

24

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 20 grudnia 2006 r.

w sprawie materiałów paszowych wprowadzanych do obrotu²⁾

Na podstawie art. 26 ust. 2 ustawy z dnia 22 lipca 2006 r. o paszach (Dz. U. Nr 144, poz. 1045) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) materiały paszowe oraz nazwy, pod którymi te materiały mogą być wprowadzane do obrotu, stanowiące załącznik nr 1 do rozporządzenia;
- 2) rodzaje procesów technologicznych stosowanych do wytwarzania materiałów paszowych, o których

mowa w pkt 1, stanowiące załącznik nr 2 do rozporządzenia.

§ 2. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 stycznia 2005 r. w sprawie materiałów paszowych wprowadzanych do obrotu (Dz. U. Nr 16, poz. 137).

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: w z. *M. Zagórski*

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 lipca 2006 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 131, poz. 915).

²⁾ Przepisy rozporządzenia wdrażają postanowienia dyrektywy Rady 96/25/WE z dnia 29 kwietnia 1996 r. w sprawie obrotu materiałami paszowymi, zmieniającej dyrektywy 70/524/EWG, 74/63/EWG, 82/471/EWG i 93/74/EWG oraz uchylającej dyrektywę 77/101/EWG (Dz. Urz. WE L 125 z 23.05.1996, str. 35, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 19, str. 96, z późn. zm.).

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 grudnia 2006 r. (poz. 24)

Załącznik nr 1

MATERIAŁY PASZOWE ORAZ NAZWY, POD KTÓRYMI TE MATERIAŁY MOGĄ BYĆ WPROWADZANE DO OBROTU

Lp.	Nazwa materiału paszowego	Opis materiału paszowego
1	2	3
I. ZIARNA ZBÓŻ, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE		
1.01	Owies	Ziarno <i>Avena sativa</i> L. i inne uprawne odmiany owsa
1.02	Płatki owsiane	Produkt uzyskany przez walcowanie i parowanie łuskanego owsa, który może zawierać niewielkie ilości łuski owsianej
1.03	Śruta owsiana	Produkt uboczny uzyskany w procesie przetwarzania przesianego, łuskanego ziarna owsa na kaszę i mąkę, składający się głównie z otrąb owsianych i bielma
1.04	Otręby i łuski owsiane	Produkt uboczny uzyskany w procesie przetwarzania przesianego owsa na kaszę owsianą, składający się głównie z łusek i otrąb owsianych
1.05	Jęczmień	Ziarno <i>Hordeum vulgare</i> L.
1.06	Śruta jęczmienna	Produkt uboczny uzyskany w procesie przetwarzania przesianego, łuskanego jęczmienia na kaszę perłową, grysik lub mąkę
1.07	Białko jęczmienne	Wysuszony produkt uboczny uzyskany podczas produkcji skrobi jęczmiennej, składający się głównie z białka uzyskanego w procesie oddzielania skrobi

1	2	3
1.08	Ryż połamany	Produkt uboczny uzyskany podczas polerowania lub szklwienia ryżu <i>Oryza sativa</i> L., zawierający głównie niewymiarowe lub połamane ziarna
1.09	Otręby ryżowe (brązowe)	Produkt uboczny uzyskany podczas pierwszego polerowania łuskanego ryżu, składający się głównie z części warstwy aleuronowej, bielma i zarodka
1.10	Otręby ryżowe (białe)	Produkt uboczny uzyskany podczas drugiego polerowania łuskanego ryżu, składający się głównie z części warstwy aleuronowej, bielma i zarodka
1.11	Otręby ryżowe z węglanem wapnia	Produkt uboczny uzyskany podczas polerowania łuskanego ryżu, który składa się głównie ze srebrzystych łusek, części warstwy aleuronowej, bielma i zarodka, zawierający zróżnicowane ilości węgla wapnia używanego w procesie polerowania
1.12	Mączka paszowa z ryżu parzonego	Produkt uboczny uzyskany podczas polerowania łuskanego, parzonego ryżu, który składa się głównie ze srebrzystych łusek, części warstwy aleuronowej, bielma i zarodka, zawierający zróżnicowane ilości węgla wapnia używanego w procesie polerowania
1.13	Śruta ryżu pastewnego	Produkt uzyskany przez rozdrobnienie ryżu pastewnego, który składa się z zielonych, kredowobiałych lub niedojrzałych ziaren, oddzielonych w procesie mielenia łuskanego ryżu, lub z normalnych łuskanych ziaren o żółtym zabarwieniu lub mających plamy
1.14	Makuch z zarodków ryżowych	Produkt uboczny uzyskany przy tłoczeniu oleju z zarodków ryżowych, do których przylegają jeszcze części bielma i łuski
1.15	Poekstrakcyjne zarodki ryżowe	Produkt uboczny uzyskany przy produkcji oleju, po ekstrakcji zarodków ryżowych, do których przylegają jeszcze części bielma i łuski
1.16	Skrobia ryżowa	Technicznie czysta skrobia ryżowa
1.17	Proso	Ziarno <i>Panicum miliaceum</i> L.
1.18	Żyto	Ziarno <i>Secale cereale</i> L.
1.19	Śruta żytnia ⁽¹⁾	Produkt uboczny uzyskany z przesianego żyta przy produkcji mąki, składający się głównie z części bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i odpadków ziarna
1.20	Mąka żytnia paszowa	Produkt uboczny przy produkcji mąki, uzyskany z przesianego żyta, składający się głównie z fragmentów zewnętrznej łuski i części ziarna, z których usunięto mniej bielma niż z otrąb żytnich
1.21	Otręby żytnie	Produkt uboczny przy produkcji mąki, uzyskany z przesianego żyta, składający się głównie z fragmentów zewnętrznej łuski i części ziarna, z których usunięto większość bielma
1.22	Sorgo	Ziarno <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench s.l.
1.23	Pszenica	Ziarno <i>Triticum aestivum</i> (L.), <i>Triticum durum</i> Desf. i inne uprawne odmiany pszenicy
1.24	Śruta pszenna ⁽¹⁾	Produkt uboczny uzyskany przy produkcji mąki z przesianego ziarna pszenicy lub łuskanego orkisz, składający się głównie z części bielma z drobnymi fragmentami zewnętrznej łuski i odpadków ziarna
1.25	Mąka pszenna paszowa	Produkt uboczny przy produkcji mąki, uzyskany z przesianego ziarna pszenicy lub łuskanego orkisz, składający się głównie z fragmentów zewnętrznej łuski i części ziarna, z których usunięto mniej bielma niż z otrąb
1.26	Otręby pszenne ⁽²⁾	Produkt uboczny przy produkcji mąki, uzyskany z przesianego ziarna pszenicy lub łuskanego orkisz, składający się głównie z fragmentów zewnętrznej łuski i części ziarna, z których usunięto większość bielma

