

Leitfaden zur Kategorisierung von  
Schlachtnebenprodukten bei Schwein  
und Rind



Sehr geehrter Kunde,

Ich freue mich, Ihnen unseren Leitfaden zur Kategorisierung von Schlachtnebenprodukten der Schweine- und Rinderschlachtung überreichen zu dürfen. In den ersten Jahren nach dem Erscheinen der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 sind wir oft nach der Neu-Einteilung der Rohware gefragt worden. Aus diesem Grund sind wir froh, zusammen mit dem Bund der beamteten Tierärzte (BbT) diesen Leitfaden entwickelt zu haben. Er wird es Ihnen erleichtern, die Schlachtnebenprodukte sicher zu kategorisieren, um sie einer höheren Wertschöpfung zuführen zu können.

Ihr

Patrick Wilkens  
Geschäftsführer  
Knochen- und Fettunion GmbH (KFU)

Leitfaden zur Kategorisierung von  
Schlachtnebenprodukten  
bei Schwein und Rind  
gemäß Verordnung  
(EG) Nr. 1774/2002  
mit Hygienevorschriften für  
„nicht für den menschlichen Verzehr  
bestimmte tierische Nebenprodukte.“

Dieser Leitfaden zur Kategorisierung von Schlachtnebenprodukten bei Schwein und Rind enthält eine bildlich gut gelungene Darstellung der Nebenprodukte, die als Futtermittel Verwendung finden sollen, wenn sie für den menschlichen Verzehr keine Bedeutung mehr haben bzw. grundsätzlich nicht geeignet sind (K3). Daneben sind auch die Kategorien erkennbar, die grundsätzlich unschädlich zu beseitigen sind (K1) oder die entweder der unschädlichen Beseitigung oder nach Entkeimung auch als Düngemittel oder als Ausgangsstoff für andere Produkte verwendet werden oder der Biogasproduktion zugeführt werden können (K2).

Die optische Unterscheidbarkeit ist ein wichtiger Beitrag zur Transparenz und Sicherheit bei der Gewinnung von Ausgangsstoffen. Es wird zudem ermöglicht die anfallenden Schlachtnebenprodukte leichter im Sinne einer nachhaltigen Abfallwirtschaft zu verwerten. Der Katalog dient insbesondere dem Ordnungsprinzip und der Übersichtlichkeit am Beginn der Nahrungskette. Er kann als Basis bei der praktischen Anwendung und Beschreibung tierischer Nebenprodukte Verwendung finden. Damit stellt die bildliche Listung der Schlachtnebenprodukte auch eine wertvolle Hilfe bei der Einweisung und Schulung des Personals dar. Die Zuordnung der tierischen Abfallstoffe, die für die Herstellung von Futtermitteln bestimmt sind, wird erleichtert.

Geordnete Beseitigung, Verarbeitung und Vermarktung von tierischen Abfällen schützen die Futtermittel tierischen Ursprungs vor Krankheitserregern und Rückständen. Eine Trennung von solchen wertvollen Nebenprodukten, die der Verwertung zugeführt werden sollen, wird in jedem Stadium der Verarbeitung, Lagerung und Beförderung erleichtert. Insgesamt wird mit der anschaulichen Zusammenstellung ein Beitrag zur Futtermittelsicherheit und damit auch zum Verbraucherschutz geleistet.

Dr. Heinrich Stöppler  
Präsident  
Bundesverband der beamteten Tierärzte (BbT)

Einleitung	Seite 04
Kategorie 3-Materialien vom Schwein	Seite 06
Nach 1774, Kap. II, Art. 6, Abs. (1) a)	Seite 07
Nach 1774, Kap. II, Art. 6, Abs. (1) b)	Seite 14
Nach 1774, Kap. II, Art. 6, Abs. (1) c)	Seite 15
Kategorie 2-Materialien vom Schwein	Seite 17
Kategorie 3-Materialien vom Rind	Seite 19
Nach 1774, Kap. II, Art. 6, Abs. (1) a)	Seite 20
Nach 1774, Kap. II, Art. 6, Abs. (1) b)	Seite 27
Nach 1774, Kap. II, Art. 6, Abs. (1) c)	Seite 28
Kategorie 2-Materialien vom Rind	Seite 29
Kategorie 1-Materialien vom Rind	Seite 31
Inhalt nach Kategorien und Alphabet (Schwein)	Seite 34
Inhalt nach Kategorien und Alphabet (Rind)	Seite 35
Auszug aus der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002	Seite 38



