

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI ¹⁾**

z dnia 2006 r.

w sprawie materiałów paszowych wprowadzanych do obrotu ²⁾

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

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 23.5.1996, str. 35; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3 , t. 19, str. 96, z późn. zm.).

Materiały paszowe oraz nazwy, pod którymi materiały te mogą być wprowadzone 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 uzyskiwany przez walcowanie i parowanie łuskanego owsa; może zawierać niewielkie ilości łuski owsianej
1.03	Śruta owsiana	Produkt uboczny uzyskiwany w procesie przetwarzania przesianego, łuskanego ziarna owsa na kaszę i mąkę; składa się głównie z otrąb owsianych i bielma
1.04	Otręby i łuski owsiane	Produkt uboczny uzyskiwany w procesie przetwarzania przesianego owsa na kaszę owsianą; składa się głównie z łusek i otrąb owsianych
1.05	Jęczmień	Ziarno <i>Hordeum vulgare</i> L.
1.06	Śruta jęczmienna	Produkt uboczny uzyskiwany w procesie przetwarzania przesianego, łuskanego jęczmienia na kaszę perłową, grysik lub mąkę
1.07	Białko jęczmienne	Wysuszony produkt uboczny uzyskiwany podczas produkcji skrobi jęczmiennej; składa się głównie z białka uzyskanego w procesie oddzielania skrobi
1.08	Ryż połamany	Produkt uboczny uzyskiwany podczas polerowania lub szklwienia ryżu <i>Oryza sativa</i> L.; zawiera głównie niewymiarowe lub połamane ziarna
1.09	Otręby ryżowe (brązowe)	Produkt uboczny uzyskiwany podczas pierwszego polerowania łuskanego ryżu; składa się głównie z cząstek warstwy aleuronowej, bielma i zarodka
1.10	Otręby ryżowe (białe)	Produkt uboczny uzyskiwany podczas drugiego polerowania łuskanego ryżu; składa się głównie z cząstek warstwy aleuronowej, bielma i zarodka
1.11	Otręby ryżowe z węglanem wapnia	Produkt uboczny uzyskiwany podczas polerowania łuskanego ryżu; składa się głównie ze srebrzystych łusek, cząstek warstwy aleuronowej, bielma i zarodka; zawiera zróżnicowane ilości węglanu wapnia używanego w procesie polerowania
1.12	Mączka paszowa z ryżu parzonego	Produkt uboczny uzyskiwany podczas polerowania łuskanego, parzonego ryżu; składa się głównie ze srebrzystych łusek, cząstek warstwy aleuronowej, bielma i zarodka; zawiera zróżnicowane ilości węglanu wapnia używanego w procesie polerowania
1.13	Śruta ryżu pastewnego	Produkt uzyskiwany przez rozdrobnienie ryżu pastewnego; 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 ryżowych zarodków	Produkt uboczny uzyskiwany przy tłoczeniu oleju z zarodków ryżowych, do których przylegają jeszcze cząstki bielma i łuski

