebben voor de gezondheid van mens, dier of plant, in alle levensstadia, met of zonder behandeling maar niet verwerkt zoals bedoeld in Verordening (EG) nr. 1069/2009.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
9.17.1	<b>Cholesterol uit wolvet</b>	Product verkregen uit wolvet (lanoline) door verzeping, scheiding en kristallisatie. Minimumgehalte van (3β)-cholest-5-een-3-ol, C <sub>27</sub> H <sub>46</sub> O: 90 %.	

<sup>(19)</sup> Als de catalogus voor etiketteringsdoeleinden wordt gebruikt, wordt de benaming, onverminderd dwingende voorschriften voor etikettering van en handelsdocumenten en gezondheidscertificaten voor dierlijke bijproducten en afgeleide producten, zoals vastgelegd in Verordening (EU) nr. 142/2011 van de Commissie (bijlage VIII, hoofdstuk III), zo nodig met het oog op het verstrekken van voldoende informatie, vervangen door:

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

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

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

<sup>(20)</sup> Als de catalogus voor etiketteringsdoeleinden wordt gebruikt, wordt de benaming, onverminderd dwingende voorschriften voor etikettering van en handelsdocumenten en gezondheidscertificaten voor dierlijke bijproducten en afgeleide producten, zoals vastgelegd in Verordening (EU) nr. 142/2011 (bijlage VIII, hoofdstuk III) en bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 999/2001, met het oog op het verstrekken van voldoende informatie, zo nodig aangevuld met:

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

<sup>(21)</sup> De naam wordt in voorkomend geval vervangen door de naam van het specifieke product.

▼ **C1****10. Vis en andere waterdieren en daarvan afgeleide producten**

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

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
10.1.1	<b>Ongewervelde waterdieren</b> <sup>(22)</sup>	Ongewervelde zout- of zoetwaterdieren of delen daarvan, in alle levensstadia, van soorten die niet pathogeen zijn voor mens of dier.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
10.2.1	<b>Bijproducten van waterdieren</b> <sup>(21)</sup>	Afkomstig van bedrijven of fabrieken voor de bereiding of productie van producten voor menselijke consumptie.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as
10.3.1	<b>Schaaldiermeel</b> <sup>(23)</sup>	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van schaaldieren of delen daarvan, met inbegrip van wilde en gekweekte garnalen.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
10.4.1	<b>Vis</b> <sup>(22)</sup>	Vis of delen daarvan: vers, ingevroren, gekookt, met zuur behandeld of gedroogd.	Ruw eiwit Vochtgehalte, indien > 8 %
10.4.2	<b>Vismeel</b> <sup>(22)</sup>	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	<b>Visperssap</b>	Bij de productie van vismeel verkregen ingedikt product dat door drogen of verzuren afgescheiden en gestabiliseerd is.	Ruw eiwit Ruw vet Vochtgehalte, indien > 5 %
10.4.4	<b>Viseiwit, gehydrolyseerd</b>	Eiwitten verkregen door hydrolyse van vis of delen daarvan, die kunnen worden geconcentreerd middels droging.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
10.4.5	<b>Visgratenmeel</b>	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van delen van vis. Het bestaat hoofdzakelijk uit visgraten.	Ruwe as
10.4.6	<b>Visolie</b>	Uit vis of delen van vis verkregen olie die vervolgens wordt gecentrifugeerd om water te onttrekken (kan een (soort)specifieke naam hebben, bv. levertraan).	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
10.4.7	<b>Visolie, gehydrogeneerd</b>	Olie verkregen door hydrogenering van visolie.	Vochtgehalte, indien > 1 %
10.4.8	<b>Stearine van visolie; [gewinteriseerde visolie]</b>	Fractie van visolie met een hoog gehalte aan verzadigde vetten verkregen bij de raffinage van ruwe visolie tot geraffineerde visolie door middel van winterisering waarbij de verzadigde vetten stollen en vervolgens worden verzameld.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
10.5.1	<b>Krillolie</b>	Van gekookt en geperst zeeplanktonkrill verkregen olie die vervolgens wordt gecentrifugeerd om water te onttrekken.	Vochtgehalte, indien > 1 %
10.5.2	<b>Krilleiwitconcentraat, gehydrolyseerd</b>	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	<b>Zeeringwormmeel</b>	Product verkregen door het verhitten en drogen van zeeringwormen of delen daarvan, met inbegrip van <i>Nereis virens</i> M. Sars.	Ruw vet As, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.7.1	<b>Zeezoöplanktonmeel</b>	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	<b>Zeezoöplanktonolie</b>	Van gekookt en geperst zeezoöplankton verkregen olie die vervolgens wordt gecentrifugeerd om water te onttrekken.	Vochtgehalte, indien > 1 %

▼ **C1**

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
10.8.1	<b>Weekdiermeel</b>	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	<b>Inktvismeel</b>	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van inktvis of delen daarvan.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.10.1	<b>Zeesterrenmeel</b>	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van Asteroidea of delen daarvan.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %
10.11.1	<b>Meel van ongewervelde zeedieren <sup>(22)</sup></b>	Product verkregen door het verhitten, persen en drogen van ongewervelde zeedieren of delen daarvan.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as, indien > 20 % Vochtgehalte, indien > 8 %

<sup>(22)</sup> Bij de benaming moet ook de diersoort worden vermeld.

<sup>(23)</sup> Bij de benaming moet ook de diersoort worden vermeld wanneer bereid uit kweekvis/schaaldieren, naargelang het geval.

## 11. Mineralen en daarvan afgeleide producten

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

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.1.1	<b>Calciumcarbonaat <sup>(24)</sup> [kalksteen]</b>	Product verkregen door het malen van stoffen die calciumcarbonaat (CaCO <sub>3</sub> ) opleveren (zoals 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 %