1	2	3
1.27	Zarodki pszenne	Produkt uboczny przy produkcji mąki, składający się głównie z zarodków pszennych, walcowanych lub otrzymywanych w inny sposób, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i zewnętrznej łuski
1.28	Gluten pszenny	Wysuszony produkt uboczny uzyskany przy produkcji skrobi pszennej, składający się głównie z glutenu otrzymanego podczas oddzielenia skrobi
1.29	Gluten pszenny paszowy	Produkt uboczny uzyskany przy produkcji skrobi pszennej i glutenu, składający się z otrąb, z których usunięto częściowo zarodki lub nie, oraz glutenu, do których mogą być dodane bardzo małe ilości składników powstałych przy przesiewaniu ziarna, jak też bardzo małe ilości pozostałości pochodzących z procesu hydrolizy skrobi
1.30	Skrobia pszenna	Technicznie czysta skrobia otrzymana z pszenicy
1.31	Żelowana skrobia pszenna	Produkt składający się ze skrobi pszennej, znacznie spęczniałej w wyniku obróbki cieplnej
1.32	Orkisz	Ziarno orkiszu <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diococcum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>
1.33	Pszenżyto	Ziarno krzyżówki <i>Triticum X Secale</i>
1.34	Kukurydza	Ziarno <i>Zea mays</i> L.
1.35	Śruta kukurydziana ⁽¹⁾	Produkt uboczny przy produkcji mąki lub kaszki z kukurydzy, składający się głównie z fragmentów zewnętrznej łuski i cząstek ziarna, z których usunięto mniej bielma niż z otrąb
1.36	Otręby kukurydziane	Produkt uboczny przy produkcji mąki lub kaszki z kukurydzy, składający się z zewnętrznej łuski oraz niewielkiej ilości zarodków kukurydzianych i niewielkiej ilości bielma
1.37	Makuch z zarodków kukurydzianych	Produkt uboczny uzyskany z tłoczenia oleju na sucho lub z tłoczenia oleju na mokro zarodków kukurydzianych, do których mogą przylegać jeszcze fragmenty bielma i łuski
1.38	Poekstrakcyjne zarodki kukurydziane	Produkt uboczny ekstrakcji oleju z suchych lub przetworzonych na mokro zarodków kukurydzianych, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i łuski
1.39	Gluten paszowy kukurydziany ⁽³⁾	Produkt uboczny produkcji skrobi kukurydzianej na mokro, składający się z otrąb i z glutenu, do których mogą być dodane pokruszone ziarna kukurydzy uzyskane z przesiewu w ilości nieprzekraczającej 15 % produktu lub pozostałości przesączonego płynu wykorzystywanego do produkcji alkoholu, lub inne produkty pochodne skrobi; produkt może również zawierać pozostałości po ekstrakcji oleju z zarodków kukurydzy uzyskanych również w drodze tłoczenia na mokro
1.40	Gluten kukurydziany	Wysuszony produkt uboczny uzyskany przy produkcji skrobi kukurydzianej, składający się głównie z glutenu uzyskanego podczas oddzielenia skrobi
1.41	Skrobia kukurydziana	Technicznie czysta skrobia uzyskana z kukurydzy
1.42	Żelowana skrobia kukurydziana ⁽⁴⁾	Produkt składający się ze skrobi kukurydzianej, znacznie spęczniałej w wyniku obróbki cieplnej
1.43	Słód kukurydziany	Produkt uboczny stodowania, składający się głównie z suszonych korzonek skiełkowanego ziarna
1.44	Młóto browarniane suszone	Produkt uboczny browarniany, uzyskany przez suszenie pozostałości stodowanych i niestodowanych ziaren zbóż i innych produktów skrobiowych