## Schlachtnebenprodukte vom Schwein Kategorien 1 - 3

sortiert nach

VO (EG) Nr. 1774/2002 Kap. II, Art. 6,  
Abs. (1) a), b) und c)



## Material der Kategorie 3

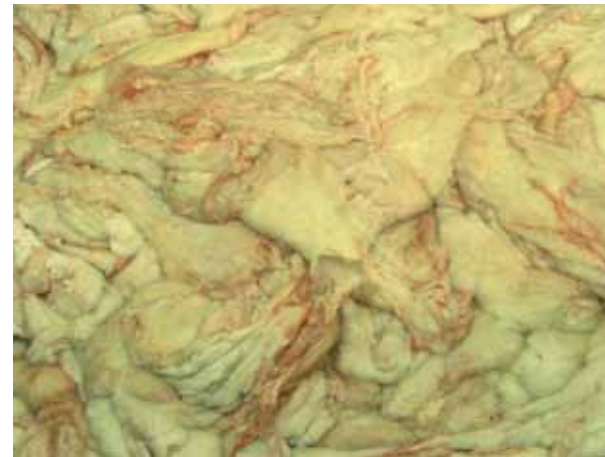
Nach VO EG Nr. 1774/2002 Kap. II, Art. 6, Abs. (1):  
„Material der Kategorie 3 umfasst folgende tierische Neben-  
produkte und jedes diese Produkte enthaltende Material:

a) Schlachtkörperteile, die nach dem Gemeinschaftsrecht  
genusstauglich sind, die jedoch aus kommerziellen Gründen  
nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind.



Bauchspeichel-  
drüse vom  
Schwein

Kategorie 3  
Gruppe a



Flomen vom  
Schwein

Kategorie 3  
Gruppe a

Herz vom  
Schwein



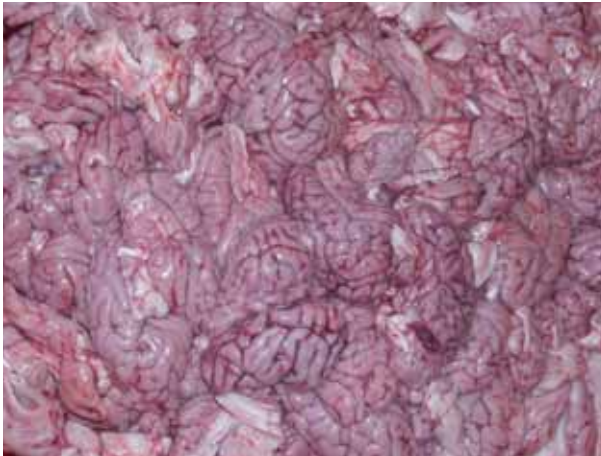
Kategorie 3  
Gruppe a



Leber vom  
Schwein

Kategorie 3  
Gruppe a

Hirn vom  
Schwein



Kategorie 3  
Gruppe a



Luft- / Spei-  
seröhre vom  
Schwein

Kategorie 3  
Gruppe a

Knochen vom  
Schwein



Kategorie 3  
Gruppe a



Lungen vom  
Schwein

Kategorie 3  
Gruppe a

Magen-Darm  
(leer) vom  
Schwein



Kategorie 3  
Gruppe a



Ohren vom  
Schwein

Kategorie 3  
Gruppe a

Milz vom  
Schwein



Kategorie 3  
Gruppe a



Pfoten (Hinter-/  
Vorderfüße) vom  
Schwein

Kategorie 3  
Gruppe a

Nieren vom  
Schwein



Kategorie 3  
Gruppe a



Wirbelsäulen-  
knochen vom  
Schwein

Kategorie 3  
Gruppe a

Schwänze vom  
Schwein

Kategorie 3  
Gruppe a



Schweineköpfe  
(Oberkiefer)

Kategorie 3  
Gruppe a



Schwarten vom  
Schwein

Kategorie 3  
Gruppe a



Zungen vom  
Schwein

Kategorie 3  
Gruppe a



Schweinebacke  
mit Schwarte  
und Drüsen vom  
Schwein

Kategorie 3  
Gruppe a



Zwerchfell vom  
Schwein

Kategorie 3  
Gruppe a



## Material der Kategorie 3

Nach VO (EG) Nr. 1774/2002 Kap. II, Art. 6, Abs. (1):  
„Material der Kategorie 3 umfasst folgende tierische Nebenprodukte und jedes diese Produkte enthaltende Material:

b) Schlachtkörperteile, die als genussuntauglich abgelehnt werden, jedoch keine Anzeichen einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit zeigen, und die von Schlachtkörpern stammen, die nach Gemeinschaftsrecht genussauglich sind.