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.1.2	<b>Kalkhoudende zeeschelpen</b>	Uit schelpen (zoals oester- of zeeschelpen) verkregen product van natuurlijke oorsprong, gemalen of gegranuleerd.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.3	<b>Koolzure magnesia-voederkalk; [calciummagnesiumcarbonaat]</b>	Natuurlijk mengsel van calciumcarbonaat (CaCO <sub>3</sub> ) en magnesiumcarbonaat (MgCO <sub>3</sub> ). Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpstoffen bevatten.	Calcium Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.4	<b>Kalkwier; [maerl]</b>	Uit mariene kalkalgen verkregen product van natuurlijke oorsprong, gemalen of gegranuleerd.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.5	<b>Lithothamne</b>	Uit mariene kalkalgen ( <i>Phymatholithon calcareum</i> (Pall.)) verkregen product van natuurlijke oorsprong, gemalen of gegranuleerd.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.6	<b>Calciumchloride</b>	Calciumchloride (CaCl <sub>2</sub> ) en gehydrateerde vormen daarvan. Mag ten hoogste 0,2 % bariumsulfaat bevatten.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.7	<b>Calciumhydroxide</b> <sup>(25)</sup>	Calciumhydroxide (Ca(OH) <sub>2</sub> ). Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpstoffen bevatten.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.8	<b>Watervrij calciumsulfaat</b>	Watervrij calciumsulfaat (CaSO <sub>4</sub> ) 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	<b>Calciumsulfaathemihydraat</b>	Calciumsulfaat-hemihydraat (CaSO <sub>4</sub> × H <sub>2</sub> O) verkregen door het gedeeltelijk onttrekken van water aan calciumsulfaat-dihydraat.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.10	<b>Calciumsulfaatdihydraat</b>	Calciumsulfaat-dihydraat (CaSO <sub>4</sub> × 2H) verkregen door het malen van calciumsulfaat-dihydraat of door hydratatie van calciumsulfaat-hemihydraat.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.11	<b>Calciumzouten van organische zuren</b> <sup>(26)</sup>	Calciumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen. <sup>(27)</sup>	Calcium Organische zuren
11.1.12	<b>Calciumoxide</b>	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	<b>Calciumgluconaat</b>	Calciumzout van gluconzuur, dat in het algemeen wordt uitgedrukt als Ca(C <sub>6</sub> H <sub>11</sub> O <sub>7</sub> ) <sub>2</sub> en gehydrateerde vormen ervan.	Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.1.14	<b>Calciumchelaten</b> <sup>(28)</sup>	Ca(x) <sub>1-3</sub> x nH <sub>2</sub> O  (x) = anion van aminozuren uit soja-eiwithydrolysaat of synthetische aminozuren die als toevoegingsmiddel voor diervoeding zijn toegelaten. De chelatie van de kationen wordt aangetoond aan de hand van maximaal 10 % moleculen van meer dan 1 500 Dalton en een adequate analysemethode die de gecheleerde structuur van het voerdmiddel aantoonst.  Mag ten hoogste 40 % chloride bevatten.	Calcium  In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.15	<b>Calciumsulfaat/-carbonaat</b>	Product verkregen bij de bereiding van natriumcarbonaat.	Calcium  In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.16	<b>Calciumpidolaat</b>	Calcium-L-pidolaat (C <sub>10</sub> H <sub>12</sub> MgN <sub>2</sub> O <sub>6</sub> ). Mag ten hoogste 5 % glutaminezuur bevatten.	Calcium  In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.1.17	<b>Calciumcarbonaat-magnesiumoxide</b>	Product verkregen door het verhitten van natuurlijk calcium en magnesium dat stoffen zoals dolomiet bevat. Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpsstoffen bevatten.	Calcium Magnesium
11.1.18	<b>Dubbelzout van calciumnitraat</b>	5 Ca(NO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> x NH <sub>4</sub> NO <sub>3</sub> x10 H <sub>2</sub> O. Afkomstig van een chemische synthese van calciumcarbonaatgesteente en salpeterzuur.	Calcium Stikstof
11.2.1	<b>Magnesiumoxide</b>	Gecalceïneerd magnesiumoxide (MgO); minstens 70 % MgO.	Magnesium  In HCl onoplosbare as, indien > 15 %  IJzergehalte als Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub> , indien > 5 %.
11.2.2	<b>Magnesiumsulfaat-heptahydraat</b>	Magnesiumsulfaat (MgSO <sub>4</sub> × 7 H <sub>2</sub> O).	Magnesium Zwavel  In HCl onoplosbare as, indien > 15 %
11.2.3	<b>Magnesiumsulfaat-monohydraat</b>	Magnesiumsulfaat (MgSO <sub>4</sub> × H <sub>2</sub> O).	Magnesium Zwavel  In HCl onoplosbare as, indien > 15 %
11.2.4	<b>Watervrij magnesiumsulfaat</b>	Watervrij magnesiumsulfaat (MgSO <sub>4</sub> ).	Magnesium Zwavel  In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.2.5	<b>Magnesiumpropionaat</b>	Magnesiumpropionaat (C <sub>6</sub> H <sub>10</sub> MgO <sub>4</sub> ).	Magnesium

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.2.6	<b>Magnesiumchloride</b>	Magnesiumchloride (MgCl <sub>2</sub> ) of oplossing verkregen door de natuurlijke concentratie van zeewater na afzetting van natriumchloride.	Magnesium Chloor In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.2.7	<b>Magnesiumcarbonaat</b>	Natuurlijk magnesiumcarbonaat (MgCO <sub>3</sub> ).	Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.2.8	<b>Magnesiumhydroxide</b>	Magnesiumhydroxide (Mg(OH) <sub>2</sub> ).	Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.2.9	<b>Kaliummagnesiumsulfaat</b>	Kaliummagnesiumsulfaat (K <sub>2</sub> Mg(SO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> x nH <sub>2</sub> O, n= 4,6).	Magnesium Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.2.10	<b>Magnesiumzouten van organische zuren</b> <sup>(26)</sup>	Magnesiumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen <sup>(27)</sup> .	Magnesium Organische zuren
11.2.11	<b>Magnesiumgluconaat</b>	Magnesiumzout van gluconzuur, dat in het algemeen wordt uitgedrukt als Mg(C <sub>6</sub> H <sub>11</sub> O <sub>7</sub> ) <sub>2</sub> en gehydrateerde vormen ervan.	Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.2.12	<b>Magnesiumchelaten</b> <sup>(28)</sup>	Formule Mg(x) <sub>1-3</sub> x nH <sub>2</sub> O (x) = anion van aminozuren uit soja-eiwithydrolysaat of synthetische aminozuren die als toevoegingsmiddel voor diervoeding zijn toegelaten. De chelatie van de kationen wordt aangetoond aan de hand van maximaal 10 % moleculen van meer dan 1 500 Dalton en een adequate analysemethode die de gecheleerde structuur van het voedermiddel aantoonst. Mag ten hoogste 55 % chloride en/of sulfaat bevatten.	Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.2.13	<b>Magnesiumpidolaat</b>	Magnesium-L-pidolaat (C <sub>10</sub> H <sub>12</sub> MgN <sub>2</sub> O <sub>6</sub> ). Mag ten hoogste 5 % glutaminezuur bevatten.	Magnesium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.3.1	<b>Dicalciumfosfaat</b> <sup>(29)</sup> <sup>(30)</sup> ; [calciumwaterstoforthofosfaat]	Calciummonowaterstoffosfaat verkregen uit beenderen of anorganisch materiaal (CaHPO <sub>4</sub> × nH <sub>2</sub> O, n = 0 of 2). Ca/P > 1,2. Mag ten hoogste 3 % chloride bevatten, uitgedrukt als NaCl.	Calcium Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %) In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.3.2	<b>Monodicalciumfosfaat</b>	Product samengesteld uit dicalciumfosfaat en monocalciumfosfaat (CaHPO <sub>4</sub> × Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> × nH <sub>2</sub> O, n = 0 of 1). 0,8 < Ca/P < 1,3.	Totaal fosfor Calcium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.3.3	<b>Monocalciumfosfaat; [calciumtetrawaterstofdiorthofosfaat]</b>	Calciumbis(diwaterstoffosfaat) ( $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times n\text{H}_2\text{O}$ , $n=0$ of 1). Ca/P < 0,9.	Totaal fosfor Calcium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.4	<b>Tricalciumfosfaat <sup>(30)</sup>; [tricalciummorthofosfaat]</b>	Tricalciumfosfaat verkregen uit beenderen of anorganisch materiaal ( $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ) of hydroxylapatiet ( $\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3\text{OH}$ ). Ca/P < 1,3.	Calcium Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %) In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.3.5	<b>Calciummagnesiumfosfaat</b>	Calciummagnesiumfosfaat ( $\text{Ca}_3\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_4$ ).	Calcium Magnesium Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.6	<b>Gedefluoreerd fosfaat</b>	Product verkregen uit anorganisch materiaal, gecalcineerd en verder warmtebehandeld.	Totaal fosfor Calcium Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %) In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.3.7	<b>Dicalciumpyrofosfaat; [dicalciumdifosfaat]</b>	Dicalciumpyrofosfaat ( $\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$ ) van botten of anorganisch materiaal.	Totaal fosfor Calcium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.8	<b>Magnesiumfosfaat</b>	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	<b>Calciummagnesiumnatriumfosfaat</b>	Product bestaande uit calciummagnesiumnatriumfosfaat.	Totaal fosfor Magnesium Calcium Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)



## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.3.10	<b>Mononatriumfosfaat; [natriumdiwaterstoforthofosfaat]</b>	Mononatriumfosfaat. ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; n = 0, 1 of 2).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.11	<b>Dinatriumfosfaat; [dinatriumwaterstoforthofosfaat]</b>	Dinatriumfosfaat ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; n = 0, 2, 7 of 12).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.12	<b>Trinatriumfosfaat; [trinatriumorthofosfaat]</b>	Trinatriumfosfaat ( $\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 of 12).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.13	<b>Natriumpyrofosfaat; [tetranatriumdifosfaat]</b>	Natriumpyrofosfaat ( $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; n = 0 of 10).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.14	<b>Monokaliumfosfaat; [kaliumdiwaterstoforthofosfaat]</b>	Monokaliumfosfaat ( $\text{KH}_2\text{PO}_4$ ).	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.15	<b>Dikaliumfosfaat; [dikaliumwaterstoforthofosfaat]</b>	Dikaliumfosfaat ( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; n = 0, 3 of 6).	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.16	<b>Calciumnatriumfosfaat</b>	Calciumnatriumfosfaat ( $\text{CaNaPO}_4$ ).	Totaal fosfor Calcium Natrium In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.17	<b>Monoammoniumfosfaat; [ammoniumdiwaterstoforthofosfaat]</b>	Monoammoniumfosfaat ( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ).	Totaal stikstof Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.18	<b>Diammoniumfosfaat; [diammoniumwaterstoforthofosfaat]</b>	Diammoniumfosfaat ( $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ ).	Totaal stikstof Totaal fosfor In 2 % citroenzuur onoplosbare fosfor (indien > 10 %)

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.3.19	<b>Natriumtripolyfosfaat; [pentanatriumtrifosfaat]</b>	Natriumtripolyfosfaat ( $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0$ of $6$ ).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur oplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.20	<b>Magnesiumnatriumfosfaat</b>	Magnesiumnatriumfosfaat ( $\text{MgNaPO}_4$ ).	Totaal fosfor Magnesium Natrium In 2 % citroenzuur oplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.21	<b>Magnesiumhypofosfiet</b>	Magnesiumhypofosfiet ( $\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$ ).	Magnesium Totaal fosfor In 2 % citroenzuur oplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.22	<b>Beendermeel, ontljimd</b>	Ontvette, ontljimde, gesteriliseerde, gemalen beenderen.	Totaal fosfor Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.3.23	<b>Beenderas</b>	Residuen van mineralen na de verbranding of vergassing van dierlijke bijproducten.	Totaal fosfor Calcium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.3.24	<b>Calciumpolyfosfaat</b>	Heterogene mengsels van calciumzouten van gecondenseerde polyfosforzuren met als algemene formule $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$ , waarbij n minimaal 2 is.	Totaal fosfor Calcium In 2 % citroenzuur oplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.25	<b>Calciumdiwaterstofdifosfaat</b>	Monocalciumdiwaterstofpyrofosfaat ( $\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$ ).	Totaal fosfor Calcium In 2 % citroenzuur oplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.26	<b>Zuur magnesiumpyrofosfaat</b>	Zuur magnesiumpyrofosfaat ( $\text{MgH}_2\text{P}_2\text{O}_7$ ). 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 oplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.27	<b>Dinatriumdiwaterstofdifosfaat</b>	Dinatriumdiwaterstofdifosfaat ( $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$ ).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur oplosbare fosfor (indien > 10 %)

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.3.28	<b>Trinatriumdifosfaat</b>	Trinatriummonowaterstofdifosfaat (watervrij: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7$ ; monohydraat: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7 \times \text{nH}_2\text{O}$ ; $\text{n} = 0, 1$ of $9$ ).	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur oplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.29	<b>Natriumpolyfosfaat; [natriumhexametafosfaat]</b>	Heterogene mengsels van natriumzouten van lineair gecondenseerde polyfosforzuren met als algemene formule $\text{H}_{(\text{n} + 2)}\text{PnO}_{(3\text{n} + 1)}$ , waarbij $\text{n}$ minimaal 2 is.	Totaal fosfor Natrium In 2 % citroenzuur oplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.30	<b>Trikaliumfosfaat</b>	Trikaliumfosfaat ( $\text{K}_3\text{PO}_4 \times \text{nH}_2\text{O}$ ; $\text{n} = 0, 1, 3, 7$ of $9$ ).	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur oplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.31	<b>Tetrakaliumdifosfaat</b>	Tetrakaliumpyrofosfaat ( $\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times \text{nH}_2\text{O}$ ; $\text{n} = 0, 1$ of $3$ ).	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur oplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.32	<b>Pentakaliumtrifosfaat</b>	Pentakaliumtripolyfosfaat ( $\text{K}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$ ).	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur oplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.33	<b>Kaliumpolyfosfaat</b>	Heterogene mengsels van kaliumzouten van lineair gecondenseerde polyfosforzuren met als algemene formule $\text{H}_{(\text{n} + 2)}\text{PnO}_{(3\text{n} + 1)}$ , waarbij $\text{n}$ minimaal 2 is.	Totaal fosfor Kalium In 2 % citroenzuur oplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.3.34	<b>Calciumnatriumpolyfosfaat</b>	Calciumnatriumpolyfosfaat.	Totaal fosfor Natrium Calcium In 2 % citroenzuur oplosbare fosfor (indien > 10 %)
11.4.1	<b>Natriumchloride</b> <sup>(24)</sup>	Natriumchloride ( $\text{NaCl}$ ) of product verkregen door kristallisatie op basis van verdamping van pekkel (verzadigd of verarmd door middel van een ander procedé) (vacuümzout) of evaporatie van zeewater (zeezout en zonnezout) of het malen van steenzout.	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.4.2	<b>Natriumbicarbonaat; [natriumwaterstofcarbonaat]</b>	Natriumbicarbonaat ( $\text{NaHCO}_3$ ).	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.4.3	<b>Natrium/ ammonium(bi) carbonaat; [natrium/ ammonium(waterstof)carbonaat]</b>	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	<b>Natriumcarbonaat</b>	Natriumcarbonaat (Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> ).	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.4.5	<b>Natriumesquicarbonaat; [trinatriumwaterstofdicarbonaat]</b>	Natriumesquicarbonaat (Na <sub>3</sub> H(CO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> ).	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.4.6	<b>Natriumsulfaat</b>	Natriumsulfaat (Na <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ). Mag ten hoogste 0,3 % methionine bevatten.	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.4.7	<b>Natriumzouten van organische zuren</b> <sup>(26)</sup> <sup>(31)</sup>	Natriumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen <sup>(27)</sup> .	Natrium Organische zuren
11.4.8	<b>Natriumgluconaat</b>	Natriumzout van gluconzuur, dat in het algemeen wordt uitgedrukt als Na(C <sub>6</sub> H <sub>11</sub> O <sub>7</sub> ) en gehydrateerde vormen ervan.	Natrium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.5.1	<b>Kaliumchloride</b>	Kaliumchloride (KCl) of product verkregen door de verdamping van zee-water of het malen van natuurlijke bronnen van kaliumchloride.	Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.5.2	<b>Kaliumsulfaat</b>	Kaliumsulfaat (K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ).	Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.5.3	<b>Kaliumcarbonaat</b>	Kaliumcarbonaat (K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> ).	Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.5.4	<b>Kaliumbicarbonaat; [kaliumwaterstofcarbonaat]</b>	Kaliumbicarbonaat (KHCO <sub>3</sub> ).	Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 10 %
11.5.5	<b>Kaliumzouten van organische zuren</b> <sup>(26)</sup> <sup>(32)</sup>	Kaliumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen <sup>(27)</sup> .	Kalium Organische zuren
11.5.6	<b>Kaliumpidolaat</b>	Kalium-L-pidolaat (C <sub>5</sub> H <sub>6</sub> KNO <sub>3</sub> ). Mag ten hoogste 5 % glutaminezuur bevatten.	Kalium In HCl onoplosbare as, indien > 5 %
11.6.1	<b>Zwavelbloem</b>	Bloem verkregen uit natuurlijke ertslagen. Tevens product verkregen in de olieraffinaderij door zwavelproducten.	Zwavel