1	2	3
1.45	Wywar gorzelniczy zbożowy suszony ⁽⁵⁾	Produkt uboczny gorzelnictwa uzyskany przez suszenie stałych pozostałości sfermentowanego ziarna zbóż
1.46	Wywar gorzelniczy ciemny suszony ⁽⁶⁾	Produkt uboczny gorzelnictwa, uzyskany przez suszenie stałych pozostałości sfermentowanego ziarna zbóż, do którego dodano syrop piwny lub odparowany, przefermentowany zacier
II. NASIONA OLEISTE, OWOCE OLEISTE, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE		
2.01	Makuch z częściowo obtuszczonych orzechów ziemnych	Produkt uboczny tłoczenia oleju z częściowo obtuszczonych orzechów ziemnych <i>Arachis hypogaea</i> L. i innych gatunków <i>Arachis</i> , zawierający nie więcej niż 16 % włókna surowego w suchej masie
2.02	Śruta poekstrakcyjna arachidowa z częściowo obtuszczonych orzechów ziemnych	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskany przez ekstrakcję częściowo obtuszczonych orzechów ziemnych, zawierający nie więcej niż 16 % włókna surowego w suchej masie
2.03	Makuch z orzechów ziemnych obtuszczonych	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskany przy tłoczeniu obtuszczonych orzechów ziemnych
2.04	Śruta poekstrakcyjna z obtuszczonych orzechów ziemnych	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskany przez ekstrakcję obtuszczonych orzechów ziemnych
2.05	Rzepak ⁽⁷⁾	Nasiona rzepaku <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., Indian sarson <i>Brassica napus</i> L. Var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz oraz rzepaku <i>Brassica napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. o minimalnej czystości botanicznej 94 %
2.06	Makuch rzepakowy ⁽⁷⁾	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskany przez tłoczenie nasion rzepaku o minimalnej czystości botanicznej 94 %
2.07	Śruta poekstrakcyjna rzepakowa ⁽⁷⁾	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskany przez ekstrakcję nasion rzepaku o minimalnej czystości botanicznej 94 %
2.08	Łuski nasion rzepaku	Produkt uboczny uzyskany podczas obtuszczenia nasion rzepaku
2.09	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obtuszczonego krokoszu	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskany przez ekstrakcję częściowo obtuszczonych nasion krokoszu <i>Carthamus tinctorius</i> L.
2.10	Makuch z kopry	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskany poprzez tłoczenie wysuszonego rdzenia (bielma) i zewnętrznej łuski nasion palmy kokosowej <i>Cocos nucifera</i> L.
2.11	Śruta poekstrakcyjna z kopry	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskany przez ekstrakcję wysuszonego rdzenia (bielmo nasion) i zewnętrznej łuski nasion palmy kokosowej
2.12	Makuch z ziarna palmy	Produkt uboczny produkcji oleju tłoczonego z rdzeni palmowych olejowca gwinejskiego <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., Corozo <i>oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.), z których usunięto możliwie jak najwięcej twardej łupiny zewnętrznej
2.13	Śruta poekstrakcyjna z ziarna palmy	Produkt uboczny ekstrakcji oleju z nasion palmy, z których usunięto możliwie jak najwięcej twardej łupiny zewnętrznej
2.14	Nasiona soi toastowane	Nasiona soi (<i>Glycine max.</i> L. Merr.) poddane obróbce cieplnej, w których aktywność ureazy wynosi nie więcej niż 0,4 mg N/g x minuta
2.15	Śruta poekstrakcyjna sojowa toastowana	Produkt uboczny produkcji oleju z nasion soi po ekstrakcji i obróbce cieplnej (nasiona soi (<i>Glycine max.</i> L. Merr.) poddane obróbce cieplnej), w którym aktywność ureazy wynosi nie więcej niż 0,4 mg N/g x minuta

