

1	2	3	4	5
6	Laboratorium Zakładu Mikrobiologii Państwowego Instytutu Weterynaryjnego	24-100 Puławy, Al. Partyzantów 57	całokształt badań	brucelloza, salmonelloza, listerioza, wąglik, kolibakterioza, gruźlica bydła, paratuberkuloza, nosacizna, zakaźne zapalenie macicy u klaczy, tularemia
7	Laboratorium Zakładu Chorób Zwierząt Mięsożernych i Futerkowych Państwowego Instytutu Weterynaryjnego	24-100 Puławy, Al. Partyzantów 57	całokształt badań	borelioza, myksomatoza, wirusowa krwotoczna choroba królików
8	Laboratorium Zakładu Chorób Bydła i Owiec Państwowego Instytutu Weterynaryjnego	24-100 Puławy, Al. Partyzantów 57	całokształt badań	gorączka Q, zaraza płucna bydła, zakaźna bezmleczność owiec, chlamydioza
9	Laboratorium Zakładu Chorób Drobiu Państwowego Instytutu Weterynaryjnego	24-100 Puławy, Al. Partyzantów 57	całokształt badań	rzekomy pomór drobiu, influenza ptaków o wysokiej zjadliwości d. pomór drobiu, mykoplazmoza drobiu, choroba Mareka
10	Laboratorium Zakładu Chorób Ryb Państwowego Instytutu Weterynaryjnego	24-100 Puławy, Al. Partyzantów 57	całokształt badań	zakaźna martwica układu krwiotwórczego ryb łososiowatych, zakaźna anemia łososia, wiosenna wiremia karpia, wirusowa posocznica krwotoczna ryb łososiowatych, bakteryjna choroba nerek ryb łososiowatych, zakaźna martwica trzustki, czyrączność u łososia atlantyckiego, jersinioza, gyrodaktyloza, zaraza raków, bonamioza ostryg, mariteiloza
11	Laboratorium Zakładu Parazytologii Państwowego Instytutu Weterynaryjnego	24-100 Puławy, Al. Partyzantów 57	całokształt badań	echinokokoza, zaraza stadnicza koni, toksoplazmoza, zgnilec amerykański pszczoł, zgnilec europejski, waroza

384

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 18 lutego 2003 r.

w sprawie materiałów paszowych wprowadzanych do obrotu

Na podstawie art. 31 ust. 2 ustawy z dnia 23 sierpnia 2001 r. o środkach żywienia zwierząt (Dz. U. Nr 123, poz. 1350) zarządza się, co następuje:

§ 1. Określa się:

- 1) materiały paszowe oraz nazwy, pod którymi materiały te mogą być wprowadzone 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. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 lutego 2003 r. (poz. 384)