1.15	Poekstrakcyjne zarodki ryżowe	Produkt uboczny uzyskiwany przy produkcji oleju, po ekstrakcji zarodków ryżowych, do których przylegają jeszcze cząstki bielma i łuski
1.16	Skrobia ryżowa	Technicznie czysta skrobia ryżowa
1.17	Proso	Ziarno Panicum miliaceum L.
1.18	Żyto	Ziarno Secale cereale L.
1.19	Śruta żytnia ⁽¹⁾	Produkt uboczny uzyskiwany z przesiewanego żyta przy produkcji mąki; składa się głównie z cząstek bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i odpadków ziarna
1.20	Żyto paszowe	Produkt uboczny przy produkcji mąki, uzyskiwany z przesianego żyta; składa się głównie z fragmentów zewnętrznej łuski i cząstek ziarna, z których usunięto mniej bielma niż z otrąb żytnich
1.21	Otręby żytnie	Produkt uboczny przy produkcji mąki, uzyskiwany z przesianego żyta; składa się głównie z fragmentów zewnętrznej łuski i cząstek ziarna, z których usunięto większość bielma
1.22	Sorgo	Ziarno Sorghum bicolor (L.) Moench s.l.
1.23	Pszenica	Ziarno Triticum aestivum (L.), Triticum durum Desf. i inne uprawne odmiany pszenicy
1.24	Śruta pszenna ⁽¹⁾	Produkt uboczny uzyskiwany przy produkcji mąki z przesianego ziarna pszenicy lub łuskanego orkiszu; składa się głównie z cząstek bielma z drobnymi fragmentami zewnętrznej łuski i odpadków ziarna
1.25	Pszenica paszowa	Produkt uboczny przy produkcji mąki, uzyskiwany z przesianego ziarna pszenicy lub łuskanego orkiszu; składa się głównie z fragmentów zewnętrznej łuski i cząstek ziarna, z których usunięto mniej bielma niż z otrąb pszennych
1.26	Otręby pszenne ⁽²⁾	Produkt uboczny przy produkcji mąki, uzyskiwany z przesianego ziarna pszenicy lub łuskanego orkiszu; składa się głównie z fragmentów zewnętrznej łuski i cząstek ziarna, z których usunięto większość bielma
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 uzyskiwany przy produkcji skrobi pszennej; składa się głównie z glutenu otrzymanego podczas oddzielania skrobi
1.29	Gluten pszenny paszowy	Produkt uboczny uzyskiwany przy produkcji skrobi pszennej i glutenu; składa 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 Triticum spelta L., Triticum diocccum Schrank, Triticum monococcum
1.33	Pszenżyto	Ziarno krzyżówki Triticum X Secale
1.34	Kukurydza	Ziarno Zea mays L.
1.35	Śruta kukurydziana ⁽¹⁾	Produkt uboczny przy produkcji mąki lub kaszki z kukurydzy; składa się głównie z fragmentów zewnętrznej łuski i cząstek ziarna, z których usunięto mniej bielma niż otrąb
1.36	Otręby kukurydziane	Produkt uboczny przy produkcji mąki lub kaszki z kukurydzy; składa się z zewnętrznej łuski oraz niewielkiej ilości zarodków kukurydzianych i niewielkiej ilości bielma
1.37	Makuch z zarodków kukurydzianych	Produkt uboczny uzyskiwany z tłoczenia oleju na sucho lub na mokro zarodków kukurydzianych, do których mogą przylegać jeszcze fragmenty bielma i łuski

1.38	Poekstrakcyjne zarodki kukurydziane	Produkt uboczny ekstrakcji oleju 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; składa 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 procesie mokrym
1.40	Gluten kukurydziany	Wysuszony produkt uboczny uzyskany przy produkcji skrobi kukurydzianej; składa się głównie z glutenu uzyskanego podczas oddzielania 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 słodowania, składający się głównie z suszonych korzonków skielkowanego ziarna
1.44	Młóto browarniane suszone	Produkt uboczny browarniany, uzyskiwany przez suszenie pozostałości słodowanych i niesłodowanych ziaren zbóż i innych produktów skrobiowych
1.45	Wywar gorzelniczy zbożowy suszony ⁽⁵⁾	Produkt uboczny gorzelnictwa uzyskiwany przez suszenie stałych pozostałości sfermentowanego ziarna zbóż
1.46	Wywar gorzelniczy ciemny suszony ⁽⁶⁾	Produkt uboczny gorzelnictwa uzyskiwany 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 obłuszczonych orzechów ziemnych	Produkt uboczny tłoczenia oleju z częściowo obłuszczonych 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 obłuszczonych orzechów ziemnych	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych, zawierający nie więcej niż 16 % włókna surowego w suchej masie
2.03	Makuch z orzechów ziemnych obłuszczonych	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskiwany przy tłoczeniu obłuszczonych orzechów ziemnych
2.04	Śruta poekstrakcyjna z obłuszczonych orzechów ziemnych	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję obłuszczonych 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 uzyskiwany przez tłoczenie nasion rzepaku o minimalnej czystości botanicznej 94%
2.07	Śruta poekstrakcyjna rzepakowa ⁽⁷⁾	Produkt uboczny produkcji oleju uzyskiwany przez ekstrakcję nasion rzepaku o minimalnej czystości botanicznej 94%
2.08	Łuski nasion rzepaku	Produkt uboczny uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion rzepaku
2.09	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonego krokoszu	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję częściowo obłuszczonych nasion krokoszu <i>Carthamus tinctorius</i> L.
2.10	Makuch z kopry	Produkt uboczny produkcji oleju uzyskiwany 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 uzyskiwany 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., <i>Corozo 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; aktywność ureazy maksymalnie 0,4 mg N/g x minuta
2.15	Śruta poekstrakcyjna sojowa toastowana	Produkt uboczny produkcji oleju z nasion soi po ekstrakcji i obróbce termicznej; aktywność ureazy maksymalnie 0,4 mg N/g x minuta
2.16	Śruta poekstrakcyjna z obłuszczonych nasion soi toastowana	Produkt uboczny uzyskiwany przy ekstrakcji oleju z podgrzanych i obłuszczonych nasion soi, zawierający maksymalnie 8% włókna surowego w suchej masie; aktywność ureazy maksymalnie 0,4 mg N/g x minuta
2.17	Koncentrat białka sojowego	Produkt uzyskiwany z obłuszczonych, odtłuszczonych nasion soi, poddany ponownej ekstrakcji redukującej zawartość związków bezazotowych
2.18	Olej roślinny ⁽⁸⁾	Olej uzyskiwany z roślin
2.19	Łuski z nasion soi	Produkt uboczny uzyskany podczas obłuszczenia nasion soi
2.20	Nasiona bawełny	Nasiona bawełny <i>Gossypium</i> ssp., z których usunięto włókno
2.21	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonych nasion bawełny	Produkt uboczny ekstrakcji oleju z częściowo obłuszczonych nasion bawełny, z których usunięto włókno; maksymalna zawartość włókna surowego - 22,5% w suchej masie
2.22	Makuch z nasion bawełny	Produkt uboczny uzyskiwany z tłoczenia oleju z nasion bawełny, z których usunięto włókno

