

## Anlage 9.7 Bezug von Erzeugnissen aus pflanzlichen Ölen und Fetten

Erzeugnisse aus pflanzlichen Ölen und Fetten gemäß der folgenden Tabelle (basierend auf der **VO (EU) Nr. 2015/1905**) dürfen im QS-System nur als *Futtermittel* bezogen werden.

Fällt unter Definition gemäß dieser Anlage 9.7 (ja/nein)	Nummer gemäß EU-Katalog	Bezeichnung gemäß EU-Katalog	Nummer gemäß QS-Liste der Einzelfuttermittel	Bezeichnung gemäß QS-Liste der Einzelfuttermittel
Nein	1.2.13	<b>Maiskeimrohöl</b>	01.02.15	Maiskeimrohöl
Nein	1.6.13	<b>Reiskleie-Öl</b>	01.06.13	Reiskleieöl
Nein	2.20.1	<b>Pflanzliche Öle und Fette</b>	02.20.01 02.20.02	Pflanzenöl oder Pflanzenfett Pflanzenöl, raffiniert oder Pflanzenfett, raffiniert
Nein	2.20.2	<b>Gebrauchte Pflanzenöle aus der Lebensmittelindustrie</b>	<i>Ausschlussliste</i>	<i>Ausschlussliste</i>
Nein	2.22.3	<b>Hanföl</b>	02.22.03	Hanföl
Nein	7.1.4	<b>Algenöl</b>	07.01.04	Algenöl
Nein	9.2.1	<b>Tierfett</b>	09.01.01	Tierfett
Nein	10.4.6	<b>Fischöl</b>	10.04.06	Fischöl
Nein	10.4.7	<b>Fischöl, gehärtet</b>	10.04.07	Fischöl, gehärtet
Ja	13.6.1	<b>Fettsäuren aus der chemischen Raffination</b>	13.06.01	Fettsäuren aus der chemischen Raffination
Ja	13.6.2	<b>Fettsäuren, mit Glycerin verestert</b>	13.06.02	Fettsäuren, mit Glycerin verestert
Ja	13.6.3	<b>Mono-, Di- und Triglyceride von Fettsäuren</b>	13.06.03	Mono-, Di- und Triglyceride von Fettsäuren
Ja	13.6.4	<b>Salze von Fettsäuren</b>	13.06.04	Salze von Fettsäuren
Ja	13.6.5	<b>Fettsäuredestillate aus der physikalischen Raffination</b>	13.06.05	Fettsäuredestillate aus der physikalischen Raffination
Ja	13.6.6	<b>Rohe Fettsäuren aus der Fettspaltung</b>	13.06.06	Rohe Fettsäuren aus der Fettspaltung
Ja	13.6.7	<b>Reine destillierte Fettsäuren aus der Fettspaltung</b>	13.06.07	Reine destillierte Fettsäuren aus der Fettspaltung
Nein	13.6.8	<b>Soapstock [Seifenstock]</b>	13.06.08	Soapstock
Ja	13.6.9	<b>Mono- und Diglyceride von mit organischen Säuren veresterten Fettsäuren</b>	13.06.09	Mono- und Diglyceride von mit organischen Säuren veresterten Fettsäuren
Ja	13.6.10	<b>Zuckerester von Fettsäuren</b>	<i>Nicht gelistet</i>	<i>Nicht gelistet</i>