Załącznik nr 1

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

Lp.	Nazwa materiału paszowego	Opis materiału paszowego
1	2	3
I. ZIARNO ZBÓŻ, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE		
1	Owies	Ziarno <i>Avena sativa</i> L. i inne uprawne odmiany owsa
2	Płatki owsiane	Produkt uzyskiwany przez walcowanie parowanego owsa; może zawierać niewielkie ilości łuski owsianej
3	Śruta owsiana	Produkt uzyskiwany w procesie przetwarzania obłuszczonego ziarna owsa na kaszę lub mąkę; składa się głównie z otrąb owsianych i bielma
4	Otręby i łuski owsiane	Produkt uboczny uzyskiwany w procesie rozdrabniania i przesiewania owsa na kaszę owsianą; składa się zasadniczo z otrąb i łusek owsianych
5	Jęczmień	Ziarno <i>Hordeum vulgare</i> L.
6	Śruta jęczmienna	Produkt uzyskiwany w procesie przetwarzania obłuszczonego ziarna jęczmienia na kaszę perłową, grysik lub mąkę
7	Białko jęczmienne	Wysuszony produkt uboczny uzyskiwany podczas produkcji skrobi jęczmiennej; składa się zasadniczo z białka uzyskanego w procesie oddzielania skrobi
8	Ryż połamany	Produkt uboczny uzyskiwany przy polerowaniu lub szkliwieniu ryżu <i>Oryza sativa</i> L.; zawiera głównie niewymiarowe lub połamane ziarna
9	Otręby ryżowe (brązowe)	Produkt uboczny uzyskiwany podczas pierwszego polerowania łuskanego ryżu; składa się zasadniczo z cząstek warstwy aleuronowej, bielma i zarodków
10	Otręby ryżowe (białe)	Produkt uboczny uzyskiwany podczas drugiego polerowania łuskanego ryżu; składa się zasadniczo z cząstek warstwy aleuronowej, bielma i zarodków
11	Otręby ryżowe z węglanem wapnia	Produkt uboczny uzyskiwany podczas polerowania łuskanego ryżu; składa się zasadniczo ze srebrzystych łusek, cząstek warstwy aleuronowej, bielma i zarodków; zawiera zróżnicowane ilości węgla wapnia używanego w procesie polerowania
12	Mączka paszowa z ryżu parzonego	Produkt uboczny uzyskiwany przy polerowaniu łuskanego, parzonego ryżu; składa się zasadniczo z cząstek warstwy aleuronowej, bielma i zarodków; zawiera zróżnicowane ilości węgla wapnia używanego w procesie polerowania
13	Śruta ryżu pastewnego	Produkt uzyskiwany przez rozdrobnienie ryżu pastewnego; składa się z zielonych, mączystych lub niedojrzałych ziaren, oddzielonych w procesie mielenia ryżu łuskanego, lub z normalnych łuskanych ziaren o żółtym zabarwieniu lub mających plamy
14	Makuch z ryżowych zarodków	Produkt uboczny uzyskiwany przy tłoczeniu oleju z zarodków ryżowych, do których przylegają cząstki bielma i łuski
15	Poekstrakcyjne zarodki ryżowe	Produkt uboczny uzyskiwany przy produkcji oleju, po ekstrakcji zarodków ryżowych, do których przylegają cząstki bielma i łuski
16	Skrobia ryżowa	Technicznie czysta skrobia ryżowa
17	Proso	Ziarno <i>Panicum miliaceum</i> L.
18	Żyto	Ziarno <i>Secale cereale</i> L.
19	Śruta żytnia ⁽¹⁾	Produkt uzyskiwany z przesiewanego żyta przy produkcji mąki; składa się zasadniczo z rozdrobnionych cząstek bielma, z drobnych fragmentów zewnętrznych łusek i odpadków ziarna