1	2	3
2.16	Śruta poekstrakcyjna z obtuszczonego nasion soi toastowana	Produkt uboczny uzyskany przy ekstrakcji oleju z podgrzanych i obtuszczonych nasion soi, zawierający maksymalnie 8 % włókna surowego w suchej masie (nasiona soi (<i>Glycine max.</i> L. Merr.) poddane obróbce cieplnej), w którym aktywność ureazy wynosi nie więcej niż 0,4 mg N/g x minuta
2.17	Koncentrat białka sojowego	Produkt uzyskany z obtuszczonych, odtłuszczonych nasion soi, poddany ponownej ekstrakcji redukującej zawartość związków bezazotowych
2.18	Olej roślinny ⁽⁸⁾	Olej uzyskany z roślin
2.19	Łuski z nasion soi	Produkt uboczny uzyskany podczas obtuszczenia nasion soi
2.20	Nasiona bawełny	Nasiona bawełny <i>Gossypium</i> ssp., z których usunięto włókno
2.21	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obtuszczonych nasion bawełny	Produkt uboczny ekstrakcji oleju z częściowo obtuszczonych nasion bawełny, z których usunięto włókno i część łuski, w którym maksymalna zawartość włókna surowego wynosi 22,5 % w suchej masie
2.22	Makuch z nasion bawełny	Produkt uboczny uzyskany z tłoczenia oleju z nasion bawełny, z których usunięto włókno
2.23	Makuch z nasion nigru	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskany przy tłoczeniu nasion nigru, <i>Guizotia abyssinica</i> (Lf) Cass, w którym maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl wynosi 3,4 %
2.24	Nasiona słonecznika	Nasiona słonecznika <i>Helianthus annuus</i> L.
2.25	Śruta poekstrakcyjna słonecznikowa	Produkt uboczny ekstrakcji oleju z nasion słonecznika
2.26	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obtuszczonych nasion słonecznika	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskany przy ekstrakcji nasion słonecznika, z których usunięto część łusek, w którym maksymalna zawartość włókna surowego wynosi 27,5 % suchej masy
2.27	Nasiona lnu	Nasiona lnu <i>Linum usitatissimum</i> L. o minimalnej czystości botanicznej 93 %
2.28	Makuch lniany	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskany w procesie tłoczenia nasion lnu o minimalnej czystości botanicznej 93 %
2.29	Śruta poekstrakcyjna lniana	Produkt uboczny ekstrakcji oleju z nasion lnu o minimalnej czystości botanicznej 93 %
2.30	Pulpa z oliwek	Produkt uboczny uzyskany przez ekstrakcję prasowanych oliwek <i>Olea europea</i> L., z których usunięto jak największą liczbę pestek
2.31	Makuch sezamowy	Produkt uboczny uzyskany z tłoczenia oleju z nasion sezamu indyjskiego <i>Sesamum indicum</i> L., zawierający popiół nierozpuszczalny w HCl w ilości nie większej niż 5 %
2.32	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obtuszczonego ziarna kakaowego	Produkt uboczny uzyskany przy ekstrakcji oleju z suszonego i prażonego ziarna kakaowego <i>Theobroma cacao</i> L., częściowo obtuszczonego
2.33	Łuski kakaowe	Łupiny suszonego i prażonego ziarna kakaowego <i>Theobroma cacao</i> L.
III. NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE		
3.01	Ciecierzycza	Nasiona <i>Cicer arietinum</i> L.
3.02	Mączka z ekstrahowanych nasion guaru	Produkt uboczny uzyskany po ekstrakcji kleju roślinnego z nasion <i>Cyanopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.
3.03	Soczewica	Nasiona <i>Ervum ervilia</i> L.

1	2	3
3.04	Lędwian siewny ⁽⁹⁾	Nasiona <i>Lathyrus sativus</i> L. poddane obróbce cieplnej
3.05	Soczewica jadalna	Nasiona <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.
3.06	Łubiny słodkie	Nasiona <i>Lupinus</i> ssp. o niskiej zawartości gorzkich nasion
3.07	Fasola toastowana	Nasiona <i>Phaseolus</i> lub <i>Vigna</i> ssp. poddane obróbce cieplnej mającej na celu inaktywację toksycznych lektyn
3.08	Groch	Nasiona <i>Pisum</i> ssp.
3.09	Śruta grochowa	Produkt uboczny uzyskany przy produkcji mączki grochowej, składający się głównie z cząstek liścienia oraz małej ilości łusek
3.10	Otręby grochowe	Produkt uboczny uzyskany przy produkcji mączki grochowej, składający się głównie z łupin usuniętych podczas łuszczenia i czyszczenia grochu
3.11	Bobik	Nasiona <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>Faba</i> odm. <i>equina</i> Pers. i odm. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.
3.12	Wyka jednokwiatowa	Nasiona <i>Vicia monathos</i> Desf.
3.13	Wyka siewna	Nasiona <i>Vicia sativa</i> L. odm. <i>sativa</i> i inne
IV. BULWY, ROŚLINY KORZENIOWE, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE		
4.01	Wystodki buraczane	Produkt uboczny uzyskany przy produkcji cukru, składający się z ekstrahowanej i suszonej krajanki buraków cukrowych <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> odm. <i>altissima</i> Doell., w którym maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl wynosi 4,5 % suchej masy
4.02	Melasa buraczana	Produkt uboczny składający się z pozostałości syropu z produkcji lub rafinacji cukru z buraków
4.03	Wystodki buraczane melasowane	Produkt uboczny uzyskany przy produkcji cukru, zawierający wysuszone wystodki, do których dodano melasę, w którym maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl wynosi 4,5 % suchej masy
4.04	Wywar melasowy z buraków cukrowych	Produkt uboczny fermentacji melasy z buraków przy produkcji alkoholu, drożdży, kwasu cytrynowego i innych substancji organicznych
4.05	Cukier z buraków cukrowych ⁽¹⁰⁾	Cukier ekstrahowany z buraków cukrowych
4.06	Batat	Bulwy — Wilec ziemniaczany <i>Ipomoea Batatas</i> (L.) Poir, niezależnie od postaci
4.07	Maniok ⁽¹¹⁾ jadalny	Korzenie <i>Manihot esculenta</i> Crantz, niezależnie od postaci, w których maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl wynosi 4,5 % suchej masy
4.08	Skrobia z manioku ⁽¹²⁾ ekspandowana	Skrobia uzyskana z korzeni manioku, ekspandowana w wyniku stosownej obróbki cieplnej
4.09	Pulpa ziemniaczana	Produkt uboczny uzyskany przy produkcji skrobi ziemniaczanej (<i>Solanum tuberosum</i> L.)
4.10	Skrobia ziemniaczana	Technicznie czysta skrobia ziemniaczana
4.11	Białko ziemniaczane	Wysuszony produkt uboczny uzyskany przy produkcji skrobi, składający się głównie z substancji białkowych otrzymanych po oddzieleniu skrobi
4.12	Płatki ziemniaczane	Produkt uzyskany przez suszenie bębnowe umytych, obranych lub nieobrzanych, parowanych ziemniaków
4.13	Koncentrat soku ziemniaczanego	Produkt uboczny uzyskany przy produkcji skrobi ziemniaczanej, z której usunięto częściowo białko i wodę