2.23	Makuch z nasion nigru	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskiwany przy tłoczeniu nasion nigru, <i>Guizotia abyssinica</i> (Lf) Cass.; maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl - 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 obłuszczonych nasion słonecznika	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskiwany przy ekstrakcji nasion słonecznika, z których usunięto część łusek; maksymalna zawartość włókna surowego w suchej masie - 27,5%
2.27	Nasiona lnu	Nasiona lnu <i>Linum usitatissimum</i> L. o minimalnej czystości botanicznej 93%
2.28	Makuch lniany	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskiwany 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 uzyskiwany przez ekstrakcję prasowanych oliwek <i>Olea europea</i> L., z których usunięto pestki w maksymalnej ilości
2.31	Makuch sezamowy	Produkt uboczny uzyskiwany 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 obłuszczonego ziarna kakaowego	Produkt uboczny uzyskiwany przy ekstrakcji oleju z suszonego i prażonego ziarna kakaowego <i>Theobroma cacao</i> L., częściowo obłuszczonego
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 uzyskiwany po ekstrakcji kleju roślinnego z nasion <i>Cyanopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.
3.03	Soczewica	Nasiona <i>Ervum ervilia</i> L.
3.04	Łędwian 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 uzyskiwany przy produkcji mąki grochowej; składa się głównie z cząstek liścienia oraz małej ilości łusek
3.10	Otręby grochowe	Produkt uboczny uzyskiwany przy produkcji mączki grochowej; składa 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	Wysłodki buraczane	Produkt uboczny uzyskiwany 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.; maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl - 4,5% suchej masy
4.02	Melasa buraczana	Produkt uboczny składający się z pozostałości syropu z produkcji lub rafinacji cukru z buraków
4.03	Wysłodki buraczane melasowane	Produkt uboczny uzyskiwany przy produkcji cukru zawierający wysuszone wysłodki, do których dodano melasę; maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl - 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; maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl - 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 uzyskiwany przy produkcji skrobi ziemniaczanej (<i>Solanum tuberosum</i> L.)
4.10	Skrobia ziemniaczana	Technicznie czysta skrobia ziemniaczana
4.11	Białko ziemniaczane	Wysuszony produkt uboczny uzyskiwany przy produkcji skrobi, składający się głównie z substancji białkowych otrzymanych po oddzieleniu skrobi
4.12	Płatki ziemniaczane	Produkt uzyskiwany przez suszenie bębnowe umytych, obranych lub nieobrzanych, parowanych ziemniaków
4.13	Koncentrat soku ziemniaczanego	Produkt uboczny uzyskiwany przy produkcji skrobi ziemniaczanej, z której usunięto częściowo białko i wodę
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 uzyskiwany z wyciskania owoców cytrusowych <i>Citrus</i> ssp. podczas produkcji soku
5.03	Pulpa owocowa ⁽¹³⁾	Produkt uboczny uzyskiwany z wyciskania owoców miąższowych lub pestkowych podczas produkcji soku owocowego
5.04	Pulpa pomidorowa	Produkt uboczny uzyskiwany przy wyciskaniu pomidorów <i>Solanum lycopersicum</i> Karst podczas produkcji soku pomidorowego
5.05	Pestki winogronowe ekstrahowane	Produkt uboczny uzyskiwany podczas ekstrakcji oleju z pestek winogronowych
5.06	Pulpa winogronowa	Pulpa winogronowa poddana szybkiemu suszeniu po ekstrakcji alkoholu, z której usunięto możliwie wiele szypulek i pestek