Restabschnitte (nicht untauglich) vom Schwein

Kategorie 3  
Gruppe b

Blase (entleert)  
vom Schwein



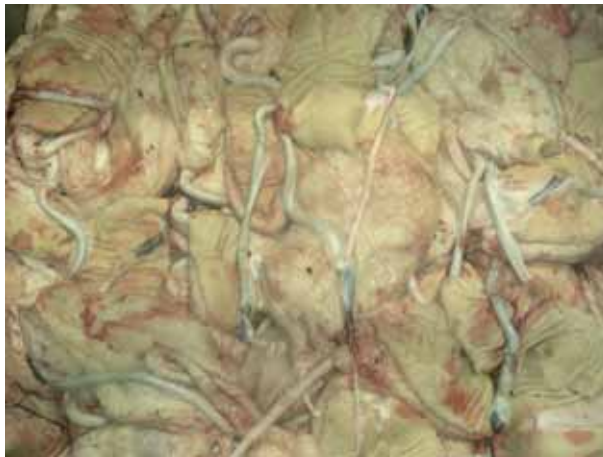
Kategorie 3  
Gruppe b



Stichfleisch vom Schwein

Kategorie 3  
Gruppe b

Geschlechtsteile  
inkl. Nabelbeutel  
vom Schwein



Kategorie 3  
Gruppe b

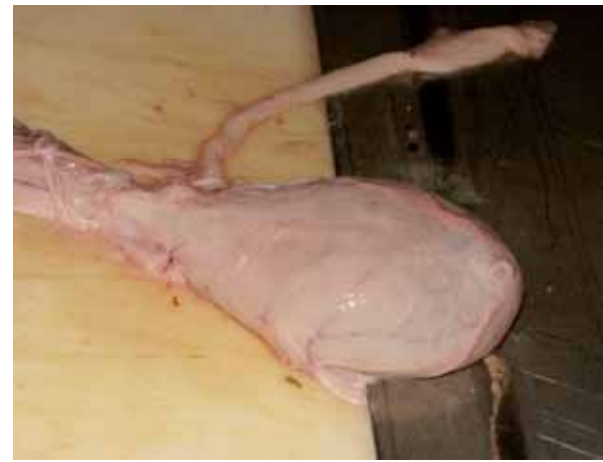
## Material der Kategorie 3

Nach VO (EG) Nr. 1774/2002 Kap. II, Art. 6, Abs. (1):  
„Material der Kategorie 3 umfasst folgende tierische Nebenprodukte und jedes diese Produkte enthaltende Material:

c) Häute, Hufe, Hörner, Schweineborsten und Federn von Tieren, die nach einer Schlachttieruntersuchung, aufgrund deren sie nach dem Gemeinschaftsrecht für die Schlachtung zum menschlichen Verzehr geeignet sind, in einem Schlachthof geschlachtet werden.

Augen und  
Innenohr vom  
Schwein

Kategorie 3  
Gruppe c



Blase (voll) vom  
Schwein

Kategorie 2

Borsten vom  
Schwein

Kategorie 3  
Gruppe c

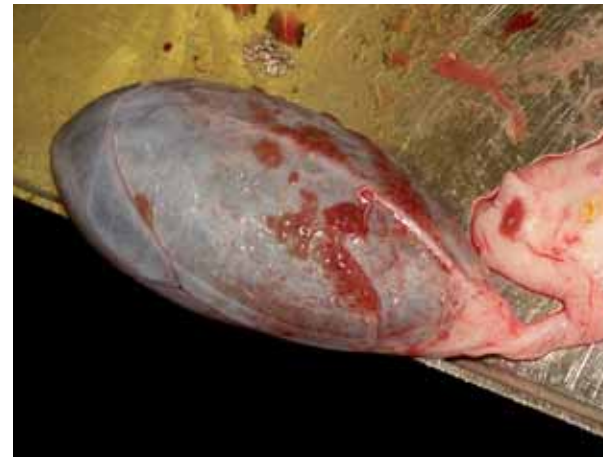


Magen, Dick-  
darm und  
Dünndarm vom  
Schwein (voll)

Kategorie 2

Klauen vom  
Schwein

Kategorie 3  
Gruppe c



Galle (voll) vom  
Schwein

Kategorie 2

Galle (leer) vom  
Schwein

Kategorie 3 (b)

Magen-  
Darminhalt  
vom Schwein

Kategorie 2



Schlachtnebenprodukte vom Rind  
Kategorien 1 - 3  
sortiert nach  
VO (EG) Nr. 1774/2002 Kap. II, Art. 6,  
Abs. (1) a), b) und c)



## Material der Kategorie 3

Nach VO (EG) Nr. 1774/2002 Kap. II, Art. 6, Abs. (1):  
„Material der Kategorie 3 umfasst folgende tierische Nebenprodukte und jedes diese Produkte enthaltende Material:

a) Schlachtkörperteile, die nach dem Gemeinschaftsrecht  
genusstauglich sind, die jedoch aus kommerziellen Gründen  
nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind.