1	2	3
20	Mąka żytnia paszowa	Produkt uboczny przy produkcji mąki, uzyskiwany z rozdrobnionego i przesiewanego żyta; składa się zasadniczo z drobnych fragmentów zewnętrznych łusek i cząstek ziarna, z których usunięto mniej bielma niż z otrąb żytnich
21	Otręby żytnie	Produkt uboczny przy produkcji mąki, uzyskiwany z rozdrobnionego i przesianego żyta; składa się z drobnych fragmentów zewnętrznych łusek i cząstek ziarna, z których usunięto większość bielma
22	Sorgo	Ziarno <i>Sorghum bicolor (L.) Moench s.l.</i> ,
23	Pszenica	Ziarno <i>Triticum aestivum (L.)</i> , <i>Triticum durum</i> Desf. i inne uprawne odmiany pszenicy
24	Śruta pszenna ⁽¹⁾	Produkt uzyskiwany z przesiewu rozdrobnionego ziarna pszenicy lub łuskanego orkiszu przy produkcji mąki; składa się zasadniczo z cząstek bielma, z drobnymi fragmentami zewnętrznych łusek i odpadków ziarna
25	Mąka pszenna paszowa	Produkt uboczny przy produkcji mąki, uzyskiwany z przesiewu rozdrobnionej pszenicy lub łuskanego orkiszu; składa się z drobnych fragmentów zewnętrznych łusek i cząstek ziarna, z których usunięto mniej bielma niż z otrębów pszennych
26	Otręby pszenne ⁽²⁾	Produkt uboczny przy produkcji mąki, uzyskiwany z przesiewu pszenicy lub łuskanego orkiszu; składa się z rozdrobnionych zewnętrznych łusek i cząstek ziarna, z których usunięto większość bielma
27	Kiełki pszenne	Produkt uboczny przy produkcji mąki składający się zasadniczo z kiełków pszennych, walcowanych lub otrzymywanych w inny sposób, do których mogą przylegać fragmenty bielma lub zewnętrznych łusek
28	Gluten pszenny	Wysuszony produkt uboczny uzyskiwany przy produkcji skrobi pszennej; składa się zasadniczo z glutenu otrzymanego podczas oddzielania skrobi
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
30	Skrobia pszenna	Technicznie czysta skrobia otrzymana z pszenicy
31	Żelowana skrobia pszenna	Produkt składający się ze skrobi pszennej, znacznie spęczniałej w wyniku obróbki cieplnej
32	Orkisz	Ziarno orkiszu <i>Triticum spelta L.</i> , <i>Triticum diococcum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum L.</i>
33	Pszenżyto	Ziarno krzyżówki <i>Triticum X Secale</i>
34	Kukurydza	Ziarno <i>Zea mays L.</i>
35	Śruta kukurydziana ⁽¹⁾	Produkt uzyskiwany przez rozdrabnianie ziarna kukurydzy; składa się z rozdrobnionego bielma, otrąb i łusek
36	Otręby kukurydziane	Produkt uboczny przy produkcji mąki lub kaszki z kukurydzy; składa się zasadniczo z zewnętrznych łusek oraz zarodków kukurydzianych i cząstek bielma
37	Makuch z zarodków kukurydzianych	Produkt uboczny tłoczenia oleju, uzyskiwany z tłoczenia na sucho lub na mokro zarodków kukurydzianych, do których mogą przylegać fragmenty bielma i łuski
38	Poekstrakcyjne zarodki kukurydziane	Produkt uboczny uzyskiwany przy ekstrakcji oleju na sucho lub na mokro z zarodków kukurydzianych, do których mogą przylegać fragmenty bielma i łuski
39	Gluten paszowy kukurydziany ⁽³⁾	Produkt uboczny przy produkcji skrobi kukurydzianej na mokro; składa się z otrąb i z glutenu, do których mogą być dodane pokruszone ziarno 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
40	Gluten kukurydziany	Wysuszony produkt uboczny uzyskany przy produkcji skrobi kukurydzianej na mokro; składa się zasadniczo z glutenu uzyskanego podczas oddzielania skrobi

1	2	3
41	Skrobia kukurydziana	Technicznie czysta skrobia uzyskana z kukurydzy
42	Żelowana skrobia kukurydziana ⁽⁴⁾	Produkt składający się ze skrobi kukurydzianej, znacznie spęczniałej w wyniku obróbki cieplnej
43	Słód kukurydziany	Produkt uboczny słodowania, składający się głównie z suszonych korzonków skielkowanego ziarna
44	Młóto browarniane suszone	Produkt uboczny browarniany, uzyskiwany przez suszenie pozostałości słodowanych i niesłodowanych ziaren zbóż i innych produktów skrobiowych
45	Wywar gorzelniczny zbożowy suszony ⁽⁵⁾	Produkt uboczny gorzelnictwa uzyskiwany przez wysuszenie stałych pozostałości sfermentowanego ziarna zbóż
46	Wywar gorzelniczny 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		
1	Makuch z orzechów ziemnych i częściowo łuszczonych	Produkt uboczny tłoczenia oleju z częściowo łuszczonych orzechów ziemnych <i>Arachis hypogaea L.</i> i innych gatunków <i>Arachis</i> , zawierający nie więcej niż 16% włókna surowego w suchej masie
2	Śruta poekstrakcyjna arachidowa z orzechów ziemnych częściowo łuszczonych	Produkt uboczny przy produkcji oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję częściowo łuszczonych orzechów ziemnych, zawierający nie więcej niż 16% włókna surowego w suchej masie
3	Makuch z orzechów ziemnych łuszczonych	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskiwany przy tłoczeniu łuszczonych orzechów ziemnych
4	Śruta poekstrakcyjna z łuszczonych orzechów ziemnych	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję łuszczonych orzechów ziemnych
5	Rzepak ⁽⁷⁾	Nasiona rzepaku <i>Brassica napus L. ssp. oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., Indian sarson <i>Brassica napus L. Var. Glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz oraz rzepaku <i>Brassica napa ssp. oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. o minimalnej czystości botanicznej 94%
6	Makuch rzepakowy ⁽⁷⁾	Produkt uboczny przy produkcji oleju uzyskiwany przez tłoczenie nasion rzepaku o minimalnej czystości botanicznej 94%
7	Śruta poekstrakcyjna rzepakowa ⁽⁷⁾	Produkt uboczny przy produkcji oleju uzyskiwany przez ekstrakcję nasion rzepaku o minimalnej czystości botanicznej 94%
8	Łuski nasion rzepaku	Produkt uboczny uzyskiwany podczas łuszczenia nasion rzepaku
9	Śruta poekstrakcyjna z krokoszu częściowo obłuszczonego	Produkt uboczny produkcji oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję częściowo obłuszczonych nasion krokoszu <i>Carthamus tinctorius L.</i>