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
11.7.1	<b>Attapulgië</b>	Natuurlijk magnesium-aluminium-siliciummineraal.	Magnesium
11.7.2	<b>Kwarts</b>	In de natuur voorkomend mineraal verkregen door het malen van kwartsmateriaal. Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpsstoffen bevatten.	
11.7.3	<b>Cristobaliet</b>	Siliciumdioxide (SiO <sub>2</sub> ) verkregen door het herkristalliseren van kwarts. Mag ten hoogste 0,1 % maalhulpsstoffen bevatten.	
11.8.1	<b>Ammoniumsulfaat</b>	Ammoniumsulfaat ((NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) verkregen door chemische synthese. Kan worden aangeboden in de vorm van een waterige oplossing.	Stikstof Zwavel
11.8.3	<b>Ammoniumzouten van organische zuren</b> <sup>(26)</sup>	Ammoniumzouten van voor menselijke consumptie geschikte organische zuren met minstens vier koolstofatomen <sup>(27)</sup> .	Stikstof Organische zuren
11.8.4	<b>Ammoniumlactaat</b> <sup>(25)</sup>	Ammoniumlactaat (CH <sub>3</sub> CHOHCOONH <sub>4</sub> ). Inclusief ammoniumlactaat geproduceerd door fermentatie met <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp., of <i>Bifidobacterium</i> spp., dat ten minste 7 % stikstof bevat. Mag ten hoogste 2 % fosfor, 2 % kalium, 0,7 % magnesium, 2 % natrium, 2 % sulfaten, 0,5 % chloriden, 5 % suikers en 0,1 % siliconen-anti-schuim bevatten.	Stikstof Ruwe as Kalium, indien > 1,5 % Magnesium, indien > 1,5 % Natrium, indien > 1,5 %
11.8.5	<b>Ammoniumacetaat</b> <sup>(25)</sup>	Ammoniumacetaat (CH <sub>3</sub> COONH <sub>4</sub> ) in waterige oplossing die minstens 55 % ammoniumacetaat bevat.	Stikstof
11.9.1	<b>Maagkiesel (spiermaag)</b>	Product verkregen door het breken van in de natuur voorkomende mineralen tot gruis.	Deeltjesgrootte
11.9.2	<b>Roodsteen (spiermaag)</b>	Product verkregen door het breken en malen van producten afkomstig van de verbranding van klei.	Deeltjesgrootte Vochtgehalte, indien > 2 %

<sup>(24)</sup> De aard van de herkomst mag bij of in plaats van de benaming worden vermeld.

<sup>(25)</sup> Mag tot en met 30 mei 2028 in de handel worden gebracht en worden gebruikt overeenkomstig artikel 3 van Verordening (EU) 2022/1104.

<sup>(26)</sup> De benaming moet worden gewijzigd of aangevuld met het oog op de vermelding van het vetzuur of organische zuur, al naargelang.

<sup>(27)</sup> Dit sluit niet uit dat bepaalde zouten van organische zuren als toevoegingsmiddelen voor diervoeding worden ingedeeld.

<sup>(28)</sup> De benaming wordt aangevuld met het aminozuur of de bron van de gebruikte aminozuren.

<sup>(29)</sup> De bereidingswijze mag in de benaming worden aangegeven.

<sup>(30)</sup> Bij de benaming moeten waar nodig ook de woorden "uit beenderen" worden vermeld.

<sup>(31)</sup> Natriumcitraten mogen tot en met 30 mei 2028 in de handel worden gebracht en worden gebruikt overeenkomstig artikel 3 van Verordening (EU) 2022/1104.

<sup>(32)</sup> Kaliumcitraten mogen tot en met 30 mei 2028 in de handel worden gebracht en worden gebruikt overeenkomstig artikel 3 van Verordening (EU) 2022/1104.

## ▼ C1

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

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

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

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

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

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
12.1.5	<b>Geïnactiveerde gist; [brouwgist, indien van toepassing geïnactiveerd]</b>	Hele gist <sup>(33)</sup> en delen <sup>(34)</sup> daarvan, verkregen uit <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> <sup>(35)</sup> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lypolitica</i> of <i>Brettanomyces</i> ssp. op substraat/kweekmedium bestaande uit een koolstofbron hoofdzakelijk van plantaardige oorsprong, een stikstofbron van plantaardige of chemische oorsprong, vitaminen en mineralen.	Vochtgehalte, indien < 75 % of > 97 % Indien vochtgehalte < 75 %: Ruw eiwit Propionzuur, indien > 0,5 %
12.1.9	<b>Eiwitten van eencellige schimmels <sup>(36)</sup></b>	Fermentatieproduct verkregen uit het kweken van <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Paecilomyces variotii</i> of <i>Trichoderma viride</i> op substraten die voornamelijk van plantaardige oorsprong zijn, zoals melasse, suikerstroop, alcohol, destillatieresiduen, granen en zetmeelhoudende producten, vruchtensappen, wei, melkzuur, suiker, gehydrolyseerde plantaardige vezels en fermentatienutriënten zoals ammoniak of minerale zouten.	Ruw eiwit Ruwe as Propionzuur, indien > 0,5 %
12.1.10	<b>Product van <i>Bacillus subtilis</i> met een hoog gehalte aan eiwit</b>	Fermentatieproduct verkregen uit het kweken van <i>Bacillus subtilis</i> op substraten die voornamelijk van plantaardige oorsprong zijn, zoals melasse, suikerstroop, alcohol, destillatieresiduen, granen en zetmeelhoudende producten, vruchtensappen, wei, melkzuur, suiker, gehydrolyseerde plantaardige vezels en fermentatienutriënten zoals ammoniak of minerale zouten.	Ruw eiwit Ruwe as Propionzuur, indien > 0,5 %

