



**2016**  
grudzień



## Stanowisko<sup>1</sup>

Połącz się ze światem mleczarstwa

### Stanowisko EDA dotyczące aktualnych ram prawnych dot. Produktów Ubocznych Pochodzenia Zwierzęcego (ABP).

**Komentarze dot. rozporządzenia 142/2011<sup>1</sup> w odniesieniu do przemysłu mleczarskiego, a w szczególności do koncentratu wirówkowego, siary i serwatki używanych na cele paszowe.**

Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego (ABPs) są materiałami pochodzenia zwierzęcego, które nie są już przeznaczone do konsumpcji przez ludzi. ABPs włączają między innymi: pasze zwierzęce, nawozy organiczne i ulepszcze gleby oraz produkty techniczne.

W UE pojawia się rocznie ponad 20 milionów ton ABPs pochodzących z rzeźni, zakładów produkujących żywność roślinną przeznaczoną do konsumpcji przez ludzi, zakładów mleczarskich oraz z zepsutych zapasów z gospodarstw. Przepisy UE regulują ich przemieszczanie, przetwarzanie i rozdysponowanie.<sup>2</sup>

Dla sektora mleczarskiego, produkty uboczne są ważną częścią całego zrównoważonego biznesu, pomimo tego że nie są głównym celem produkcji. Podejście ekonomii w układzie zamkniętym leży na sercu sektora mleczarskiego, a waloryzacja produktów ubocznych ulegała i ulega poprawie przez wiele dekad. Przemysł mleczarski wspiera nowe wzmocnione podejście UE dot. ekonomii w układzie zamkniętym i może wyróżnić wiele akcji jakie już zostały podjęte.<sup>3</sup>

1 <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R0142-20150223&from=EN>

2 [http://ec.europa.eu/food/safety/animal-by-products/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/animal-by-products/index_en.htm)

3 EDA Position on Circular Economy, October 2015- Stanowisko EDA dot. Ekonomii w Układzie Zamkniętym



EDA (European Dairy Association)  
Av. d'Auderghem 22-28  
1040 Brussels  
Belgium

+32 2 549 50 40  
[www.euromilk.org/eda](http://www.euromilk.org/eda)  
[eda@euromilk.org](mailto:eda@euromilk.org)  
[@EDA\\_Dairy](https://twitter.com/EDA_Dairy)

<sup>1</sup> Komentarz KSM: Tłumaczenie sfinansowane ze środków Funduszu Promocji Mleka



## Stanowisko

### Połącz się ze światem mleczarstwa

Aktualne ramy legislacyjne dot. ABPs są ważną bazą, ale nadal zawierają niepotrzebne obciążenia dla przemysłu mleczarskiego.

Dlatego też przemysł mleczarski chciałby naświetlić dokonane osiągnięcia, ale również pewne trudności lub niespójności dla sektora mleczarskiego, zawarte w rozporządzeniu 142/2011, z którymi nadal trzeba się zmierzyć. Te obawy dotyczą zwłaszcza koncentratu wirówkowego, wymagań dot. transportu, siary i serwatki na cele paszowe.

### Koncentrat wirówkowy 4

Dotychczas używane określenie 'szlam' nie dostarcza właściwej wykładni odnośnie tego co to jest za materiał. Wraz z tym jak wymagania jakościowe dla tzw. szlamu wzrastały w ostatnich kilku latach, sugerujemy aby zmienić terminologię i nazwać go np. 'koncentratem wirówkowym'. Określenie 'szlam' nie powinno być już używane w legislacji. Koncentrat wirówkowy jest ekstraktem z mleka pojawiającym się w zakładzie przetwórczym jako rezultat oddzielenie większych cząstek od reszty mleka. Nie wszystkie zakłady mają takie urządzenia, gdyż są one kosztowne, a jedynie wspierają proces, ale to może być stosowane do rozdzielenia dwóch składników, oddzielnej obróbki cieplnej koncentratu, a następnie do ponownego połączenia składników przy produkcji sera.

Taka powszechna praktyka podkreśla jedynie fakt bycia produktem spożywczym wobec koncentratu określonej wielkości cząstek pochodzących z tego samego surowca – mleka. Ma on konsystencję i wygląda jak mleko odtłuszczone, a badania pokazują podobne do mleka odtłuszczonego COD (chemiczne zapotrzebowanie na tlen). Ten koncentrat wirówkowy jest przede wszystkim żywnością ale może być przemieniony w ABP, jeśli nie będzie już więcej przeznaczany na żywność. Operator przemysłu spożywczego jest odpowiedzialny za identyfikację tego etapu, w zgodności z art. 4 rozporządzenia (EC) nr 1069/2009.