1	2	3
10	Makuch z kopry	Produkt uboczny przy produkcji oleju uzyskiwany przez tłoczenie wysuszonego rdzenia (bielmo nasion) i zewnętrznej łuski nasion palmy kokosowej <i>Cocos nucifera L.</i>
11	Śruta poekstrakcyjna z kopry	Produkt uboczny przy produkcji oleju uzyskiwany przez ekstrakcję wysuszonego rdzenia (bielmo nasion) i zewnętrznej łuski nasion palmy kokosowej
12	Makuch z ziarna palmy	Produkt uboczny przy produkcji oleju tłoczonego z rdzeni palmowych olejowca gwinejskiego <i>Elaeis guineensis Jacq.</i> , <i>Corozo oleifera (HBK) L. H. Bailey (Elaeis melanococca auct.)</i> , z których usunięto możliwie jak najwięcej twardej łupiny zewnętrznej
13	Śruta poekstrakcyjna z ziarna palmy	Produkt uboczny przy ekstrakcji oleju z nasion palmy, z których usunięto możliwie jak najwięcej twardej łupiny zewnętrznej
14	Nasiona soi toastowane	Nasiona soi (<i>Glycine max. L. Merr.</i>) poddane obróbce cieplnej; aktywność ureazy maksymalnie 0,4 mg N/g · minuta
15	Śruta poekstrakcyjna sojowa toastowana	Produkt uboczny uzyskiwany przy produkcji oleju z nasion soi po ekstrakcji i obróbce termicznej; aktywność ureazy maksymalnie 0,4 mg N/g · minuta
16	Śruta poekstrakcyjna z obłuszczonych nasion soi toastowana	Produkt uboczny uzyskiwany przy ekstrakcji oleju z podgrzanych i łuszczonech nasion soi, zawierający maksymalnie 8% włókna surowego w suchej masie; aktywność ureazy maksymalnie 0,4 mg N/g · minuta
17	Koncentrat białka sojowego	Produkt uzyskiwany z łuszczonech, odłuszczonych nasion soi, poddany ponownej ekstrakcji redukującej zawartość związków bezazotowych
18	Olej roślinny ⁽⁸⁾	Olej uzyskiwany z roślin
19	Łuski z nasion soi	Produkt uboczny uzyskiwany przy łuszczeniu nasion soi
20	Nasiona bawełny	Nasiona bawełny <i>Gossypium ssp.</i> , z których usunięto włókno
21	Śruta poekstrakcyjna z nasion bawełny częściowo obłuszczonych	Produkt uboczny uzyskiwany przy ekstrakcji oleju z nasion bawełny, z których usunięto włókno i częściowo obłuszczonych; maksymalna zawartość włókna surowego - 22,5% w suchej masie
22	Makuch z nasion bawełny	Produkt uboczny uzyskiwany przy tłoczeniu oleju z nasion bawełny, z których usunięto włókno
23	Makuch z nasion nigru	Produkt uboczny przy produkcji oleju, uzyskiwany przy tłoczeniu nasion nigru, <i>Guizotia abyssinica (Lf) Cass.</i> ; maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl - 3,4%
24	Nasiona słonecznika	Nasiona słonecznika <i>Helianthus annuus L.</i>
25	Śruta poekstrakcyjna słonecznikowa	Produkt uboczny uzyskiwany przy ekstrakcji oleju z nasion słonecznika
26	Śruta poekstrakcyjna z nasion słonecznika częściowo odłuszczonych	Produkt uboczny przy produkcji oleju, uzyskiwany przy ekstrakcji nasion słonecznika, z których usunięto część łusek; maksymalna zawartość włókna surowego w suchej masie - 27,5%
27	Nasiona lnu	Nasiona lnu <i>Linum usitatissimum L.</i> o minimalnej czystości botanicznej 93%
28	Makuch lniany	Produkt uboczny przy produkcji oleju, uzyskiwany w procesie tłoczenia nasion lnu o minimalnej czystości botanicznej 93%