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
12.1.12	<b>Gistproducten</b>	Alle gist <sup>(32)</sup> en delen <sup>(33)</sup> daarvan, verkregen door kraken en/of fractiënering van gistcellen uit <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspota delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> <sup>(34)</sup> , <i>Saccharomycodes ludwigi</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> of <i>Brettanomyces</i> ssp. op een substraat/kweekmedium bestaande uit een koolstofbron hoofdzakelijk van plantaardige oorsprong, een stikstofbron van plantaardige of chemische oorsprong, vitaminen en mineralen.	Vochtgehalte, indien < 75 % of > 97 %
12.1.13	<b>Eiwitten uit eencellige bacteriën <sup>(36)</sup></b>	Eiwithoudende producten verkregen door fermentatie met bacteriën op een substraat/kweekmedium bestaande uit methanol (gefermenteerd met <i>Methylophilus methylotrophus</i> ) of aardgas (gefermenteerd met <i>Methylococcus capsulatus</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Aneurinibacillus danielis</i> (voorheen bekend als <i>Bacillus brevis</i> ) en/of <i>Bacillus firmus</i> ) als koolstofbron, een stikstofbron van plantaardige of chemische oorsprong, vitaminen en mineralen.	Ruw eiwit Ruwe as
12.1.14	<b>Geïnactiveerde bacteriën en delen daarvan <sup>(36)</sup></b>	Hele bacteriën of delen daarvan <sup>(33)</sup> verkregen uit <i>Bifidobacterium</i> spp., <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactocaseibacillus casei</i> , <i>Limosilactobacillus fermentum</i> (voorheen <i>Lactobacillus fermentum</i> ), <i>Lactocaseibacillus paracasei</i> (voorheen <i>Lactobacillus paracasei</i> ), <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (voorheen <i>Lactobacillus plantarum</i> ), <i>Limosilactobacillus reuteri</i> (voorheen <i>Lactobacillus reuteri</i> ), <i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i> (voorheen <i>Lactobacillus rhamnosus</i> ), <i>Lactobacillus helveticus</i> of <i>Streptococcus thermophilus</i> of andere bacteriesoorten waarvoor een vergunning is verleend als toevoegingsmiddelen voor diervoeding gefermenteerd op een substraat/kweekmedium bestaande uit een koolstofbron hoofdzakelijk van plantaardige oorsprong, een stikstofbron van plantaardige of chemische oorsprong, vitaminen en mineralen.	Ruwe as

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
12.2.8	<b>Bacteriële biomassa rijk aan eiwitten</b> <sup>(36)</sup>	Eiwitrijke nevenproducten verkregen door de productie van aminozuren, vitaminen, organische zuren, enzymen en/of zouten daarvan, verkregen door fermentatie met <i>Bacillus coagulans</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Bacillus velezensis</i> , <i>Bacillus licheniformis</i> , <i>Bacillus smithii</i> , <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> , <i>Corynebacterium melassecola</i> , <i>Ensifer adhaerens</i> , <i>Enterococcus faecium</i> , <i>Escherichia coli</i> K12 of <i>Lactobacillaceae</i> op een substraat/kweekmedium dat voornamelijk bestaat uit een koolstofbron van plantaardige oorsprong, een stikstofbron van plantaardige of chemische oorsprong, vitaminen en mineralen. Het product kan gehydrolyseerd zijn.	Ruw eiwit Ruwe as
12.2.9	<b>Biomassa van schimmels</b> <sup>(36)</sup>	Eiwitrijke nevenproducten verkregen bij de productie van producten zoals enzymen, vitaminen en/of organische zuren verkregen door fermentatie met <i>Ashbya gossypii</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Neurospora tetrasperma</i> , <i>Trichoderma viride</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> of <i>Trichoderma reesei</i> op een substraat/kweekmedium dat voornamelijk bestaat uit een koolstofbron van plantaardige oorsprong, een stikstofbron van plantaardige of chemische oorsprong, vitaminen en mineralen.	Ruw eiwit Ruwe as
12.3.1	<b>Vinasse; [gecondenseerd melasseperssap]</b>	Nevenproducten afgeleid van de industriële verwerking van most/wort verkregen bij microbiële fermentatieprocedures zoals de productie van alcohol, organische zuren of gist. Zij bestaan uit de vloeibare/pasteuze fractie verkregen na de afscheiding van fermentatiemost/-wort. Zij kunnen ook dode cellen en/of delen <sup>(33)</sup> daarvan van de bij de gisting gebruikte micro-organismen bevatten.	Ruw eiwit Substraat en vermelding van relevant productieprocedé
12.3.2	<b>Nevenproducten van de productie van (zouten van) aminozuren</b> <sup>(36)</sup>	Nevenproducten afkomstig van de productie van aminozuren en zouten daarvan door fermentatie met <i>Escherichia coli</i> K12, <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> of <i>Corynebacterium melassecola</i> op een substraat/kweekmedium bestaande uit een koolstofbron hoofdzakelijk van plantaardige oorsprong, een stikstofbron van plantaardige of chemische oorsprong, vitaminen en mineralen.	Ruw eiwit Ruwe as



## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
12.3.3	<b>Nevenproducten van enzymproductie</b> <sup>(36)</sup>	Nevenproducten van de productie van enzymen door fermentatie met <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingenensis</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> , <i>Trichoderma viride</i> of <i>Trichoderma reesei</i> op een substraat/kweekmedium bestaande uit een koolstofbron van plantaardige oorsprong, een stikstofbron van plantaardige of chemische oorsprong, vitaminen en mineralen.	Ruw eiwit Ruwe as
12.3.4	<b>Bacterieel product rijk aan polyhydroxybutyraat</b>	Product geproduceerd door fermentatie met <i>Cupriavidus necator</i> , dat 3-hydroxybutyraat en 3-hydroxyvaleeraat bevat, alsmede niet-levensvatbaar bacterieel eiwitschroot dat restteert uit de voor het produceren gebruikte bacteriën en de fermentatievloeistof.	Butyraat
12.3.5	<b>Bacterieel product rijk aan ammoniumlactaat</b> <sup>(36)</sup>	Ammoniumlactaat (CH <sub>3</sub> CHOHCOONH <sub>4</sub> )-rijk product van fermentatie met <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> en andere <i>Lactobacillaceae</i> , <i>Lactococcus lactis</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> of <i>Bifidobacterium</i> spp., met ten minste 5,6 % stikstof.	Stikstof Ruwe as Kalium, indien > 1,5 % Magnesium, indien > 1,5 % Natrium, indien > 1,5 %
12.3.6	<b>Nevenproduct van de productie van glucono-delta-lacton, rijk aan gluconzuur</b> <sup>(36)</sup>	Vloeibaar nevenproduct van de kristallisatie van glucono-delta-lacton van levensmiddelkwaliteit, verkregen door fermentatie met <i>Gluconobacter oxydans</i> of <i>Aspergillus niger</i> . Het bevat minimaal 50 % gluconzuur.	Gluconzuur

<sup>(33)</sup> De gebruiksnaam van de giststammen kan verschillen van de wetenschappelijke taxonomie, zodat ook synoniemen van de vermelde giststammen kunnen worden gebruikt.

<sup>(34)</sup> Delen: oplosbare en onoplosbare fracties van het micro-organisme, met inbegrip van het membraan of de inwendige delen van de cel.

<sup>(35)</sup> Mag niet op *n*-alkanen worden gekweekt (bijlage III bij Verordening (EU) nr. 767/2009, zoals gewijzigd).