Rozporządzenia dot. półproduktów pochodzenia zwierzęcego mają na celu obniżenie ryzyka dla zdrowia zwierząt poprzez dostarczenie jasnych reguł dot. obróbki półproduktów pochodzenia zwierzęcego. W przypadku koncentratu wirówkowego, została wprowadzona zdefiniowana obróbka cieplna dot. rozdysponowania koncentratu wirówkowego, zarówno jako paszy dla zwierząt jak również poprzez system oczyszczania ścieków.

4 "Koncentrat wirówkowy" jest zdefiniowany jako materiał odebrany jako półprodukt po czyszczeniu mleka surowego i oddzieleniu odtłuszczonego mleka i śmietanki z mleka surowego (patrz rozp. 1069/2009 art.3,26)





## Stanowisko

### Połącz się ze światem mleczarstwa

Ta obróbka cieplna była pierwotnie wprowadzona dla rozdysponowywania koncentratu wirówkowego jako paszy dla zwierząt. W przeszłości EDA nie wspierało ograniczania do dwóch zdefiniowanych obróbek cieplnych. Zdefiniowana obróbka termiczna powinna być wymieniona jako alternatywa dla innych odpowiednich obróbek. Ta uwaga była niestety i bez wyjaśnienia nie podjęta w dyskusjach. Chociaż po obróbce termicznej koncentrat wirówkowy może być używany jako pasza dla zwierząt, rozporządzenie nie uwzględnia innych dróg rozdysponowania.

Druga uwaga jest taka, że rozporządzenie pozwala, aby koncentrat mógł być rozprowadzany poprzez system oczyszczania ścieków po takiej samej obróbce termicznej, ale nie jest jasne co taka obróbka ma za zadanie osiągnąć i dlaczego jest wymagana, gdyż rozdysponowanie niepoddanego obróbce koncentratu wirówkowego do systemu oczyszczania ścieków było powszechną praktyką i nie powodowało pojawiania się problemów przed wejściem w życie rozporządzenia. EDA wyraża opinię, że brak jest solidnej naukowej bazy, aby planować rewizję rozporządzenia dla uszczegółowienia warunków obróbek cieplnych. Chcielibyśmy prosić Komisję Europejską, aby wnioskujeła do EFSA o ocenę potencjalnego ryzyka rozdysponowania koncentratu wirówkowego poprzez różne rozwiązania.

Ta obróbka cieplna nie zmienia chemicznego zapotrzebowania na tlen (COD). Gdy materiał jest kierowany do systemu oczyszczania ścieków, oczyszczalnie ścieków będą osiągały skuteczne efekty, czyniąc dalszą obróbkę cieplną niepotrzebną. Dlatego też, wymagana obróbka termiczna wobec koncentratu wirówkowego przekazywanego do systemu oczyszczania ścieków jest niewspółmierna i stanowi nieuzasadnioną barierę.

Podsumowując, zdefiniowana obróbka jest jednakowa dla obu sposobów, przy bardzo różnych poziomach ryzyka.

Dla włączenia opcji dla firm i krajów członkowskich dla dalszej reakcji na możliwe istniejące ryzyka, chcemy zaproponować, aby zmienić słownictwo drugiego paragrafu punktu 6 sekcji 2 rozdział I aneksu IV w następujący sposób:

*Bez uszczerbku dla punktów 1 do 5, rozdysponowanie półproduktów pochodzenia zwierzęcego, włączając krew i mleko, lub produktów przechodzących przez system ścieków powinno być zabronione. Jednakże, materiał kategorii 3 pochodzący z wirówki lub koncentrat mogą być rozdysponowane poprzez system oczyszczania ścieków.*



EDA (European Dairy Association)  
Av. d'Auderghem 22-28  
1040 Brussels  
Belgium

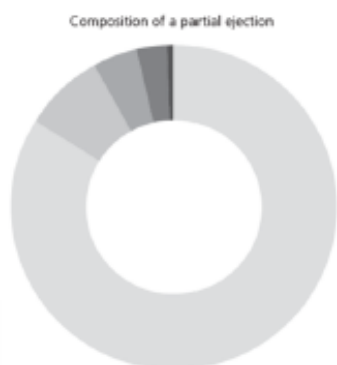
+32 2 549 50 40  
www.euromilk.org/eda  
eda@euromilk.org  
@EDA\_Dairy



## Stanowisko

### Połącz się ze światem mleczarstwa

Przykład składu koncentratu wirówkowego:



Water approx. 84 % Protein 6 – 8 %  
Lactose approx. 4.7 % NMS 1.5 – 3 %  
Fat 0.25 – 0.35 %

Woda ok. 84%, białko 6-8%, laktoza ok. 4,7%, NMS 1,5 – 3%, tłuszcz 0,25-0,35%

### Inne mleczarskie ścieki

Podczas produkcji mleczarskiej pojawiają się straty, które nie są łatwe do opanowania/zebrania. To włącza wycieki na podłogę, materiał mleczarski usunięty przy czyszczeniu urządzeń i pomieszczeń. Kiedy taki materiał przechodzi do systemu ściekowego, oczyszczalnia ścieków będzie wywierała odpowiedni wpływ na eliminację ryzyka.

