

184**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 25 stycznia 2005 r.

w sprawie wykazu materiałów paszowych dopuszczonych do obrotu²⁾

Na podstawie art. 30s ustawy z dnia 23 sierpnia 2001 r. o środkach żywienia zwierząt (Dz. U. Nr 123, poz. 1350, z późn. zm.³⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa wykaz materiałów paszowych z grup:

- 1) białka uzyskiwanego z mikroorganizmów należących do grup: bakterii, drożdży, glonów i grzybów,

2) niebiałkowych związków azotowych — które zostały dopuszczone do obrotu na podstawie przepisów Unii Europejskiej, stanowiący załącznik do rozporządzenia.

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 134, poz. 1433).

²⁾ Przepisy rozporządzenia wdrażają postanowienia dyrektywy Rady 82/471/EWG z dnia 30 czerwca 1982 r. dotyczącej niektórych produktów stosowanych w żywieniu zwierząt (Dz. Urz. WE L 213 z 21.7.1982, str. 8; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 5, str. 151, Dz. Urz. WE L 245 z 14.9.1984, str. 21; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 6, str. 116, Dz. Urz. WE L 314 z 23.11.1985, str. 25; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 6, str. 263, Dz. Urz. WE L 362 z 31.12.1985, str. 8, Dz. Urz. WE L 312 z 7.11.1986, str. 39; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 7, str. 117, Dz. Urz. WE L 239 z 30.8.1988, str. 36; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 8, str. 132, Dz. Urz. WE L 270 z 19.9.1989, str. 13; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 9, str. 174, Dz. Urz. WE L 227 z 21.8.1990, str. 33, Dz. Urz. WE L 353 z 17.12.1990, str. 48, Dz. Urz. WE L 179 z 22.7.1993, str. 2; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 14, str. 329, Dz. Urz. WE L 206 z 18.8.1993, str. 13; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 14, str. 402, Dz. Urz. WE L 237 z 22.9.1993, str. 23; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 15, str. 74, Dz. Urz. WE L 167 z 18.7.1995, str. 17, Dz. Urz. WE L 332 z 30.12.1995, str. 15, Dz. Urz. WE L 125 z 23.5.1996, str. 35; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 19, str. 96, Dz. Urz. WE L 105 z 3.5.2000, str. 36; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 29, str. 73, Dz. Urz. WE L 80 z 25.3.1999, str. 20, Dz. Urz. WE L 268 z 18.10.2003, str. 1, Dz. Urz. WE L 268 z 18.10.2003, str. 29, Dz. Urz. WE L 284 z 31.10.2003, str. 1, Dz. Urz. WE L 295 z 13.11.2003, str. 83, Dz. Urz. UE L 379/81 z 24.12.2004). Dane dotyczące ogłoszenia powyższych aktów dotyczą ich ogłoszenia w Polskim wydaniu specjalnym Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej.

³⁾ Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2003 r. Nr 122, poz. 1144 i Nr 208, poz. 2020 oraz z 2004 r. Nr 91, poz. 877 i Nr 281, poz. 2776.

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 25 stycznia 2005 r. (poz. 184)