Geschlechts-  
organe (inkl.  
Euter) vom Rind

Kategorie 3  
Gruppe a

Bauchspeichel-  
drüse vom Rind  
(medizinische  
Zwecke)



Kategorie 3  
Gruppe a



Herz vom Rind

Kategorie 3  
Gruppe a

Blättermagen  
(leer) vom Rind



Kategorie 3  
Gruppe a



Knochen vom  
Rind

Kategorie 3  
Gruppe a

Kopfhaut vom Rind



Kategorie 3  
Gruppe a



Luft- / Speiseröhre vom Rind

Kategorie 3  
Gruppe a

Labmagen (leer) vom Rind



Kategorie 3  
Gruppe a



Lunge vom Rind

Kategorie 3  
Gruppe a

Leber vom Rind (mit Geschlinge)



Kategorie 3  
Gruppe a



Milz vom Rind

Kategorie 3  
Gruppe a

Kutteln (geleert)  
vom Rind

Kategorie 3  
Gruppe a



Nierenzapfen  
vom Rind

Kategorie 3  
Gruppe a

Nieren vom Rind

Kategorie 3  
Gruppe a



Oberkiefer/-kopf  
vom Rind < 12  
Monate (mit  
Augen+Hirn, ohne  
Mandeln)

Kategorie 3 (a)

Nierenfett,  
Rd.-Talg vom  
Rind

Kategorie 3  
Gruppe a



Rinderunter-  
kiefer

Kategorie 3  
Gruppe a

Schwänze vom Rind

Kategorie 3  
Gruppe a



Zwerchfell vom Rind

Kategorie 3  
Gruppe a



Wirbelsäule  
ohne Rücken-  
mark vom Rind  
< 24 Monate  
(mit Rückenmark  
< 12 Monate)  
Kategorie 3 (a)



Material der Kategorie 3

Nach VO (EG) Nr. 1774/2002 Kap. II, Art. 6, Abs. (1):  
„Material der Kategorie 3 umfasst folgende tierische Neben-  
produkte und jedes diese Produkte enthaltende Material:

b) Schlachtkörperteile, die als genussuntauglich abgelehnt  
werden, jedoch keine Anzeichen einer auf Mensch oder Tier  
übertragbaren Krankheit zeigen, und die von Schlachtkörpern  
stammen, die nach Gemeinschaftsrecht genusstauglich sind.

Zunge vom Rind

Kategorie 3  
Gruppe a



Blase (entleert)  
vom Rind

Kategorie 3  
Gruppe b



Hinter- und Vorderfüße (Unterbeine) vom Rind

Kategorie 3



Hörner vom Rind

Kategorie 3  
Gruppe c

Material der Kategorie 3

Nach VO (EG) Nr. 1774/2002 Kap. II, Art. 6, Abs. (1):  
„Material der Kategorie 3 umfasst folgende tierische Nebenprodukte und jedes diese Produkte enthaltende Material:

c) Häute, Hufe, Hörner, Schweineborsten und Federn von Tieren, die nach einer Schlachtieruntersuchung, aufgrund deren sie nach dem Gemeinschaftsrecht für die Schlachtung zum menschlichen Verzehr geeignet sind, in einem Schlachthof geschlachtet werden.