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

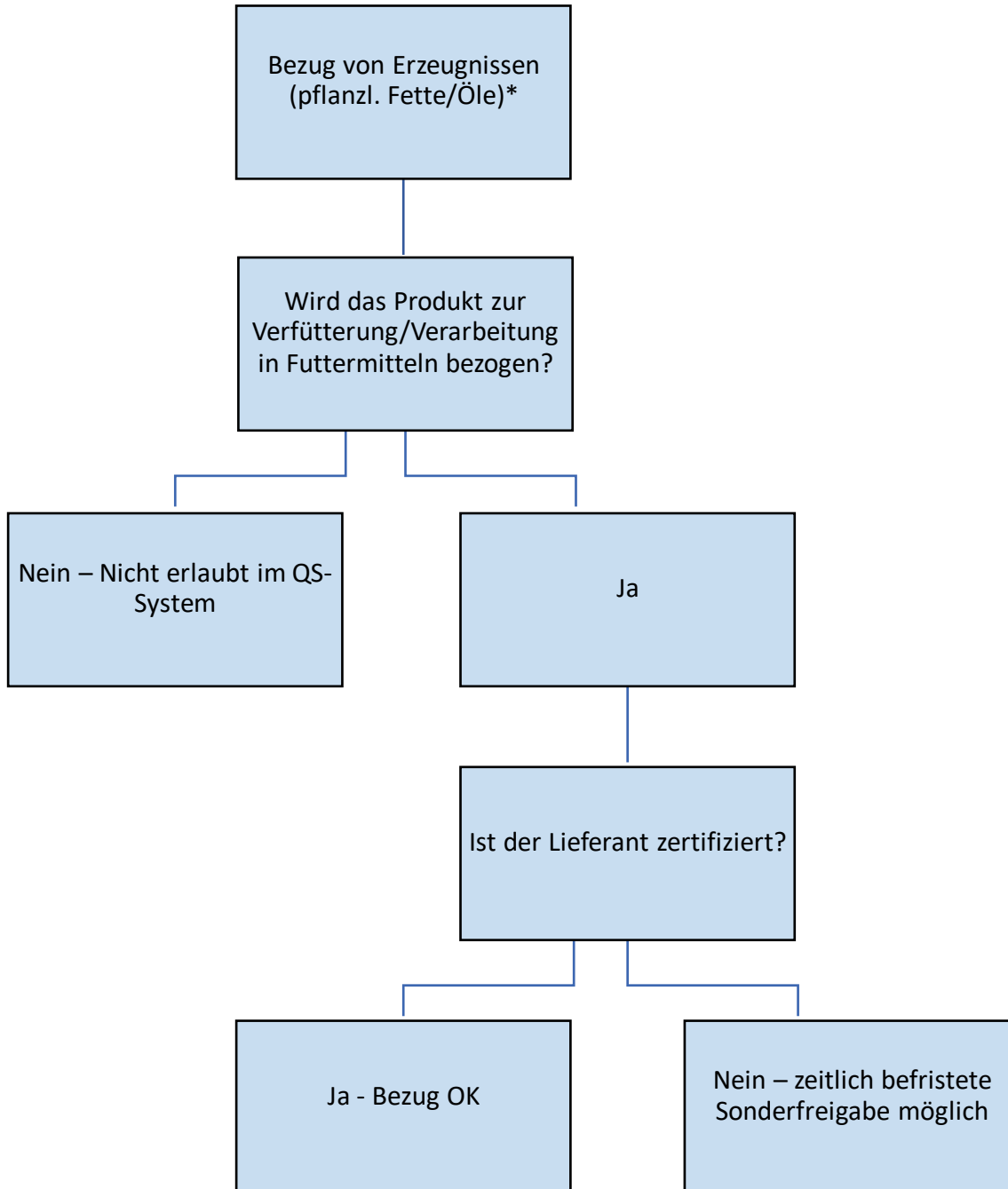


Ja	13.6.11	<b>Zuckerglyceride von Fettsäuren</b>	<i>Nicht gelistet</i>	<i>Nicht gelistet</i>
Nein	13.8.1	<b>Glycerin, roh</b>	13.07.01	Pflanzenrohglycerin
Nein	13.8.2	<b>Glycerin</b>	13.07.02	Pflanzenglycerin
Nein	13.11.1	<b>Propylenglycol [1,2-Propandiol]</b>	13.10.01	Propylenglycol (1,2-Propandiol)
Ja	13.11.2	<b>Monoester von Propylenglycol und Fettsäuren</b>	13.10.02	Monoester von Propylenglycol und Fettsäuren

**Hinweis:** Einen Überblick über die Prozesse der Ölraffination, der Weiterverarbeitung von Ölen und der Herstellung von Biodiesel geben die Prozessdiagramme, die bei GMP+ International (Feed Support Products, <https://gmpportaal.gmplus.org/pagina/5041/feed-support-products-fsp.aspx>, Login erforderlich) und EFISC (<http://www.efisc-gtp.eu/web/efisc%20biodiesel%20processing/1011306087/list1187970089/f1.html>) veröffentlicht sind.



Entscheidungsbaum:



\* Gemäß der oben aufgeführten Tabelle (basierend auf der **VO (EU) Nr. 2015/1905**)



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



## Revisionsinformation Version 01.01.2022

Kriterium/Anforderung	Änderungen	Datum der Änderung
Pflanzliche Öle und Fette	<b>Ergänzung:</b> Pflanzenöl, raffiniert oder Pflanzenfett, raffiniert (QS-Nummer 02.20.02)	01.01.2022