1	2	3
4.14	Żelowana skrobia ziemniaczana	Produkt składający się ze skrobi ziemniaczanej w znacznej części rozłożonej w wyniku obróbki cieplnej
V. INNE NASIONA I OWOCE, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE		
5.01	Strąki szarańczynu	Produkt kruszenia suchych owoców (strąków) drzewa szarańczynu – Rożkowiec strąkowy <i>Ceratonia siliqua</i> L., z których usunięto nasiona
5.02	Pulpa cytrusowa	Produkt uboczny uzyskany z wyciskania owoców cytrusowych <i>Citrus</i> ssp. podczas produkcji soku
5.03	Pulpa owocowa ⁽¹³⁾	Produkt uboczny uzyskany z wyciskania owoców miąższowych lub pestkowych podczas produkcji soku owocowego
5.04	Pulpa pomidorowa	Produkt uboczny uzyskany przy wyciskaniu pomidorów <i>Solanum lycopersicum</i> Karst podczas produkcji soku pomidorowego
5.05	Pestki winogronowe ekstrahowane	Produkt uboczny uzyskany podczas ekstrakcji oleju z pestek winogronowych
5.06	Pulpa winogronowa	Pulpa winogronowa poddana szybkiemu suszeniu po ekstrakcji alkoholu, z której usunięto możliwie największą ilość szypulek i pestek
5.07	Pestki winogronowe	Pestki usunięte z pulpy winogronowej, z których nie wytłoczono oleju
VI. PASZE Z ZIELONEK I PASZE OBJĘTOŚCIOWE		
6.01	Susz z lucerny — mączka ⁽¹⁴⁾	Produkt uzyskany przez suszenie i mielenie młodych roślin lucerny <i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago</i> odm. Martyn; może zawierać do 20 % młodych roślin koniczyny lub innych roślin paszowych wysuszonych i zmielonych jednocześnie z lucerną
6.02	Miazga z lucerny	Wysuszony produkt uboczny powstały przy wyciskaniu soku z lucerny
6.03	Koncentrat białkowy z lucerny	Produkt uzyskany przez sztuczne wysuszenie frakcji soku z lucerny, który odwirowano i ogrzano w celu oddzielenia białka
6.04	Susz z koniczyny — mączka ⁽¹⁴⁾	Produkt uzyskany przez suszenie i mielenie młodych roślin koniczyny <i>Trifolium</i> ssp.; może zawierać do 20 % młodych roślin lucerny lub innych roślin paszowych wysuszonych i zmielonych jednocześnie z koniczyną
6.05	Susz z traw ⁽¹⁴⁾ — mączka ⁽¹⁵⁾	Produkt uzyskany przez wysuszenie i zmielenie młodych traw paszowych
6.06	Słoma zbożowa ⁽¹⁶⁾	Słoma zbóż
6.07	Słoma zbożowa po obróbce ⁽¹⁷⁾	Produkt uzyskany w wyniku obróbki słomy zbóż
VII. INNE ROŚLINY, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE		
7.01	Melasa z trzciny cukrowej	Produkt uboczny składający się z resztek syropu zebranego podczas produkcji lub rafinacji cukru z trzciny cukrowej <i>Saccharum officinarum</i> L.
7.02	Wywar melasowy z trzciny cukrowej	Produkt uboczny fermentacji melasy z trzciny cukrowej przy produkcji alkoholu, drożdży, kwasu cytrynowego i innych substancji organicznych
7.03	Cukier z trzciny cukrowej ⁽¹⁸⁾	Cukier ekstrahowany z trzciny cukrowej
7.04	Mączka z wodorostów morskich	Produkt uzyskany przez suszenie i kruszenie morskich wodorostów, zwłaszcza morskoczynu, który może być poddany płukaniu w celu obniżenia zawartości jodu