5.07	Pestki winogronowe	Pestki usunięte z pulpy winogronowej, z których nie usunięto oleju
VI. PASZE Z ZIELONEK I PASZE OBJĘTOŚCIOWE		
6.01	Susz z lucerny-mączka ⁽¹⁴⁾	Produkt uzyskiwany 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 uzyskiwany przez sztuczne wysuszenie frakcji soku z lucerny, który odwirowano i ogrzano w celu oddzielenia białka
6.04	Susz z koniczyny-mączka ⁽¹⁴⁾	Produkt uzyskiwany 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-mączka ⁽¹⁵⁾	Produkt uzyskiwany przez wysuszenie i zmielenie młodych traw paszowych
6.06	Słoma zbożowa ⁽¹⁶⁾	Słoma zbóż
6.07	Słoma zbożowa po obróbce ⁽¹⁷⁾	Produkt uzyskiwany w wyniku odpowiedniej 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 uzyskiwany przez suszenie i kruszenie morskich wodorostów, zwłaszcza morskoczynu; produkt może być płukany w celu obniżenia zawartości jodu
VIII. PRODUKTY MLECZNE		
8.01	Mleko w proszku odtłuszczone	Produkt uzyskiwany przez suszenie mleka po prawie całkowitym odtłuszczeniu
8.02	Maślanka w proszku	Produkt uzyskiwany przez suszenie cieczy pozostałej po produkcji masła
8.03	Serwatka w proszku	Produkt uzyskiwany przez suszenie cieczy pozostałej po produkcji sera, twarogu i kazeiny lub w innych podobnych procesach
8.04	Serwatka w proszku o niskiej zawartości cukru	Produkt uzyskiwany przez suszenie serwatki, z której usunięto częściowo laktozę
8.05	Białko serwatki w proszku ⁽¹⁹⁾	Produkt uzyskiwany przez suszenie związków białkowych wytrąconych z serwatki lub mleka przez chemiczną lub fizyczną obróbkę
8.06	Kazeina w proszku	Produkt uzyskiwany z odtłuszczonego 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 i piór, jak też treści z przewodu pokarmowego o minimalnej zawartości białka surowego - 50% suchej masy; maksymalna zawartość fosforu całkowitego - 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 i piór, jak też 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 łoju wołowego, smalcu i innych wytopionych lub wyciskanych tłuszczów pochodzenia zwierzęcego
9.05	Mączka drobiowa ⁽²⁰⁾	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, suszenie i mielenie produktów ubocznych uboju drobiu; produkt zasadniczo wolny od piór
9.06	Mączka z piór hydrolizowana	Produkt uzyskiwany przez poddanie hydrolizie piór drobiowych, ich suszenie i mielenie
9.07	Suszona krew	Produkt uzyskiwany przez suszenie krwi z 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 uzyskiwany z przetwórstwa ryb lub ich części, z którego usunięto część oleju, do którego mogą być dodane części rozpuszczalne
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 uzyskiwany z ryb lub ich części
10.04	Rafinowany i utwardzony olej rybny	Olej uzyskiwany z ryb lub ich części, rafinowany i poddany uwodornieniu
XI. SUBSTANCJE MINERALNE		
11.01	Węglan wapnia ⁽²³⁾	Produkt uzyskiwany przez mielenie materiałów będących źródłem węgla wapnia, takich jak wapień, muszle ostryg lub małży, jak też przez wytrącanie z kwaśnego roztworu
11.02	Węglan wapniowo-magnezowy	Naturalna mieszanina węgla wapnia i węgla magnezu
11.03	Kwaśny węglan wapnia z alg morskich (Maerl)	Produkt naturalny uzyskiwany 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 uzyskiwany chemicznie, składający się z równych części fosforanu dwuwapniowego i jednowapniowego (CaHPO ₄ – Ca(H ₂ PO ₄) ₂ ·H ₂ O)