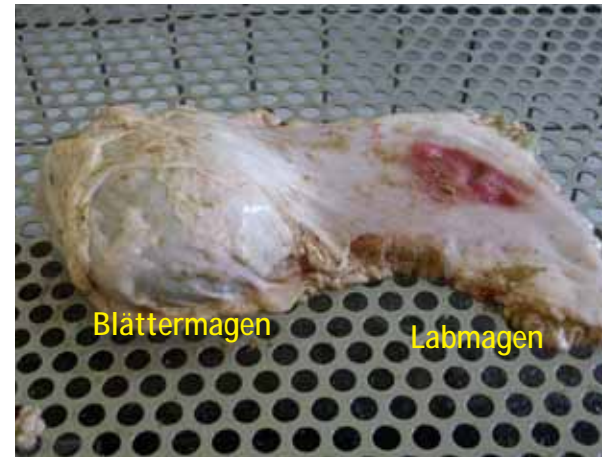


Blase (voll) vom Rind

Kategorie 2

Fell vom Rind

Kategorie 3  
Gruppe c

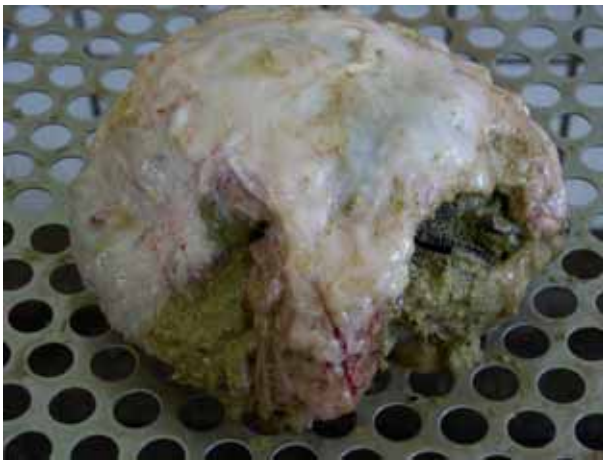


Blätter- und Labmagen (voll) vom Rind

Kategorie 2

Blättermagen  
(voll) vom Rind

Kategorie 2



Kuttel (voll) vom  
Rind

Kategorie 2

Galle (voll) vom  
Rind

Kategorie 2



Galle leer =  
Kategorie 3  
Gruppe b



Kuttel-Inhalt  
vom Rind

Kategorie 2

Labmagen (voll)  
vom Rind

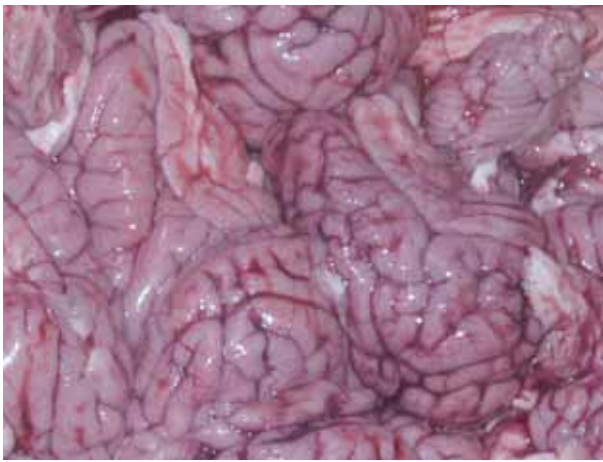
Kategorie 2



Augen vom Rind  
(>12 Monate)

Kategorie 1

Hirn vom Rind  
(> 12 Monate)  
Kategorie 1



(< 12 Monate) =  
Kategorie 3  
Gruppe a



Schädel vom  
Rind (inkl. Man-  
deln)

Kategorie 1

Magen- / Darm-  
paket ganz (voll)  
vom Rind



Kategorie 1



Wirbelsäule vom  
Rind > 24 Mon.

Kategorie 1

Mandeln vom  
Rind



Kategorie 1



Oberkiefer/  
Oberkopf vom  
Rind (mit Augen  
und Hirn) > 12  
Monate

Kategorie 1

## Inhaltsverzeichnis Schwein nach Kategorie und Alphabet

Seite	Bild Text	Kategorie	Tier
07	Bauchspeicheldrüse	3a	Schwein
07	Flomen	3a	Schwein
08	Herz	3a	Schwein
08	Hirn	3a	Schwein
08	Knochen	3a	Schwein
09	Leber	3a	Schwein
09	Luft-/Speiseröhre	3a	Schwein
09	Lungen	3a	Schwein
10	Magen-/Darm (leer)	3a	Schwein
10	Milz	3a	Schwein
10	Nieren	3a	Schwein
11	Ohren	3a	Schwein
11	Pfoten/Hinter-/Vorderfüße	3a	Schwein
11	Wirbelsäulenknochen	3a	Schwein
12	Schwänze	3a	Schwein
12	Schwarten	3a	Schwein
12	Backe und Schwarte	3a	Schwein
13	Köpfe (Oberkiefer)	3a	Schwein
13	Zungen	3a	Schwein
13	Zwerchfell	3a	Schwein
14	Blase (entleert)	3b	Schwein
17	Galle (leer)	3b	Schwein
14	Geschlechtsteile inkl. Nabelbeutel	3b	Schwein
15	Restabschnitte (nicht untauglich)	3b	Schwein
15	Stichfleisch	3b	Schwein
16	Augen/Innenohr	3c	Schwein
16	Borsten	3c	Schwein
16	Klauen	3c	Schwein
17	Blase (voll)	2	Schwein
17	Magen, Dick- und Dünndarm (voll)	2	Schwein
17	Galle (voll)	2	Schwein
18	Magen-/Darminhalt	2	Schwein