1	2	3
29	Śruta poekstrakcyjna lniana	Produkt uboczny uzyskiwany przy ekstrakcji oleju z nasion lnu o minimalnej czystości botanicznej 93%
30	Pulpa z oliwek	Produkt uboczny uzyskiwany przez ekstrakcję prasowanych oliwek europejskich <i>Olea europea L.</i> , z których usunięto pestki w maksymalnej ilości
31	Makuch sezamowy	Produkt uboczny przy tłoczeniu oleju z nasion sezamu indyjskiego <i>Sesamum indicum L.</i> , zawierający popiół nierozpuszczalny w HCl w ilości nie większej niż 5%
32	Śruta poekstrakcyjna z ziarna kakaowego częściowo obłuszczonego	Produkt uboczny uzyskiwany przy ekstrakcji oleju z suszonego i prażonego ziarna kakaowego <i>Theobroma cacao L.</i> , częściowo obłuszczonego
33	Łuski kakaowe	Łupiny suszonego i prażonego ziarna kakaowego <i>Theobroma cacao L.</i>
III. NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE		
1	Ciecierzycza	Nasiona <i>Cicer arietinum L.</i>
2	Mączka z ekstrahowanych nasion guaru	Produkt uboczny uzyskiwany przy ekstrakcji kleju roślinnego z nasion <i>Cyanopsis tetragonoloba (L.) Taub.</i>
3	Soczewica	Nasiona <i>Ervum ervilia L.</i>
4	Łędwian siewny ⁽⁹⁾	Nasiona <i>Lathyrus sativus L.</i> poddane obróbce cieplnej
5	Soczewica jadalna	Nasiona <i>Lens culinaris a.o. Medik.</i>
6	Łubiny słodkie	Nasiona <i>Lupinus ssp.</i> o niskiej zawartości gorzkich nasion
7	Fasola toastowana	Nasiona <i>Phaseolus</i> lub <i>Vigna ssp.</i> poddane obróbce cieplnej mającej na celu inaktywację toksycznych lektyn
8	Groch	Nasiona <i>Pisum ssp.</i>
9	Śruta grochowa	Produkt uboczny uzyskiwany przy produkcji mąki grochowej; składa się z cząstek liścienia oraz małej ilości łusek
10	Otręby grochowe	Produkt uboczny uzyskiwany przy produkcji mączki grochowej; składa się głównie z łupin usuniętych podczas łuskania i czyszczenia grochu
11	Bobik	Nasiona <i>Vicia faba L. ssp. Faba</i> odm. <i>equina Pers.</i> i odm. <i>minuta (Alef.) Mansf.</i>
12	Wyka jednokwiatowa	Nasiona <i>Vicia monathos Desf.</i>
13	Wyka siewna	Nasiona <i>Vicia sativa L. odm. sativa</i> i inne
IV. BULWY, ROŚLINY KORZENIOWE, PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE		
1	Wysłodki buraczane	Produkt uboczny uzyskiwany przy produkcji cukru, składający się z ekstrahowanej i wysuszonej krajanki buraków cukrowych <i>Beta vulgaris L. ssp. Vulgaris</i> odm. <i>altissima</i> Doell.; maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl - 4,5% suchej masy
2	Melasa buraczana	Produkt uboczny składający się z pozostałości syropu z produkcji lub rafinacji cukru z buraków
3	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	Wywar melasowy z buraków cukrowych	Produkt uboczny fermentacji melasy z buraków przy produkcji alkoholu, drożdży, kwasu cytrynowego i innych substancji organicznych
5	Cukier z buraków cukrowych ⁽¹⁰⁾	Cukier ekstrahowany z buraków cukrowych

