

**1718****ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

z dnia 11 grudnia 2006 r.

**w sprawie wykazu materiałów paszowych dopuszczonych do obrotu<sup>2)</sup>**

Na podstawie art. 25 ust. 3 ustawy z dnia 22 lipca 2006 r. o paszach (Dz. U. Nr 144, poz. 1045) zarządza się, co następuje:

§ 1. Wykaz materiałów paszowych z grup wymienionych w art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 22 lipca 2006 r.

<sup>1)</sup> 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).

<sup>2)</sup> Przepisy rozporządzenia wdrażają postanowienia dyrektywy Rady 82/471/EWG z dnia 30 czerwca 1982 r. dotyczącej niektórych produktów stosowanych w żywieniu zwierząt (Dz. Urz. WE L 213 z 21.07.1982, str. 8, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 5, str. 151, z późn. zm.).

o paszach, które zostały dopuszczone do obrotu na podstawie przepisów Unii Europejskiej, jest określony w załączniku do rozporządzenia.

§ 2. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25 stycznia 2005 r. w sprawie wykazu materiałów paszowych dopuszczonych do obrotu (Dz. U. Nr 22, poz. 184).

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

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

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
z dnia 11 grudnia 2006 r. (poz. 1718)

WYKAZ MATERIAŁÓW PASZOWYCH Z GRUP WYMENIONYCH W ART. 24 UST. 1 USTAWY Z DNIA 22 LIPCA 2006 R.  
O PASZACH, KTÓRE ZOSTAŁY DOPUSZCZONE DO OBROTU NA PODSTAWIE PRZEPISÓW UNII EUROPEJSKIEJ

Nazwa grupy produktu	Nazwa produktu	Opis głównego składnika odżywczego lub tożsamość mikroorganizmu	Podłoże kultury (specyfikacje, jeżeli są)	Charakterystyczny skład preparatu	Gatunek zwierzęcia
1	2	3	4	5	6
<b>1. BIAŁKO UZYSKIWANE Z NASTĘPUJĄCYCH GRUP MIKROORGANIZMÓW</b>					
<b>1.1. Bakterie</b>					
1.1.1. Bakterie hodowane na metanolu	1.1.1.1. Białkowy produkt uzyskany w procesie fermentacji kultury <i>Methylophilus methylotrophus</i> wyhodowanej na metanolu	<i>Methylophilus methylotrophus</i> NCIB szczep 10.515	Metanol	Białko ogólne: minimum 68 % Współczynnik odbicia: minimum 50	Swinie, cielęta, drób, ryby

1	2	3	4	5	6
<p>1.1.2. Bakterie hodowane na gazie naturalnym (ziemnym)</p>	<p>1.1.2.1. Białkowy produkt uzyskany w procesie fermentacji kultury <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i>, <i>Alcaligenes acidovorans</i>, <i>Bacillus brevis</i> i <i>Bacillus firmus</i>, których komórki zostały unieczynnione</p>	<p><i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> NCIMB szczep 11132 <i>Alcaligenes acidovorans</i> szczep NCIMB 12387 <i>Bacillus brevis</i> szczep NCIMB 13288 <i>Bacillus firmus</i> szczep NCIMB 13280</p>	<p>Gaz naturalny (zawierający w przybliżeniu: 91 % metanu, 5 % etanu, 2 % propanu, 0,5 % izobutanu, 0,5 % n-butanu, 1 % innych składników), amoniak, sole mineralne</p>	<p>Białko ogólne: minimum 65 %</p>	<p>Tuczniaki o masie ciała od 25 do 60 kg. Cielęta o masie ciała od 80 kg. Łosoś</p>
<b>1.2. Drożdże</b>					
<p>1.2.1. Drożdże hodowane na substancjach pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego</p>	<p>Wszystkie drożdże uzyskane z mikroorganizmów i substratów wymienionych odpowiednio w kolumnach 3 i 4, których komórki zostały unieczynnione</p>	<p><i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> <i>Kluyveromyces lactis</i> <i>Kluyveromyces fragilis</i></p>	<p>Melasa, pozostałości po przetwórstwie gorzelnianym, zboża i produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy i hydrolizowane włókna roślinne</p>	<p>Wszystkie gatunki zwierząt</p>	

1	2	3	4	5	6
		<i>Candida guilliermondii</i>	Melasa, pozostatości po przetwórstwie gorzelnianym, zboża i produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy i hydrolizowane włókna roślinne	Sucha masa: minimum 16 %	Tuczniaki
1.2.2. Drożdże hodowane na substratach innych niż wymienione w punkcie 1.2.1.					
<b>1.3. Glony</b>	-	-			

1	2	3	4	5	6
<b>1.4. Grzyby niższe</b>					
1.4.1. Produkty uzyskane w wyniku wytworzenia antybiotyków w procesie fermentacji	1.4.1.1. Grzybnia, wilgotny produkt uboczny uzyskany w wyniku wytworzenia penicyliny, zakiszony za pomocą <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , kolonoid i <i>Streptococcus lactis</i> w celu inaktywowania penicyliny i poddany obróbce cieplnej	Azotowy składnik <i>Penicillium chrysogenum</i> ATCC 48271	Różnego pochodzenia węglowodany i ich hydrolizaty	Azot wyrażony jako białko ogólne: minimum 7 %	Przeżuwacze, świnie
<b>2. NIEBIAŁKOWE ZWIĄZKI AZOTOWE</b>					
2.1. Sole amonowe	2.1.1. Mleczan amonu uzyskany w procesie fermentacji <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	$\text{CH}_3\text{CHOH-COONH}_4$	Serwatka	Azot wyrażony jako białko ogólne: minimum 44 %	Przeżuwacze, od początku okresu przeżuwania
	2.1.2. Octan amonu w roztworze wodnym	$\text{CH}_3\text{COONH}_4$	–	Octan amonu: minimum 55 %	Przeżuwacze, od początku okresu przeżuwania
	2.1.3. Siarczan amonu w roztworze wodnym	$(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$	–	Siarczan amonu: 35 %	Przeżuwacze, od początku okresu przeżuwania

1	2	3	4	5	6
2.2. Produkty uboczne uzyskane w wyniku wytwarzania aminokwasów w procesie fermentacji	2.2.1. Płynne zatężone produkty uboczne uzyskane w wyniku wytwarzania kwasu L-glutaminowego w procesie fermentacji <i>Corynebacterium melassecola</i>	Sole amonowe i inne składniki azotowe	Sacharoza, melasa, produkty skrobiowe i ich hydrolizaty	Azot wyrażony jako białko ogólne: minimum 48 % Wilgotność: maksimum 28 %	Przeżuwacze, od początku okresu przeżuwania
	2.2.2. Płynne zatężone produkty uboczne uzyskane w wyniku wytwarzania chlorowodorku L-lizyny w procesie fermentacji <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Sole amonowe i inne składniki azotowe	Sacharoza, melasa, produkty skrobiowe i ich hydrolizaty	Azot wyrażony jako białko ogólne: minimum 45 %	Przeżuwacze, od początku okresu przeżuwania