## Inhaltsverzeichnis Rind nach Kategorie und Alphabet

Seite	Bild/Text	Kategorie	Tier
20	Bauchspeicheldrüse	3a	Rind
20	Blättermagen (leer)	3a	Rind
21	Geschlechtsorgane (inkl. Euter)	3a	Rind
21	Herz	3a	Rind
32	Hirn (< 12 Monate)	3a	Rind
21	Knochen	3a	Rind
22	Kopfhaut	3a	Rind
22	Labmagen (leer)	3a	Rind
22	Leber (mit Geschlinge)	3a	Rind
23	Luft-/Speiseröhre	3a	Rind
23	Lunge	3a	Rind
23	Milz	3a	Rind
24	Kuttel (geleert)	3a	Rind
24	Nieren	3a	Rind
24	Nierenfett (Rindertalg)	3a	Rind
25	Nierenzapfen	3a	Rind
25	Oberkiefer/Oberkopf < 12 Monate	3a	Rind
25	Unterkiefer	3a	Rind
26	Schwänze	3a	Rind
26	Wirbelsäule (< 30 Monate) o. RM	3a	Rind
26	Zunge	3a	Rind
27	Zwerchfell	3a	Rind
27	Blase (entleert)	3b	Rind
30	Galle (leer)	3b	Rind
28	Hinter- und Vorderfüße (Unterbeine)	3b	Rind
28	Fell	3c	Rind
29	Hörner	3c	Rind
29	Blase (voll)	2	Rind
29	Blätter- und Labmagen (voll)	2	Rind
30	Blättermagen (voll)	2	Rind
30	Galle (voll) (Galle (leer = Kat 3b))	2	Rind
30	Labmagen (voll)	2	Rind

Seite	Bild/Text	Kategorie	Tier
31	Kuttel (voll)	2	Rind
31	Kuttel (Inhalt)	2	Rind

31	Augen >12 Monate	1	Rind
32	Hirn (>12 Monate)	1	Rind
32	Magen-/Darmpaket (ganz/voll)	1	Rind
32	Mandeln	1	Rind
33	Schädel	1	Rind
33	Wirbelsäule > 30 Monate	1	Rind
33	Oberkiefer/Oberkopf (>12 Monate)	1	Rind

### Ohne Bild

* Blut	3	Schwein/Rind
* Foeten	3	Schwein/Rind
* Schlachtkörper oder -teile, nicht lebensmitteltauglich, aber ohne für Mensch und Tier ansteckende Krankheiten	3	Schwein/Rind
* Fleisch, nicht zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt, Fehlprodukte, Retouren	3	Schwein/Rind
* Schlachtkörper oder -teile, nicht lebensmitteltauglich, und mit für Mensch und Tier ansteckende Krankheiten	2	Schwein/Rind
* Abwasserreste aus Schlachthöfen	2	Schwein

Seite	Bild/Text	Kategorie	Tier
	* Abwasserreste aus Betrieben, in denen SRM entfernt wird	1	Rind
	* Schlachtkörper oder -teile, denen Tierarzneimittel verabreicht wurden, die bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen, verboten sind	1	Schwein/Rind
	* Schlachtkörper oder -teile, bei denen Grenzwerte von Fremd- und Inhaltsstoffen überschritten sind	1	Schwein/Rind

## Auszug aus der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 mit Hygienevorschriften für „nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte.“

### Kapitel II, Artikel 4, Absatz 1

#### Material der Kategorie 1

(1) Material der Kategorie 1 umfasst folgende tierische Nebenprodukte und jedes diese Produkte enthaltende Material:

- a) alle Körperteile, einschließlich Häute, folgender Tiere: i) TSE-verdächtige Tiere im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 oder Tiere, bei denen das Vorliegen einer TSE amtlich bestätigt wurde;
- ii) Tiere, die im Rahmen eines TSE-Tilgungsprogramms getötet wurden;
- iii) andere Tiere als Nutztiere und Wildtiere, insbesondere Heimtiere, Zootiere und Zirkustiere;
- iv) Versuchstiere im Sinne des Artikels 2 der Richtlinie 86/609/EWG des Rates vom 24. November 1986 zur Annäherung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten zum Schutz der für Versuche und andere wissenschaftliche Zwecke verwendeten Tiere (2) und andere wissenschaftliche Zwecke verwendeten Tiere (2) und
- v) Wildtiere, wenn der Verdacht besteht, dass sie mit einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit infiziert sind;
- b) i) spezifiziertes Risikomaterial und
- ii) wenn das spezifizierte Risikomaterial bis zum Zeitpunkt der Beseitigung nicht entfernt worden ist, spezifiziertes Risikomaterial enthaltende ganze Tierkörper;
- c) Erzeugnisse, die von Tieren gewonnen wurden, denen nach der Richtlinie 96/22/EG verbotene Stoffe verabreicht wurden, sowie Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die Rückstände von Umweltkontaminanten und anderen Stoffen enthalten, die unter Gruppe B Nummer 3 des Anhangs I der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (3) fallen, wenn diese Rückstände den gemeinschaftsrechtlich festgesetzten Höchstwert oder, falls gemeinschaftsrechtlich kein Höchstwert festgesetzt wurde, den einzelstaatlich festgesetzten Höchstwert überschreiten;
- d) alles Tiermaterial, das bei der Behandlung von Abwässern aus Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorie 1 und anderen Anlagen, in denen spezifiziertes Risikomaterial entfernt wird, gesammelt wird, einschließlich Siebreste, Abfall aus Sandfängern, Fett-/Ölgemische, Schlämme und Material aus den Abflussleitungen solcher Anlagen, es sei denn, dieses Material enthält kein spezifiziertes Risikomaterial oder Teile davon;
- e) Küchen- und Speiseabfälle von Beförderungsmitteln im grenzüberschreitenden Verkehr; und
- f) Gemische von Material der Kategorie 1 mit Material der Kategorie 2 oder der Kategorie 3 oder mit Material beider Kategorien, einschließlich Material, das zur Verarbeitung in einem Verarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 1 bestimmt ist.

### Kapitel II, Artikel 5, Absatz 1

#### Material der Kategorie 2

(1) Material der Kategorie 2 umfasst folgende tierische Nebenprodukte und jedes diese Produkte enthaltende Material:

- a) Gülle sowie Magen- und Darminhalt;
- b) alles Tiermaterial, das bei der Behandlung von Abwässern aus Schlachthöfen, ausgenommen Schlachthöfe, die unter Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe d) fallen, oder aus Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorie 2 gesammelt wird, einschließlich Siebreste, Abfall aus Sandfängern, Fett-/Ölgemische, Schlämme und Material aus den Abflussleitungen solcher Anlagen;
- c) Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die Rückstände von Tierarzneimitteln und Kontaminanten gemäß Anhang I Gruppe B Nummern 1 und 2 der Richtlinie 96/23/EG enthalten, wenn diese Rückstände den gemeinschaftsrechtlich festgesetzten Höchstwert überschreiten;

d) andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs als Material der Kategorie 1, die aus Drittländern eingeführt werden und die bei den in den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften vorgesehenen Kontrollen den tierseuchenrechtlichen Vorschriften für die Einfuhr in die Gemeinschaft nicht entsprechen, es sei denn, diese Erzeugnisse werden zurückversandt oder ihre Einfuhr wird im Rahmen der in den Gemeinschaftsbestimmungen festgelegten Beschränkungen zugelassen;

- e) andere als die in Artikel 4 aufgeführten Tiere und Teile von Tieren, die auf andere Weise als durch Schlachtung für den menschlichen Verzehr sterben, einschließlich Tiere, die zur Tilgung einer Tierseuche getötet werden;
- f) Mischungen von Material der Kategorie 2 mit Material der Kategorie 3, einschließlich Material, das zur Verarbeitung in einem Verarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 2 bestimmt ist, und
- g) andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder der Kategorie 3.