1	2	3
VIII. PRODUKTY MLECZNE		
8.01	Mleko w proszku odtuszczone	Produkt uzyskany przez suszenie mleka po prawie całkowitym odtuszczeniu
8.02	Maślanka w proszku	Produkt uzyskany przez suszenie cieczy pozostałej po produkcji masła
8.03	Serwatka w proszku	Produkt uzyskany przez suszenie cieczy pozostałej po produkcji sera, twarogu i kazeiny lub podczas podobnych procesów
8.04	Serwatka w proszku o niskiej zawartości cukru	Produkt uzyskany przez suszenie serwatki, z której usunięto częściowo laktozę
8.05	Białko serwatki w proszku ⁽¹⁹⁾	Produkt uzyskany przez suszenie związków białkowych wytrąconych z serwatki lub mleka przez chemiczną lub fizyczną obróbkę
8.06	Kazeina w proszku	Produkt uzyskany z odtuszczonego mleka lub maślanki przez suszenie kazeiny wytrąconej przy użyciu kwasów lub podpuszczki
8.07	Laktoza w proszku	Cukier oddzielony z mleka lub serwatki przez czyszczenie i suszenie
IX. PRODUKTY ZWIERZĘCE ZE ZWIERZĄT LĄDOWYCH		
9.01	Mączka mięsna ⁽²⁰⁾	Produkt otrzymywany przez ogrzewanie, suszenie i mielenie całości lub części zwierząt ciepłokrwistych, z których tłuszcz został częściowo wytopiony lub usunięty; produkt zasadniczo wolny od kopyt, rogów, sierści, włosów, piór i treści z przewodu pokarmowego, o minimalnej zawartości białka ogólnego wynoszącej 50 % suchej masy i maksymalnej zawartości fosforu całkowitego wynoszącej 8 %
9.02	Mączka mięsno-kostna ⁽²⁰⁾	Produkt otrzymywany przez ogrzewanie, suszenie i mielenie całości lub części zwierząt ciepłokrwistych, z których tłuszcz został częściowo wytopiony lub usunięty; produkt zasadniczo wolny od kopyt, rogów, sierści, włosów, piór i treści przewodu pokarmowego
9.03	Mączka kostna	Produkt otrzymywany przez ogrzewanie, suszenie i mielenie kości zwierząt ciepłokrwistych, z których tłuszcz został częściowo wytopiony lub usunięty; produkt zasadniczo wolny od kopyt, rogów, sierści, włosów i piór, jak też treści przewodu pokarmowego
9.04	Skwarki	Produkt otrzymywany przy produkcji toju wołowego, smalcu i innych wytopionych lub wyciskanych tłuszczów pochodzenia zwierzęcego
9.05	Mączka drobiowa ⁽²⁰⁾	Produkt uzyskany przez ogrzewanie, suszenie i mielenie produktów ubocznych powstałych podczas uboju drobiu; produkt zasadniczo wolny od piór
9.06	Mączka z piór hydrolizowana	Produkt uzyskany przez poddanie hydrolizie piór drobiowych, ich suszenie i mielenie
9.07	Suszona krew	Produkt uzyskany przez suszenie krwi powstałej przy uboju zwierząt ciepłokrwistych; produkt nie może zawierać ciał obcych
9.08	Tłuszcz zwierzęcy ⁽²¹⁾	Produkt składający się z tłuszczu zwierząt ciepłokrwistych
X. RYBY, INNE ORGANIZMY MORSKIE, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE		
10.01	Mączka rybna ⁽²²⁾	Produkt uzyskany w wyniku przetwórstwa ryb lub ich części, z którego usunięto część oleju, do którego roztwór rybny może być ponownie dodany
10.02	Koncentrat z rozpuszczalnych części ryb	Produkt otrzymywany przy produkcji mączki rybnej, który został oddzielony i stabilizowany przez zakwaszenie lub wysuszenie
10.03	Olej rybny	Olej uzyskany z ryb lub ich części

1	2	3
10.04	Rafinowany i utwardzony olej rybny	Olej uzyskany z ryb lub ich części, rafinowany i poddany uwodornieniu
XI. SUBSTANCJE MINERALNE		
11.01	Węglan wapnia ⁽²³⁾	Produkt uzyskany przez mielenie materiałów będących źródłem węglanu wapnia, takich jak wapień, muszle ostryg lub małży, jak też przez wytrącanie z kwaśnego roztworu
11.02	Węglan wapniowo-magnezowy	Naturalna mieszanina węglanu wapnia i węglanu magnezu
11.03	Kwaśny węglan wapnia z alg morskich (Maerl)	Produkt naturalny uzyskany z wapiennych alg, mielonych lub granulowanych
11.04	Tlenek magnezu	Technicznie czysty tlenek magnezu (MgO)
11.05	Siarczan magnezu	Technicznie czysty siarczan magnezu (MgSO ₄ · 7H ₂ O)
11.06	Fosforan dwuwapniowy ⁽²⁴⁾	Wodorofosforan wapnia wytrącony z kości lub źródeł nieorganicznych (CaHPO ₄ · xH ₂ O)
11.07	Fosforan jedno-, dwuwapniowy	Produkt uzyskany chemicznie, składający się w równych częściach z fosforanu dwuwapniowego i jednowapniowego (CaHPO ₄ – Ca(H ₂ PO ₄) ₂ · H ₂ O)
11.08	Fosforan odfluorowany	Produkt uzyskany przez mielenie oczyszczonych i odfluorowanych fosforanów naturalnych
11.09	Odzielowana mączka kostna	Odzielowane, sterylizowane i zmielone kości, z których usunięto tłuszcz
11.10	Fosforan jednowapniowy	Technicznie czysty dwuwodorofosforan wapnia (Ca(H ₂ PO ₄) ₂ · xH ₂ O)
11.11	Fosforan wapniowo-magnezowy	Technicznie czysty fosforan wapniowo-magnezowy
11.12	Fosforan jednoamonowy	Technicznie czysty fosforan jednoamonowy (NH ₄ H ₂ PO ₄)
11.13	Chlorek sodu ⁽²³⁾	Technicznie czysty chlorek sodu (NaCl) lub produkt uzyskany przez mielenie naturalnych źródeł chlorku sodu, takich jak sól kamienna lub morską
11.14	Propionian magnezu	Technicznie czysty propionian magnezu
11.15	Fosforan magnezu	Produkt składający się z technicznie czystego fosforanu magnezowego dwuzasadowego (MgHPO ₄ · xH ₂ O)
11.16	Fosforan sodowo-wapniowo-magnezowy	Produkt składający się z fosforanu sodowo-wapniowo-magnezowego
11.17	Fosforan jednosodowy	Technicznie czysty fosforan jednosodowy (NaH ₂ PO ₄ · H ₂ O)
11.18	Wodorowęglan sodu	Technicznie czysty wodorowęglan sodu (NaHCO ₃)
XII. RÓŻNE		
12.01	Produkty przemysłu piekarniczego i zakładów wytwarzających makarony oraz ich produkty uboczne ⁽²⁵⁾	Produkt lub produkt uboczny uzyskany podczas wypieku chleba, łącznie z pokruszonymi produktami piekarniczymi, herbatnikami lub makaronem
12.02	Produkty przemysłu cukierniczego i produkty uboczne ⁽²⁵⁾	Produkt lub produkt uboczny uzyskany podczas produkcji słodczy, w tym czekolady