<sup>(36)</sup> De soort(en) micro-organisme(n) moet(en) worden vermeld met de naam van het voedermiddel en de term "geïnactiveerd" mag worden toegevoegd (d.w.z. "naam zoals in de catalogus" + "naam van de soort"; voorbeelden i) "Eiwitten uit *Methylococcus capsulatus*", ii) "Geïnactiveerde *Lactobacillus acidophilus*").

## 13. Diversen

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

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.1.1	<b>Producten uit de bakkerij- en deegwarenssector</b>	Producten verkregen bij en van de productie van brood, biscuits, wafels of deegwaren.	Zetmeel Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet, indien > 5 %

▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.1.2	<b>Producten uit de banketbakkerijsector</b>	Producten verkregen bij en van de productie van gebak en taarten.	Zetmeel Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet, indien > 5 %
13.1.3	<b>Producten van de ontbijtgranenindustrie</b>	Stoffen of producten bedoeld voor menselijke consumptie of waarvan dit redelijkerwijs verwacht kan worden, in de verwerkte, gedeeltelijk verwerkte of onverwerkte vorm.	Ruw eiwit, indien > 10 % Ruwe celstof Ruwe oliën/vetten, indien > 10 % Zetmeel, indien > 30 % Totaal suikers (als sacharose), indien > 10 %
13.1.4	<b>Producten van de zoetwarenindustrie</b>	Producten verkregen bij en van de productie van suikerwerk, inclusief chocoladewerk.	Zetmeel Ruw vet, indien > 5 % Totaal suikers (als sacharose)
13.1.5	<b>Producten van de consumptie-ijsindustrie</b>	Producten verkregen bij de productie van consumptie-ijs.	Zetmeel Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet
13.1.6	<b>Producten en nevenproducten van de verwerking van verse vruchten en groenten <sup>(17)</sup></b>	Producten verkregen bij de verwerking van verse vruchten en groenten (inclusief schil, hele vruchten/groenten en mengsels daarvan). Deze kunnen ingevroren zijn.	Zetmeel Ruwe celstof Ruw vet, indien > 5 % In HCl onoplosbare as, indien > 3,5 %
13.1.7	<b>Producten van de verwerking van planten <sup>(17)</sup></b>	Producten verkregen door het invriezen of drogen van hele planten <sup>(15)</sup> of delen daarvan	Ruwe celstof
13.1.8	<b>Producten van de verwerking van specerijen en kruiden <sup>(17)</sup></b>	Producten verkregen door het invriezen of drogen van specerijen en kruiden of delen daarvan.	Ruw eiwit, indien > 10 % Ruwe celstof Ruwe oliën/vetten, indien > 10 % Zetmeel, indien > 30 % Totaal suikers (als sacharose), indien > 10 %

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.1.9	<b>Producten van de verwerking van kruiden <sup>(17)</sup></b>	Producten verkregen door het breken, malen, invriezen of drogen van kruiden of delen daarvan.	Ruwe celstof
13.1.10	<b>Producten van de aardappelverwerkingsindustrie</b>	Producten verkregen bij de verwerking van aardappelen. Deze kunnen ingevroren zijn.	Zetmeel Ruwe celstof Ruw vet, indien > 5 % In HCl onoplosbare as, indien > 3,5 %
13.1.11	<b>Producten en nevenproducten van de productie van sauzen</b>	Stoffen afkomstig van de productie van sauzen, bedoeld voor menselijke consumptie of waarvan dit redelijkerwijs verwacht kan worden, in de verwerkte, gedeeltelijk verwerkte of onverwerkte vorm.	Ruw vet
13.1.12	<b>Producten en nevenproducten van de industrie van hartige snacks</b>	Producten en nevenproducten van de industrie van hartige snacks, verkregen bij en van de productie van hartige snacks zoals aardappelschijfjes (chips), op aardappel en/of granen gebaseerde snacks (direct geëxtrudeerde, op deeg gebaseerde en korrelvormige snacks) en noten.	Ruw vet
13.1.13	<b>Producten van de industrie van gebruiksklare levensmiddelen</b>	Producten verkregen bij de productie van gebruiksklare levensmiddelen <sup>(37)</sup> .	Ruw vet, indien > 5 %
13.1.14	<b>Plant aardige nevenproducten van de productie van gedestilleerde dranken</b>	Vaste producten afkomstig van planten (inclusief bessen en zaden zoals anijs) verkregen na het weken van deze planten in een alcoholhoudende oplossing of na alcoholvaporatie/-destillatie, of beide, tijdens de bereiding van aroma's voor de productie van gedestilleerde dranken. Deze producten moeten gedestilleerd zijn om het alcoholresidu te verwijderen.	Ruw eiwit, indien > 10 % Ruwe celstof Ruwe oliën/vetten, indien > 10 %
13.1.15	<b>Voederbier</b>	Product van de bierbereiding dat niet als een drank voor menselijke consumptie in de handel kan worden gebracht.	Alcoholgehalte Vochtgehalte, indien < 75 %
13.1.16	<b>Zoete gearomatiseerde dranken</b>	Producten uit de frisdrankenindustrie verkregen bij de productie van zoete gearomatiseerde frisdranken of van onverpakte niet-verhandelbare zoete gearomatiseerde frisdranken.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 30 %

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.1.17	<b>Vruchtensiroop</b>	Producten van de vruchtensiroop-industrie verkregen bij de productie van vruchtensiroop voor menselijke consumptie.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 30 %
13.1.18	<b>Zoete gearomatiseerde siroop</b>	Producten van de industrie van de zoete gearomatiseerde siroop, verkregen bij de productie van siroop of van onverpakte niet-verhandelbare siroop.	Totaal suikers (als sacharose) Vochtgehalte, indien > 30 %
13.1.19	<b>Gebruikte plantaardige oliën uit de voedingsindustrie</b>	Plantaardige oliën die in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 852/2004 door exploitanten van levensmiddelenbedrijven zijn gebruikt voor bereidingsdoeleinden en die niet in contact zijn geweest met vlees, dierlijke vetten, vis of waterdieren.	Vochtgehalte, indien > 1 %
13.2.1	<b>Karamel</b>	Product verkregen door het gecontroleerd verhitten van suiker.	Totaal suikers (als sacharose)
13.2.2	<b>Dextrose</b>	Dextrose wordt verkregen na hydrolyse van zetmeel en bestaat uit gezuiverde, gekristalliseerde glucose, met of zonder kristalwater.	
13.2.3	<b>Fructose</b>	Fructose als gezuiverd kristallijn poeder. Dit product wordt verkregen van glucose in glucosestroop met behulp van glucose-isomerase en van het omzetten van sacharose in invertsuiker.	
13.2.4	<b>Glucosestroop</b>	Glucosestroop is een gezuiverde en geconcentreerde waterige oplossing van voedzame sachariden verkregen door hydrolyse van zetmeel.	Vochtgehalte, indien > 30 %
13.2.5	<b>Glucosemelasse</b>	Product verkregen bij het raffineren van glucosestroop.	Totaal suikers (als sacharose)
13.2.6	<b>Xylose (houtsuiker)</b>	Uit hout gewonnen suiker.	
13.2.7	<b>Lactulose</b>	Halfsynthetische disacharide (4-O-D-galactopyranosyl-D-fructose) verkregen uit lactose door isomerisatie van glucose naar fructose. Aanwezig in warmtebehandelde melk en zuivelproducten.	
13.2.8	<b>Glucosamine (chitosamine) <sup>(38)</sup></b>	Aminosuiker (monosacharide) die deel uitmaakt van de structuur van de polysachariden chitosan en chitine. Verkregen door hydrolyse van exoskeletten van schaaldieren en andere geleedpotigen of door de fermentatie van granen zoals maïs of tarwe.	Natrium respectievelijk kalium, naargelang het geval