11.08	Fosforan odfluorowany	Produkt uzyskiwany 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 ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot x\text{H}_2\text{O}$)
11.11	Fosforan wapniowo-magnezowy	Technicznie czysty fosforan wapniowo-magnezowy
11.12	Fosforan jednoamonowy	Technicznie czysty fosforan jednoamonowy ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)
11.13	Chlorek sodu ⁽²³⁾	Technicznie czysty chlorek sodu (NaCl) lub produkt uzyskany przez mielenie naturalnych źródeł chlorku sodu, takich jak sól kamienna lub morska
11.14	Propionian magnezu	Technicznie czysty propionian magnezu
11.15	Fosforan magnezu	Produkt składający się z technicznie czystego fosforanu magnezowego dwuzasadowego ($\text{MgHPO}_4 \cdot x\text{H}_2\text{O}$)
11.16	Fosforan sodowo-wapniowo-magnezowy	Produkt składający się z fosforanu sodowo-wapniowo-magnezowego
11.17	Fosforan jednosodowy	Technicznie czysty fosforan jednosodowy ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$)
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 uzyskiwany podczas wypieku chleba, łącznie z pokruszonymi produktami piekarniczymi, herbatnikami lub makaronem
12.02	Produkty przemysłu cukierniczego i produkty uboczne ⁽²⁵⁾	Produkt lub produkt uboczny uzyskiwany podczas produkcji słodczy i cukierków, w tym czekolady
12.03	Wyroby i produkty uboczne uzyskiwane w cukierniach przy produkcji ciast i lodów ⁽²⁵⁾	Produkt lub produkt uboczny uzyskiwany podczas produkcji ciast cukierniczych, ciastek lub lodów
12.04	Kwasy tłuszczowe	Produkt uboczny uzyskiwany podczas traktowania ługiem lub przez destylację olejów i tłuszczu nieokreślonego pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego
12.05	Sole kwasów tłuszczowych ⁽²⁶⁾	Produkt uzyskiwany 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 słomę;
- (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 opisem rodzaju tłuszczu zwierzęcego w zależności od jego pochodzenia lub procesu technologicznego (np. łój wołowy, smalec, tłuszcz kostny);
- (22) produkty zawierające ponad 75% białka surowego w suchej masie mogą być kwalifikowane jako "bogate w białko";
- (23) rodzaj źródła węgla wapnia albo chlorku sodu może być wskazany dodatkowo nazwie lub może ją zastąpić;
- (24) w nazwie może być zawarte określenie technologii produkcji;
- (25) nazwę można zmienić lub uzupełnić w celu określenia procesu w przetwórstwie spożywczym, w wyniku którego uzyskano materiał paszowy;
- (26) nazwę można uzupełnić określeniem rodzaju soli, jaka została uzyskana.

2. Materiały paszowe zostały wymienione i nazwane według następujących kryteriów:

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

3. Wykaz materiałów paszowych podzielony został 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

Rodzaje procesów technologicznych stosowanych do wytwarzania materiałów paszowych

L.p.	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 obłuszczony
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 za pomocą 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 cząsteczek i ułatwienia rozdzielenia na frakcje (głównie mąkę, otręby i śrutę)	Mąka, otręby, śruta, mąka paszowa
8.	Ogrzewanie	Ogólne określenie obejmujące szereg procesów obróbki cieplnej, prowadzonej 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 tłuszczu)	Utwardzony, częściowo utwardzony
10.	Hydroliza	Rozbicie składników chemicznych na prostsze przez działanie wodą, enzymami lub kwasami/ zasadami	Hydrolizowany

11.	Wyciskanie	Usuwanie poprzez wyciskanie (za pomocą prasy śrubowej lub innej), z jednoczesnym niewielkim podgrzaniem lub bez, tłuszczu/ oleju z materiałów zawierających duże ilości oleju, soku z owoców lub innych produktów roślinnych	Wytłok (w przypadku materiałów zawierających olej); pulpa, miazga (w przypadku owoców itp.); 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 w drodze obróbki fizykochemicznej	Rafinowany, częściowo rafinowany
15.	Mielenie na mokro	Mechaniczne rozdzielanie elementów składowych ziarna, przez zanurzenie w wodzie z dodatkiem dwutlenku siarki lub bez, 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 "łuszczenie" można zastąpić wyrazem "wyłuskiwanie" albo "obłuskiwanie" i wówczas do nazwy uzyskanego produktu dodaje się wyraz "wyłuskany" lub "obłuskany".