1	2	3
6	Batat	Bulwy – wilec ziemniaczany <i>Ipomoea Batatas (L.)</i> Poir, niezależnie od postaci
7	Maniok ⁽¹¹⁾ jadalny	Korzenie <i>Manihot esculenta</i> Crantz, niezależnie od postaci; maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl - 4,5% suchej masy
8	Skrobia z manioku ⁽¹²⁾ ekspandowana	Skrobia uzyskana z korzeni manioku, ekspandowana w wyniku stosownej obróbki cieplnej
9	Pulpa ziemniaczana	Produkt uboczny uzyskiwany przy produkcji skrobi ziemniaczanej (<i>Solanum tuberosum L.</i>)
10	Skrobia ziemniaczana	Technicznie czysta skrobia ziemniaczana
11	Białko ziemniaczane	Wysuszony produkt uboczny uzyskiwany przy produkcji skrobi, składający się głównie z substancji białkowych otrzymanych po oddzieleniu skrobi
12	Płatki ziemniaczane	Produkt uzyskiwany przez suszenie bębnowe umytych, obranych lub nieobrzanych, parowanych ziemniaków
13	Koncentrat soku ziemniaczanego	Produkt uboczny uzyskiwany przy produkcji skrobi ziemniaczanej, z której usunięto częściowo białko i wodę
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		
1	Strąki szarańczynu	Produkt uzyskiwany przez kruszenie suchych owoców (strąków) drzewa szarańczynu – rożkowiec strąkowy <i>Ceratonia siliqua L.</i> , z których usunięto nasiona
2	Pulpa cytrusowa	Produkt uboczny uzyskiwany z wyciskania owoców cytrusowych <i>Citrus</i> ssp. podczas produkcji soku
3	Pulpa owocowa ⁽¹³⁾	Produkt uboczny uzyskiwany z wyciskania owoców mięszkowych lub pestkowych podczas produkcji soku owocowego
4	Pulpa pomidorowa	Produkt uboczny uzyskiwany przy wyciskaniu pomidorów <i>Solanum lycopersicum</i> Karst podczas produkcji soku pomidorowego
5	Pestki winogronowe ekstrahowane	Produkt uboczny uzyskiwany podczas ekstrakcji oleju z pestek winogronowych
6	Pulpa winogronowa	Pulpa winogronowa poddana szybkiemu suszeniu po ekstrakcji alkoholu, z której usunięto możliwie wiele szypulek i pestek
7	Pestki winogronowe	Pestki usunięte z pulpy winogronowej, z których nie usunięto oleju
VI. PASZE Z ZIELONEK I PASZE OBJĘTOŚCIOWE		
1	Susz z lucerny – mączka ⁽¹⁴⁾	Produkt uzyskiwany przez suszenie i mielenie młodych roślin lucerny <i>Medicago sativa L.</i> i <i>Medicago</i> odm. <i>martyn</i> ; może zawierać do 20% młodych roślin koniczyny lub innych roślin paszowych wysuszonych i zmielonych jednocześnie z lucerną
2	Miazga z lucerny	Wysuszony produkt uboczny powstały przy wyciskaniu soku z lucerny
3	Koncentrat białkowy z lucerny	Produkt uzyskiwany przez sztuczne wysuszenie frakcji soku z lucerny, który odwirowano i ogrzano w celu oddzielenia białka
4	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
5	Susz z traw – mączka ⁽¹⁵⁾	Produkt uzyskiwany przez wysuszenie i zmielenie młodych traw paszowych
6	Słoma zbożowa ⁽¹⁶⁾	Słoma zbóż
7	Słoma zbożowa po obróbce ⁽¹⁷⁾	Produkt uzyskiwany w wyniku odpowiedniej obróbki słomy zbóż