1	2	3
12.03	Wyroby i produkty uboczne uzyskiwane w cukierniach przy produkcji ciast i lodów ⁽²⁵⁾	Produkt lub produkt uboczny uzyskany podczas produkcji ciast cukierniczych, ciastek lub lodów
12.04	Kwasy tłuszczowe	Produkt uboczny uzyskany podczas traktowania ługiem lub przez destylację olejów i tłuszczy nieokreślonego pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego
12.05	Sole kwasów tłuszczowych ⁽²⁶⁾	Produkt uzyskany przez zmydlanie kwasów tłuszczowych wodorotlenkiem wapnia, sodu lub potasu

Objaśnienia:

- (1) Produkty zawierające ponad 40 % skrobi mogą być określone jako „bogate w skrobię”.
- (2) W przypadku gdy materiał paszowy został poddany procesowi mielenia, do nazwy można dodać wyraz „drobne”.
- (3) Nazwę można zastąpić wyrazami „gluten kukurydziany paszowy”.
- (4) Nazwę można zastąpić wyrazami „skrobia kukurydziana ekstrudowana”.
- (5) Nazwę można uzupełnić o nazwę gatunków ziarna.
- (6) Nazwę można zastąpić wyrazami „suche ziarno i substancje rozpuszczalne z gorzelnii” lub uzupełnić o nazwę gatunków ziarna.
- (7) W uzasadnionym przypadku można dodać wyrazy „o niskiej zawartości glukozyolanów”.
- (8) Nazwę należy uzupełnić przez dodanie nazwy rośliny.
- (9) Nazwę należy uzupełnić wskazaniem metody obróbki cieplnej.
- (10) Nazwa materiału paszowego może być zastąpiona wyrazem „sacharoza”.
- (11) Nazwę można zastąpić wyrazem „tapioka”.
- (12) Nazwę można zastąpić wyrazami „skrobia z tapioki”.
- (13) Nazwę należy uzupełnić o nazwę gatunku owoców.
- (14) Wyraz „mączka” można zastąpić wyrazem „granulat” lub określić sposób suszenia.
- (15) Do nazwy można dodać nazwę rośliny paszowej.
- (16) W nazwie należy wskazać nazwę gatunku zboża.
- (17) Nazwę należy uzupełnić wskazaniem rodzaju obróbki chemicznej, której poddano sromę.
- (18) Nazwa materiału paszowego może być zastąpiona wyrazem „sacharoza”.
- (19) Nazwę można zastąpić wyrazami „albumina mleka w proszku”.
- (20) Produkty zawierające ponad 13 % tłuszczu w suchej masie należy kwalifikować jako „bogate w tłuszcz”.
- (21) Nazwę należy uzupełnić szczegółowym wskazaniem rodzaju tłuszczu zwierzęcego w zależności od jego pochodzenia lub procesu technologicznego (np. tój wołowy, smalec, tłuszcz kostny).
- (22) Produkty zawierające ponad 75 % białka ogólnego w suchej masie mogą być kwalifikowane jako „bogate w białko”.
- (23) Rodzaj źródła węgla wapnia albo chlorku sodu może być wskazany dodatkowo w nazwie lub może ją zastąpić.
- (24) W nazwie może być zawarte wskazanie technologii produkcji.
- (25) Nazwę można zmienić lub uzupełnić w celu określenia procesu, w wyniku którego uzyskano materiał paszowy w przetwórstwie spożywczym.
- (26) Nazwę można uzupełnić o wskazanie rodzaju soli, jaka została uzyskana.

Materiały paszowe zostały wymienione i nazwane według następujących kryteriów:

- 1) pochodzenie produktu lub produktu ubocznego, np. zwierzęcy, roślinny, mineralny;
- 2) część używanego produktu lub produktu ubocznego, np. cały, nasiona, bulwy, kości;
- 3) obróbka, jakiej poddano produkt lub produkt uboczny, np. łuszczenie, ekstrakcja; ogrzewanie lub powstały produkt lub produkt uboczny, np. płatki, otręby, pulpa, tłuszcz;
- 4) dojrzałość produktu lub produktu ubocznego lub jakość produktu lub produktu ubocznego, np. „o niskiej zawartości glukozyolanów”, „o wysokiej zawartości tłuszczu”, „o niskiej zawartości cukru”.