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.2.9	<b>Xylo-oligosacharide</b>	Ketens van xylosemoleculen verbonden door $\beta$ 1-4-bindingen met een polymerisatiegraad van 2 tot en met 10 en geproduceerd uit enzymatische hydrolyse van verschillende hemiceluloserijke grondstoffen.	Vochtgehalte, indien > 5 %
13.2.10	<b>Gluco-oligosacharide</b>	Product verkregen door fermentatie of hydrolyse en/of fysieke thermische behandeling van glucosepolymeren, glucose, sucrose en maltose.	Vochtgehalte, indien > 28 %
13.2.11	<b>Fructo-oligosachariden</b>	Product verkregen uit suiker uit suikerbieten of suikerriet via een enzymatisch proces of door fysieke behandeling van vers verbouwd gras.	Vochtgehalte, indien > 28 %
13.2.12	<b>Trehalose</b>	Niet-reducerende disacharide, bestaande uit twee glucosegroepen die via een $\alpha$ -1,1-glucosidebinding aan elkaar zijn gebonden. Het wordt via een meerstaps enzymatisch proces verder geproduceerd uit vloeibaar gemaakt zetmeel.	Trehalose indien < 98,0 % (op basis van de waterrijke stof), vochtgehalte, indien > 11,0 %
13.3.1	<b>Zetmeel</b> <sup>(39)</sup>	Zetmeel.	Zetmeel
13.3.2	<b>Zetmeel</b> <sup>(39)</sup> , <b>voorverstijfseld</b>	Product bestaande uit zetmeel dat door een warmtebehandeling voorverstijfseld is.	Zetmeel
13.3.3	<b>Zetmeel</b> <sup>(39)</sup> <b>mengsel</b>	Product bestaande uit natief en/of gemodificeerd zetmeel voor voedingsdoeleinden verkregen uit verschillende botanische materialen.	Zetmeel
13.3.4	<b>Zetmeel</b> <sup>(39)</sup> <b>hydroli-satenkoek</b>	Product verkregen door filtratie van de na hydrolyse van zetmeel verkregen vloeistof, bestaande uit: eiwit, zetmeel, polysachariden, vet, olie en filterstoffen (bv. diatomeeënaarde, houtvezels).	Vochtgehalte, indien < 25 % of > 45 % Indien vochtgehalte < 25 %: — ruw vet — ruw eiwit
13.3.5	<b>Dextrine</b>	Dextrine is gedeeltelijk zuur gehydrolyseerd zetmeel.	
13.3.6	<b>Maltodextrine</b>	Maltodextrine is gedeeltelijk gehydrolyseerd zetmeel.	
13.4.1	<b>Polydextrose</b>	Willekeurig gebonden bulkpolymeer van glucose, geproduceerd door thermische polymerisatie van D-glucose.	
13.5.1	<b>Polyolen</b> <sup>(40)</sup>	Product verkregen door hydrogenering of fermentatie, bestaande uit gereduceerde mono-, di- of oligosachariden of polysachariden.	

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.5.2	<b>Isomalt</b>	Suikeralcohol verkregen uit sacharose na enzymatische omzetting en hydrogenering.	
13.5.3	<b>Mannitol <sup>(25)</sup></b>	Product verkregen door hydrogenering of fermentatie, bestaande uit gereduceerde glucose en/of fructose.	
13.5.4	<b>Xylitol <sup>(25)</sup></b>	Product verkregen door hydrogenering en fermentatie van xylose.	
13.5.5	<b>Sorbitol <sup>(25)</sup></b>	Product verkregen door hydrogenering van glucose.	
13.6.1	<b>Zure oliën uit chemische raffinage <sup>(41)</sup></b>	Product verkregen bij het ontzuren, door middel van basen, van oliën en vetten van plantaardige of dierlijke oorsprong, gevolgd door aanzuring en afscheiding van de waterige fase, dat vrije vetzuren, oliën of vetten en natuurlijke bestanddelen van zaden, vruchten of dierlijke weefsels, zoals mono- en diglyceriden, ruwe lecithine en vezels bevat.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %
13.6.2	<b>Vetzuren veresterd met glycerol <sup>(26)</sup></b>	Glyceriden verkregen door het veresteren van vetzuren met glycerol. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.	Vochtgehalte, indien > 1 % Ruw vet Nikkel, indien > 20 ppm
13.6.3	<b>Mono-, di- en triglyceriden van vetzuren <sup>(26)</sup></b>	Product bestaande uit de reactiemassa van mono-, di- en tri-esters van glycerol met vetzuren.  Zij kunnen een geringe hoeveelheid vrije vetzuren en tot 7 % glycerol bevatten.  Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.	Ruw vet Nikkel, indien > 20 ppm
13.6.4	<b>Vetzuurzouten <sup>(26)</sup></b>	Product verkregen door de reactie van vetzuren met minstens vier koolstofatomen met calcium-, magnesium-, natrium- of kaliumhydroxide, -oxide of -zouten.  Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.	Ruw vet (na hydrolyse) Vochtgehalte Ca of Na of K of Mg (naargelang het geval) Nikkel, indien > 20 ppm
13.6.5	<b>Uit fysische raffinage verkregen vetzuurdestillaten <sup>(39)</sup></b>	Product verkregen bij het ontzuren, door middel van destillatie, van oliën en vetten van plantaardige of dierlijke oorsprong, dat vrije vetzuren, oliën of vetten en natuurlijke bestanddelen van zaden, vruchten of dierlijke weefsels, zoals mono- en diglyceriden, sterolen en tocoferolen bevat.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 %