1	2	3
VII. INNE ROŚLINY, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE		
1	Melasa z trzciny cukrowej	Produkt uboczny składający się z resztek syropu zebranego podczas produkcji lub rafinacji cukru z trzciny cukrowej <i>Saccharum officinarum L.</i>
2	Wywar melasowy z trzciny cukrowej	Produkt uboczny uzyskiwany po fermentacji melasy z trzciny cukrowej przy produkcji alkoholu, drożdży, kwasu cytrynowego i innych substancji organicznych
3	Cukier z trzciny cukrowej ⁽¹⁸⁾	Cukier ekstrahowany z trzciny cukrowej
4	Mączka z wodorostów morskich	Produkt uzyskiwany przez suszenie i kruszenie morskich wodorostów, zwłaszcza morskizynu; produkt może być płukany w celu obniżenia zawartości jodu
VIII. PRODUKTY MLECZNE		
1	Mleko w proszku odtłuszczone	Produkt uzyskiwany przez suszenie mleka po prawie całkowitym odtłuszczeniu
2	Maślanka w proszku	Produkt uzyskiwany przez suszenie cieczy pozostałej po produkcji masła
3	Serwatka w proszku	Produkt uzyskiwany przez suszenie cieczy pozostałej po produkcji sera, twarogu i kazeiny lub w innych podobnych procesach
4	Serwatka w proszku o niskiej zawartości cukru	Produkt uzyskiwany przez suszenie serwatki, z której usunięto częściowo laktozę
5	Białko serwatki w proszku ⁽¹⁹⁾	Produkt uzyskiwany przez suszenie związków białkowych wytrąconych z serwatki lub mleka
6	Kazeina w proszku	Produkt uzyskiwany z odtłuszczonego mleka lub maślanki przez suszenie kazeiny wytrąconej przy użyciu kwasów lub podpuszczki
7	Laktoza w proszku	Cukier oddzielony z mleka lub serwatki przez czyszczenie i suszenie
IX. PRODUKTY ZWIERZĘCE ZE ZWIERZĄT LĄDOWYCH		
1	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%
2	Mączka mięsno-kostna ⁽²²⁾	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
3	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
4	Skwarki	Produkt resztkowy otrzymywany przy produkcji łoju wołowego, smalcu i innych wytopionych lub wyciskanych tłuszczów pochodzenia zwierzęcego
5	Mączka drobiowa ⁽²²⁾	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, suszenie i mielenie produktów ubocznych uboju drobiu; produkt zasadniczo wolny od piór
6	Mączka z piór hydrolizowana	Produkt uzyskiwany przez poddanie hydrolizie piór drobiowych, ich suszenie i mielenie
7	Suszona krew	Produkt uzyskiwany przez suszenie krwi z uboju zwierząt ciepłokrwistych; produkt nie może zawierać ciał obcych
8	Tłuszcz zwierzęcy ⁽²¹⁾	Produkt składający się z tłuszczu zwierząt ciepłokrwistych