Wykaz materiałów paszowych został podzielony na 12 rozdziałów:

- I. Ziarna zbóż, ich produkty i produkty uboczne
- II. Nasiona oleiste, owoce oleiste, ich produkty i produkty uboczne
- III. Nasiona roślin strączkowych, ich produkty i produkty uboczne
- IV. Bulwy, rośliny korzeniowe, ich produkty i produkty uboczne
- V. Inne nasiona i owoce, ich produkty i produkty uboczne
- VI. Pasze z zielonek i pasze objętościowe
- VII. Inne rośliny, ich produkty i produkty uboczne
- VIII. Produkty mleczne
- IX. Produkty zwierzęce ze zwierząt lądowych
- X. Ryby, inne organizmy morskie, ich produkty i produkty uboczne
- XI. Substancje mineralne
- XII. Różne

Załącznik nr 2

RODZAJE PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH STOSOWANYCH DO WYTWARZANIA MATERIAŁÓW PASZOWYCH

Lp.	Nazwa procesu technologicznego	Opis procesu technologicznego	Nazwa zwyczajowa produktu uzyskanego w wyniku zastosowania procesu technologicznego
1	2	3	4
1	Zagęszczanie	Zwiększenie zawartości niektórych składników przez suszenie lub zastosowanie innych procesów technologicznych	Koncentrat
2	Łuszczenie ⁽¹⁾	Całkowite lub częściowe usuwanie zewnętrznych powłok z ziarna, nasion, owoców, orzechów i innych	Łuszczony, częściowo obtuszczony
3	Suszenie	Usuwanie wody metodami sztucznymi lub naturalnymi	Wysuszony (na słońcu lub sztucznie)
4	Ekstrakcja	Usuwanie tłuszczu lub oleju z określonego materiału za pomocą rozpuszczalnika organicznego lub przy użyciu wodnego rozpuszczalnika cukru i innych składników rozpuszczalnych w wodzie. W przypadku stosowania rozpuszczalnika organicznego uzyskany produkt powinien być technicznie oczyszczony z danego rozpuszczalnika	Ekstrahowany, poekstrakcyjny (w przypadku materiałów tłuszczowych); melasa, pulpa (w przypadku produktów zawierających cukier lub inne składniki rozpuszczalne w wodzie)
5	Ekstruzja	Przeciskanie materiału przez otwór pod ciśnieniem (również wstępne żelowanie)	Ekstrudowany
6	Płatkowanie	Walcowanie wilgotnego materiału poddanego obróbce cieplnej	Płatki
7	Mielenie	Fizyczne przetwarzanie ziarna zbóż w celu zmniejszenia wielkości części czek i ufatwienia rozdziału na frakcje (głównie mąkę, otręby i śrutę)	Mąka, otręby, śruta, mąka paszowa
8	Ogrzewanie	Ogólne określenie obejmujące elementy składające się na obróbkę cieplną, prowadzone w określonych warunkach w celu oddziaływania na wartość żywieniową lub strukturę materiału	Toastowany, gotowany, ogrzewany
9	Uwodornienie	Przekształcanie glicerydów nienasyconych w glicerydy nasycone (olejów i tłuszczów)	Utwardzony, częściowo utwardzony
10	Hydrolyza	Rozbicie składników chemicznych na prostsze przez działanie wodą, enzymami lub kwasami/zasadami	Hydrolizowany

1	2	3	4
11	Wyciskanie	Usuwanie poprzez wyciskanie (przy użyciu prasy śrubowej lub innej), z jednoczesnym niewielkim podgrzaniem lub bez podgrzania, tłuszczu lub oleju z materiałów zawierających duże ilości oleju, soku z owoców lub innych produktów roślinnych	Wytok (w przypadku materiałów zawierających olej); pulpa, miazga (w przypadku owoców); wyciskana pulpa (w przypadku buraków cukrowych)
12	Granulowanie	Specjalne kształtowanie materiału w wyniku ściskania przez matrycę	Granulat, granulowany
13	Wstępne żelowanie	Modyfikacja skrobi w celu znacznego poprawienia jej właściwości pęcznienia w zimnej wodzie	Żelowany, preparowany
14	Rafinacja	Pełne lub częściowe usuwanie zanieczyszczeń w cukrach, olejach, tłuszczach i innych naturalnych materiałach przy zastosowaniu obróbki fizyczno-chemicznej	Rafinowany, częściowo rafinowany
15	Mielenie na mokro	Mechaniczne rozdzielanie elementów składowych ziarna przez zanurzenie w wodzie z dodatkiem lub bez dodatku dwutlenku siarki, w celu ekstrakcji skrobi	Kiełki, gluten, skrobia
16	Rozgniatanie	Mechaniczne przetwarzanie ziarna lub innych materiałów paszowych w celu zmniejszenia ich wymiarów	Rozdrobniony, rozdrabnianie
17	Odcukrzanie	Całkowite lub częściowe usuwanie jedno- i dwusacharydów z melasy i innego materiału zawierającego cukier metodami chemicznymi lub fizycznymi	Odcukrzony, częściowo odcukrzony

(1) Wyraz „tuszczanie” można zastąpić wyrazem „wytłuszczenie” albo „obtuszczenie” z dodaniem wyrazu „wytłuskany” lub „obtuszczony” do nazwy uzyskanego produktu.