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.6.6	<b>Ruwe vetzuren</b> <sup>(39)</sup> <sup>(42)</sup>	Product verkregen door vergisting van organisch materiaal, door enzymatische interesterificatie van olie of door het splitsen van olie/vet. Per definitie bestaat het uit ruwe vetzuren, C <sub>4</sub> -C <sub>24</sub> , alifatisch, onvertakt, eenwaardig, verzadigd en onverzadigd. Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten als het gehydrogeneerd is.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 % Nikkel, indien > 20 ppm
13.6.7	<b>Zuivere gedestilleerde vetzuren</b> <sup>(39)</sup> <sup>(40)</sup>	Product verkregen door de destillatie van ruwe vetzuren, geproduceerd door fermentatie van organisch materiaal, door enzymatische interesterificatie van olie of door het splitsen van olie/vet, eventueel plus hydrogenering. Per definitie bestaat het uit zuivere gedestilleerde vetzuren, C <sub>4</sub> -C <sub>24</sub> , alifatisch, onvertakt, eenwaardig, verzadigd en onverzadigd.  Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten als het gehydrogeneerd is.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 % Nikkel, indien > 20 ppm
13.6.8	<b>Zepen; [soapstocks]</b> <sup>(39)</sup>	Product verkregen bij het ontzuren, door middel van een waterige oplossing van calcium-, magnesium-, natrium- of kaliumhydroxide, van plantaardige oliën en vetten, dat zouten van vetzuren, oliën of vetten en natuurlijke bestanddelen van zaden, vruchten of dierlijke weefsels, zoals mono- en diglyceriden, ruwe lecithine en vezels bevat.	Vochtgehalte, indien < 40 of > 50 % Ca of Na of K of Mg, naargelang het geval
13.6.9	<b>Met organische zuren veresterde mono- en diglyceriden van vetzuren</b> <sup>(26)</sup>	Mono- en diglyceriden van vetzuren met minstens vier koolstofatomen, veresterd met organische zuren.	Ruw vet
13.6.10	<b>Suikeresters van vetzuren</b> <sup>(26)</sup>	Esters van sacharose en vetzuren.	Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet
13.6.11	<b>Sucroglyceriden van vetzuren</b> <sup>(26)</sup>	Mengsel van esters van sacharose en mono- en diglyceriden van vetzuren.	Totaal suikers (als sacharose) Ruw vet
13.6.12	<b>Palmitoylglucosamine</b>	Organische vetverbinding aanwezig in de wortels van veel planten, met name in de meeste peulgewassen. Palmitoylglucosamine (C <sub>22</sub> H <sub>43</sub> NO <sub>6</sub> ) wordt geproduceerd door acylering van D-glucosamine met palmitinezuur. Mag ten hoogste 0,5 % aceton bevatten.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 2 %

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.6.13	<b>Zouten van lactylaten van vetzuren</b>	Non-glyceride-ester van vetzuren. Het product kan een calcium-, magnesium-, natrium- of kaliumzout van vetzuren, veresterd met melkzuur zijn. Het kan het zout bevatten van de vrije vetzuren en melkzuur.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 1 % Nikkel, indien > 20 ppm Ca of Na of K of Mg, naargelang het geval
13.6.14	<b>Palmitoylethanolamide</b>	Organische vetverbinding in sojalecithine, eieren en andere voederbronnen. Palmitoylethanolamide (C <sub>18</sub> H <sub>37</sub> NO <sub>2</sub> ) wordt geproduceerd door synthese uit de reactie van palmitinezuur met ethanolamine.	Ruw vet Vochtgehalte, indien > 2 %
13.8.1	<b>Ruwe glycerine; [ruwe glycerol]</b>	Nevenproduct verkregen uit: <ul style="list-style-type: none"> <li>— 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,</li> <li>— de productie van biodiesel (methyl- of ethylesters van vetzuren) door omestering van oliën en vetten van onbepaalde plantaardige en dierlijke oorsprong. In de glycerine kunnen minerale en organische zouten achterblijven (ten hoogste 7,5 %). Mag ten hoogste 0,5 % methanol en ten hoogste 4 % MONG (matter organic non glycerol), bestaande uit methylesters van vetzuren, ethylesters van vetzuren, vrije vetzuren en glyceriden, bevatten;</li> <li>— verzeeping van oliën/vetten van plantaardige of dierlijke oorsprong, gewoonlijk met alkali/aardalkalimetalen, om zeep te verkrijgen.</li> </ul> <p>Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.</p>	Glycerol Kalium, indien > 1,5 % Natrium, indien > 1,5 % Nikkel, indien > 20 ppm



## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.8.2	<b>Glycerine;</b> <b>[glycerol]</b>	<p>Product verkregen uit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— het oleochemische proces van a) het splitsen van olie/vet gevolgd door concentratie van sweet waters en raffinage door middel van destillatie (zie deel B, glossarium van procédés, punt 20) of ionenwisseling; b) verestering van natuurlijke oliën/vetten om methylesters van vetzuren en ruw sweet water te verkrijgen, gevolgd door concentratie van het sweet water om ruwe glycerol te verkrijgen en raffinage door middel van destillatie of ionenwisseling;</li> <li>— de productie van biodiesel (methyl- of ethylesters van vetzuren), door transesterificatie van oliën en vetten van onbepaalde plantaardige en dierlijke oorsprong, gevolgd door het raffineren van de glycerine. Minimaal glycerolgehalte: 99 % in de droge stof,</li> <li>— verzeeping van oliën/vetten van plantaardige of dierlijke oorsprong, gewoonlijk met alkali/aardalkalimetalen, om zeep te verkrijgen, gevolgd door het raffineren van de ruwe glycerol en destillatie.</li> </ul> <p>Mag ten hoogste 50 ppm nikkel bevatten door hydrogenering.</p>	<p>Glycerol, indien &lt; 99 % op basis van de droge stof</p> <p>Natrium, indien &gt; 0,1 %</p> <p>Kalium, indien &gt; 0,1 %</p> <p>Nikkel, indien &gt; 20 ppm</p>
13.9.1	<b>Methylsulfonyl-methaan</b>	Langs synthetische weg verkregen organische zwavelverbinding ((CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>2</sub> ) die identiek is aan de natuurlijk voorkomende bron in planten.	Zwavel
13.10.1	<b>Turf</b>	Product van de natuurlijke ontbinding van planten (hoofdzakelijk veenmos) in een anaerobe en oligotrofe omgeving.	Ruwe celstof
13.10.2	<b>Leonardiet</b>	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	<b>Propyleenglycol;</b> <b>[1,2-propaandiol];</b> <b>[propaan-1,2-diol]</b>	Organische verbinding (een diol of dubbele alcohol) met formule C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> . 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.	

## ▼ C1

Nummer	Benaming <sup>(1)</sup>	Omschrijving	Verplichte vermeldingen
13.11.2	<b>Mono-esters van propyleenglycol en vetzuren <sup>(36)</sup></b>	Mono-esters van propyleenglycol en vetzuren, al dan niet gemengd met di-esters.	Propyleenglycol Ruw vet
13.12.1	<b>Hyaluronzuur <sup>(36)</sup></b>	Glycosaminoglycaan (polysacharide) met structuureenheid bestaande uit een aminosuiker ( <i>N</i> -acetyl-D-glucosamine) en D-glucuronzuur, aanwezig in de huid, de gewrichtsvloeistof en de navelstreng, en bijvoorbeeld verkregen van dierlijk weefsel of door bacteriële fermentatie.	Natrium respectievelijk kalium, naargelang het geval
13.12.2	<b>Chondroitinesulfaat <sup>(36)</sup></b>	Product verkregen door extractie uit pezen, beenderen en andere dierlijke weefsels met kraakbeen en zacht bindweefsel, of door sulfering van chondroïtine, geïsoleerd uit microbiële fermentatie.	Natrium

<sup>(37)</sup> Zoals gedefinieerd in artikel 2, punt g), van Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen (PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1-26).

<sup>(38)</sup> Bij de benaming moeten waar nodig ook de woorden "uit dierlijk weefsel" of "uit gisting" worden vermeld.

<sup>(39)</sup> Bij de benaming moet ook de botanische oorsprong worden vermeld.

<sup>(40)</sup> Met uitzondering van mannitol, sorbitol en xylitol.

<sup>(41)</sup> Bij de benaming moet ook de botanische of dierlijke oorsprong worden vermeld, al naargelang.

<sup>(42)</sup> De naam van de voedermiddelen wordt aangevuld met de woorden "door opsplitsing", "door gisting" of "door enzymatische omestering", naargelang het geval."