### Kapitel II, Artikel 6, Absatz 1

#### Material der Kategorie 3

(1) Material der Kategorie 3 umfasst folgende tierische Nebenprodukte und jedes diese Produkte enthaltende Material:

- a) Schlachtkörperteile, die nach dem Gemeinschaftsrecht genusstauglich sind, die jedoch aus kommerziellen Gründen nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind;
- b) Schlachtkörperteile, die als genussuntauglich abgelehnt werden, die jedoch keine Anzeichen einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit zeigen und die von Schlachtkörpern stammen, die nach dem Gemeinschaftsrecht genusstauglich sind;
- c) Häute, Hufe und Hörner, Schweineborsten und Federn von Tieren, die nach einer Schlachttieruntersuchung, aufgrund deren sie nach dem Gemeinschaftsrecht für die Schlachtung zum menschlichen Verzehr geeignet sind, in einem Schlachthof geschlachtet werden;
- d) Blut von anderen Tieren als Wiederkäuern, die nach einer Schlachttieruntersuchung, aufgrund deren sie nach dem Gemeinschaftsrecht für die Schlachtung zum menschlichen Verzehr geeignet sind, in einem Schlachthof geschlachtet werden;
- e) tierische Nebenprodukte, die bei der Gewinnung von für den menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen angefallen sind, einschließlich entfetteter Knochen und Grieben;
- f) ehemalige Lebensmittel tierischen Ursprungs oder Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthaltende ehemalige Lebensmittel, außer Küchen- und Speiseabfällen, die aus kommerziellen Gründen oder aufgrund von Herstellungsproblemen oder Verpackungsmängeln oder sonstigen Mängeln, die weder für den Menschen noch für Tiere ein Gesundheitsrisiko darstellen, nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind;
- g) Rohmilch von Tieren, die keine klinischen Anzeichen einer über dieses Erzeugnis auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit zeigen;
- h) Fische oder andere Meerestiere, ausgenommen Meeressäugtiere, die auf offener See für die Fischmehlherstellung gefangen wurden;
- i) bei der Verarbeitung von Fisch anfallende frische Nebenprodukte aus Betrieben, die Fischerzeugnisse für den menschlichen Verzehr herstellen;
- j) Schalen, Brütereinebenprodukte und Knickeiernebenprodukte von Tieren, die keine klinischen Anzeichen einer über diese Erzeugnisse auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit zeigten;
- k) Blut, Häute, Hufe, Federn, Wolle, Hörner, Haare und Pelze von Tieren, die keine klinischen Anzeichen einer über diese Erzeugnisse auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit zeigten, und
- l) andere Küchen- und Speiseabfälle als die in Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe e) genannten.

**KFU GmbH**  
Rennbachstraße 101  
45768 MARL  
Tel.: 02365/914-50  
Fax: 02365/914-66  
E-Mail: [info@kfu.de](mailto:info@kfu.de)  
Internet: [www.kfu.de](http://www.kfu.de)

Standort Dörnten  
Döhrenhausen  
38704 LIEBENBURG  
Tel.: 05346/92098-0  
Fax: 05346/92098-25  
E-Mail: [info@kfu.de](mailto:info@kfu.de)  
Internet: [www.kfu.de](http://www.kfu.de)

Standort Appenweier  
Am Griesenrain 7  
77767 APPENWEIER  
Tel.: 07805/3512  
Fax: 07805/720  
E-Mail: [info@kfu.de](mailto:info@kfu.de)  
Internet: [www.kfu.de](http://www.kfu.de)

Standort Würzburg  
Resenweg 1  
97084 WÜRZBURG  
Tel.: 0931/61406-0  
Fax: 0931/61406-60  
E-Mail: [info@kfu.de](mailto:info@kfu.de)  
Internet: [www.kfu.de](http://www.kfu.de)

Standort Ort im Innkreis  
Kammer 25  
A-4974 ORT IM INNKREIS  
Tel.: +43(0)7751/7763-0  
Fax: +43(0)7751/7763-0  
E-Mail: [info@kfu.de](mailto:info@kfu.de)  
Internet: [www.kfu.de](http://www.kfu.de)

Standort Meschede  
Waldstraße 155  
59872 Meschede  
Tel.: 0291/9925-0  
Fax: 0291/9024766  
E-Mail: [info@kfu.de](mailto:info@kfu.de)  
Internet: [www.kfu.de](http://www.kfu.de)

Standort Villingen-Schwenningen  
Im Kessel 3  
78056 Villingen-Schwenningen  
Tel.: 07720/8574-0  
Fax: 07720/7447  
E-Mail: [info@kfu.de](mailto:info@kfu.de)  
Internet: [www.kfu.de](http://www.kfu.de)

Standort Selm  
Werner Straße 95  
59379 Selm  
Tel.: 02592/210-0  
Fax: 02592/210-299  
E-Mail: [info@kfu.de](mailto:info@kfu.de)  
Internet: [www.kfu.de](http://www.kfu.de)