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie materiałów paszowych wprowadzanych do obrotu stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 26 ust. 2 ustawy z dnia 22 lipca 2006 r. o paszach (Dz. U. Nr 144, poz.1045). Do czasu wejścia w życie projektowanego rozporządzenia obowiązywać będą zachowane czasowo w mocy przepisy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 stycznia 2005 r. w sprawie materiałów paszowych wprowadzanych do obrotu (Dz. U. Nr 16, poz. 137). Podstawę do utrzymania w mocy ww. przepisów przewiduje art. 63 ww. ustawy.

Projekt rozporządzenia określa materiały paszowe, które mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie pod nazwą określoną w niniejszym rozporządzeniu z uwzględnieniem opisu tych materiałów. Ponadto projekt rozporządzenia przewiduje rodzaje procesów technologicznych stosowanych do wytwarzania materiałów paszowych.

W porównaniu do przepisów obowiązujących tj. rozporządzenia z dnia 19 stycznia 2005 r. regulującego przedmiotową materię, projekt rozporządzenia nie przewiduje nowych rozwiązań merytorycznych, w związku z tym brak jest różnic między stanem prawnym obowiązującym, a stanem prawnym projektowanym.

Przedmiotowy projekt rozporządzenia wdraża przepisy dyrektywy 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 dotyczącą wprowadzenia do obrotu materiałów paszowych (Dz. Urz. WE L 261, z 23.05.1996; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 19, str. 96, z późn. zm.) i w tym zakresie jest zgodny z przepisami Unii Europejskiej.

Projekt rozporządzenia nie został ujęty w Programie prac legislacyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na okres lipiec-grudzień 2006 r.

Przepisy projektowanego rozporządzenia wdrażają przepisy Unii Europejskiej, w związku z tym nie podlegają notyfikacji w rozumieniu przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania

krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597).

Stosownie do art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingowej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414) projekt niniejszego rozporządzenia zostanie zamieszczony w Biuletynie Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W trakcie uzgodnień międzyresortowych i konsultacji społecznych projekt zostanie udostępniony na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

OCENA SKUTKÓW REGULACJI

1. Podmioty, na które oddziałuje akt normatywny

Projekt rozporządzenia został opracowany w celu umożliwienia producentom i importerom pasz na dostosowanie się do regulacji prawnych obowiązujących we Wspólnocie. Regulacje zawarte w rozporządzeniu nie będą miały wpływu na zakres obowiązków przedsiębiorców prowadzących działalność w zakresie wytwarzania pasz.

2. Wpływ aktu normatywnego na sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego

Wejście w życie w/w rozporządzenia nie wpłynie na sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego.

3. Wpływ aktu normatywnego na rynek pracy

Wejście w życie rozporządzenia nie wpłynie na rynek pracy

4. Wpływ aktu normatywnego na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw

Wprowadzanie do obrotu materiałów paszowych pod nazwą określoną w rozporządzeniu umożliwi jednolite stosowania nazewnictwa w poszczególnych państwach Członkowskich. Materiał paszowy wprowadzany do obrotu na podstawie dyrektywy 96/25 będzie nazywany identycznie w państwach UE i będzie spełniał takie same wymagania.

5. Wpływ aktu normatywnego na rozwój regionalny

Rozporządzenie nie będzie miało wpływu na sytuację i rozwój regionów.

6. Konsultacje społeczne

W ramach prowadzonych konsultacji projekt zostanie przesłany do: Federacji Związków Producentów Rolnych, Izby Gospodarczej Handlowców, Przetwórców Zbóż i Producentów Pasz, Krajowej Izby Producentów Drobiu i Pasz, Krajowej Rady Drobiarstwa – Izby Gospodarczej, Krajowej Rady Izb Rolniczych, Krajowego Związku Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych, Niezależnego Samorządnego Związku

Zawodowego Rolników Indywidualnych „Solidarność”, Niezależnego Samorządnego Związku Zawodowego „Solidarność”, Polskiego Związku Producentów Pasz, Związku Zawodowego Rolnictwa „Samoobrona” Związku Zawodowego Rolników Ojczyzna, Rady Gospodarki Żywnościowej, Krajowej Izby Lekarsko – Weterynaryjnej, „Polkarma” Polskiego Stowarzyszenia Producentów Karmy dla Zwierząt Domowych, Polskiego Związku Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POL SUS”, Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka, Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mlecznego, Polskiego Związku Zrzeszeń Hodowców i Producentów Drobiu, Polskiego Związku Owczarskiego i Polskiego Związku Hodowców Koni.

Opracowano w Departamencie
Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii

Akceptował :

Za zgodność pod względem
prawnym i redakcyjnym