WYKAZ MATERIAŁÓW PASZOWYCH,
KTÓRE ZOSTAŁY DOPUSZCZONE DO OBROTU NA PODSTAWIE PRZEPISÓW UNII EUROPEJSKIEJ

Lp.	Nazwa grupy produktów	Nazwa produktów	Opis głównego składnika odżywczego lub tożsamość mikroorganizmu	Podłoże kultury (specyfikacje, jeżeli są)	Charakterystyczny skład preparatu	Gatunek zwierzęcia
1	2	2	4	5	6	7
1. Biało uzyskiwane z mikroorganizmów należących do grupy bakterii, drożdży, glonów i grzybów						
1	Bakterie hodowane na metanolu	Białkowy produkt uzyskany w procesie fermentacji kultury <i>Methylophilus methylotrophus</i> wyhodowanej na metanolu	<i>Methylophilus methylotrophus</i> NCIB szczep 10.515	Metanol	Białko surowe: minimum 68 % Współczynnik odbicia: minimum 50	Świnie, cielęta, drób, ryby
2	Bakterie hodowane na gazie naturalnym	Białkowy produkt uzyskany w procesie fermentacji kultury: <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> i <i>Bacillus firmus</i> , i których komórki zostały unieczynnione	<i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) NCIMB szczep 11132 <i>Alcaligenes acidovorans</i> szczep NCIMB 12387 <i>Bacillus brevis</i> szczep NCIMB 13288 <i>Bacillus firmus</i> szczep NCIMB 13280	Gaz naturalny zawierający w przybliżeniu: 91 % metanu, 5 % etanu, 2 % propanu, 0,5 % izobutanu, 0,5 % n-butanu, 1 % innych składników. Amoniak, sole mineralne	Białko surowe: minimum 65 %	Tuczniaki o masie ciała od 25 do 60 kg. Cielęta o masie ciała od 80 kg. Łosoś

1	2	3	4	5	6	7
3	Drożdże: hodowane na substancjach pochodzenia zwierzęcego i roślinnego	Wszystkie drożdże otrzymane z mikroorganizmów i substratów wymienionych odpowiednio w kolumnach 4 i 5 — których komórki zostały unieczynnione	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> <i>Kluyveromyces lactis</i> <i>Kluyveromyces fragilis</i>	Melasa, pozostałości po przetwórstwie gorzelnianym, zboża i produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy, hydrolizowane włókna roślinne	—	Wszystkie gatunki zwierząt
4	Głony	—	<i>Candida guilliermondii</i>	Melasa, pozostałości po przetwórstwie gorzelnianym, zboża i produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy, hydrolizowane włókna roślinne	Zawartość suchej masy minimum 16 %	Tuczniaki
5	Grzyby niższe Produkty uzyskane w wyniku wytwarzania antybiotyków w drożdże fermentacji	Grzybnia, wilgotny produkt uboczny uzyskany w wyniku wytwarzania penicyliny, zakiszony za pomocą <i>Lactobacillus brevis</i> , plantarun, sake, kolenoid i <i>Streptococcus lactis</i> w celu inaktywowania penicyliny i poddany obróbce cieplnej	Azotowy składnik <i>Penicillium chrysogenum</i> ATCC 48271	Różnego pochodzenia węglowodany i ich hydrolizaty	Zawartość azotu wyrażona jako białko surowe minimum 7 %	Przeżuwacze, świnie

1	2	3	4	5	6	7
2. Niebiałkowe związki azotowe						
1	Sole amonowe	1. Mleczan amonu wytworzony przez fermentację <i>Lactobacillus bulgaricus</i> 2. Octan amonu w roztworze wodnym 3. Siarczan amonu w roztworze wodnym	CH ₃ CHOH-COONH ₄ CH ₃ COONH ₄ (NH ₄) ₂ SO ₄	Serwatka — —	Azot wyrażony jako białko surowe: minimum 44 % Octan amonu: minimum 55 % Siarczan amonu: 35 %	Przezuwacze, od początku okresu przeżuwania Przezuwacze, od początku okresu przeżuwania Przezuwacze, od początku okresu przeżuwania
2	Produkty uboczne uzyskane w wyniku wytworzenia aminokwasów w procesie fermentacji	1. Płynne zatężone produkty uboczne uzyskane w wyniku wytworzenia kwasu L-glutaminowego w procesie fermentacji <i>Corynebacterium melassecola</i> 2. Płynne zatężone produkty uboczne uzyskane w wyniku wytworzenia chlorowodoru L-lizyny w procesie fermentacji <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Sole amonowe i inne składniki azotowe Sole amonowe i inne składniki azotowe	Sacharoza, melasa, produkty skrobiowe i ich hydrolizaty Sacharoza, melasa, produkty skrobiowe i ich hydrolizaty	— Azot wyrażony jako białko surowe: minimum 48 % — Wilgotność: maksimum 28 %	Przezuwacze, od początku okresu przeżuwania Przezuwacze, od początku okresu przeżuwania