1	2	3
X. RYBY, INNE ORGANIZMY MORSKIE, ICH PRODUKTY I PRODUKTY UBOCZNE		
1	Mączka rybna ⁽²²⁾	Produkt uzyskiwany z przetwórstwa ryb lub ich części, z którego usunięto część oleju, do którego mogą być dodane części rozpuszczalne
2	Koncentrat z rozpuszczalnych części ryb	Produkt otrzymywany przy produkcji mączki rybnej, który został oddzielony i stabilizowany przez zakwaszenie lub wysuszenie
3	Olej rybny	Olej uzyskiwany z ryb lub ich części
4	Rafinowany i utwardzony olej rybny	Olej uzyskiwany z ryb lub ich części, rafinowany i poddany uwodornieniu
XI. SUBSTANCJE MINERALNE		
1	Węglan wapnia ⁽²³⁾	Produkt uzyskiwany przez mielenie materiałów będących źródłem węglanu wapnia, takich jak wapień, muszle ostryg lub małży, jak też przez wytrącanie z kwaśnego roztworu
2	Węglan wapniowo-magnezowy	Naturalna mieszanina węglanu wapnia i węglanu magnezu
3	Kwaśny węglan wapnia z alg morskich (Maerl)	Produkt naturalny uzyskiwany z wapiennych alg, mielonych lub granulowanych
4	Tlenek magnezu	Technicznie czysty tlenek magnezu (MgO)
5	Siarczan magnezu	Technicznie czysty siarczan magnezu (MgSO ₄ ·7H ₂ O)
6	Fosforan dwuwapniowy ⁽²⁴⁾	Wodorofosforan wapnia wytrącony z kości lub źródeł nieorganicznych (CaHPO ₄ ·xH ₂ O)
7	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)
8	Fosforan odfluorowany	Produkt uzyskiwany przez mielenie oczyszczonych i odfluorowanych fosforanów naturalnych
9	Odzielowana mączka kostna	Odzielowane, sterylizowane i zmielone kości, z których usunięto tłuszcz
10	Fosforan jednowapniowy	Technicznie czysty dwuwodorofosforan wapnia (Ca(H ₂ PO ₄) ₂ ·xH ₂ O)
11	Fosforan wapniowo-magnezowy	Technicznie czysty fosforan wapniowo-magnezowy
12	Fosforan jednoamonowy	Technicznie czysty fosforan jednoamonowy (NH ₄ H ₂ PO ₄)
13	Chlorek sodu ⁽²³⁾	Technicznie czysty chlorek sodu (NaCl) lub produkt uzyskany przez mielenie naturalnych źródeł chlorku sodu, takich jak sól kamienna lub morską
14	Propionian magnezu	Technicznie czysty propionian magnezu
15	Fosforan magnezu	Produkt składający się z technicznie czystego fosforanu magnezowego dwuzasadowego (MgHPO ₄ ·xH ₂ O)
16	Fosforan sodowo-wapniowo-magnezowy	Produkt składający się z fosforanu sodowo-wapniowo-magnezowego
17	Fosforan jednosodowy	Technicznie czysty fosforan jednosodowy (NaH ₂ PO ₄ ·H ₂ O)
18	Wodorowęglan sodu	Technicznie czysty wodorowęglan sodu (NaHCO ₃)

1	2	3
XII. RÓŻNE		
1	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
2	Produkty przemysłu cukierniczego i produkty uboczne ⁽²⁵⁾	Produkt lub produkt uboczny uzyskiwany podczas produkcji słodyczy i cukierków, w tym czekolady
3	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
4	Kwasy tłuszczowe	Produkt uboczny uzyskiwany podczas traktowania ługiem lub przez destylację olejów nieokreślonego pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego
5	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”; nazwę można 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”; można dodać określenie sposobu 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 (łój wołowy, smalec, tłuszcz kostny itp.);
- (22) produkty zawierające ponad 75% białka surowego w suchej masie należy kwalifikować jako „bogate w białko”;
- (23) rodzaj źródła może być wskazany dodatkowo lub zamiast nazwy;
- (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 należy uzupełnić określeniem rodzaju soli, jaka została uzyskana.

Załącznik nr 2

RODZAJE PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH STOSOWANYCH DO WYTWARZANIA MATERIAŁÓW PASZOWYCH

Lp.	Nazwa procesu technologicznego	Opis procesu technologicznego	Nazwa zwykajowa produktu uzyskanego w wyniku zastosowania procesu technologicznego
1	2	3	4
1	Zagęszczanie	Zwiększanie 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	Hydroлиза	Rozbicie składników chemicznych na prostsze przez działanie wodą, enzymami lub kwasami/zasadami	Hydrolizowany

1	2	3	4
11	Wyciskanie	Usuwanie przez 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); pulpą, miazgą (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 „wyluskiwanie” albo „obluskiwanie”; wówczas do nazwy uzyskanego produktu należy dodać wyraz „wyluskany” lub „obluskany”.