Drugi paragraf punktu 6 – sekcja 2 – rozdział I aneksu IV utrudnia praktyczne podejście i – jeśli jest traktowany literalnie – może wymagać instalacji oddzielnego systemu kanałów ściekowych, przejmujących strumienie ścieków z podłóg zakładu i z czyszczenia urządzeń (jeden strumień zawierający składniki mleka i inny bez jakichkolwiek śladów mleka). Alternatywnie wszystkie ścieki będą musiały być przekazywane do biogazowni i/lub spalarni.

Chcemy zaproponować zmianę słownictwa tej części w sposób następujący (biorąc pod uwagę sugestie odnoszące się do koncentratu wirówkowego);  
*Bez uszczerbku dla treści punktu 1 do 5, rozdysonowanie przez system ścieków półproduktów pochodzenia zwierzęcego, włączając krew i mleko, lub produktów przechodzących jest zabronione. Jednakże, materiał na bazie mleka kategorii 3 włączając koncentrat wirówkowy może być rozdysonowany poprzez system oczyszczania ścieków.*





## Stanowisko

Połącz się ze światem mleczarstwa

### Serwatka na cele paszowe

Rozporządzenie (EC) 1069/2009<sup>5</sup> oraz rozporządzenie Komisji (EU) 142/2011 zastąpiło starą legislację (rozporządzenie (EC) 1774/2002)<sup>6</sup> scalając kilka powiązanych aktów w jeden<sup>7</sup>.

Nowe rozporządzenie (Aneks X, rozdział II, Sekcja 4, Część 1) wymaga aby produkty serwatkowe, wyprodukowane z **mleka poddanego obróbce cieplnej**, na cele paszowe **zwierząt kopytnych** miały pH poniżej 6 lub były wyprodukowane co najmniej 21 dni przed ekspedycją ( i w czasie tych 3 tygodni kraj członkowski musi być wolny od pryszczycy (FMD)).

Rozporządzenie Komisji (EU) 142/2011 - Aneks X, rozdział II, Sekcja 4, Część 1

**3. Serwatka przeznaczona do skarmiania zwierząt gatunków wrażliwych na pryszczycę i produkowana z mleka traktowanego zgodnie z punktem 1 musi:**

- (a) albo być zbierana przynajmniej 16 godzin po ścięciu mleka, a jej pH musi być rejestrowane jako będące poniżej 6,0 przed transportem do gospodarstw trzymających zwierzęta; albo
- (b) być wyprodukowana na co najmniej 21 dni przed wysyłką i podczas tego czasu żaden przypadek pryszczycy nie został odnotowany w kraju członkowskim, będącym krajem pochodzenia serwatki.

---

5 <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02009R1069-20140101&from=EN>

6 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R1774:20070724:EN:PDF>

7 [http://ec.europa.eu/food/safety/animal-by-products/eu-rules/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/animal-by-products/eu-rules/index_en.htm)





## Stanowisko

### Połącz się ze światem mleczarstwa

W praktyce, pH paszy dla cieląt jest powyżej pH 6 (jako wyjątek do większości produktów, np. karmy dla świń, która wykazuje niższe pH) i jest wysyłana natychmiast po wyprodukowaniu, np. mleko na zakwasy. To mogłoby oznaczać, że powyżej wymienione wymagania prawne nie mogą być spełnione.

EDA zakwestionowało te zapisy już w 2009 r. i wydaje się, że w rozumieniu nowego rozporządzenia zostaną dokonane kompleksowe zmiany. Rzeczywiście, we wcześniejszym rozporządzeniu (rozp. 79/2005. Aneks I, rozdział 2.2)<sup>8</sup> podobne słownictwo zostało użyte, ale z odwrotnymi implikacjami, gdyż odnosi się to do serwatki produkowanej **z mleka surowego**. Znaczenie tego ustępu stanowiłoby wyjątek od tego jak traktować produkty mleczne **nie poddane obróbce termicznej**, zgodnie z wcześniejszymi wymaganiami.

#### Rozporządzenie Komisji (EC) 79/2005 - Aneks I, rozdział II

*2. serwatka wyprodukowana z produktów na bazie mleka nie poddanych obróbce termicznej, która musi być zebrana co najmniej 16 godzin po koagulacji skrzepu i gdzie pH musi być rejestrowane jako < 6,0, przed wystąpieniem do autoryzowanych magazynów produktów zwierzęcych.*

Z punktu widzenia bezpieczeństwa skarmiania, aktualne słownictwo również podnosi pytanie odnośnie jej potrzeby, gdyż serwatka jest produkowana z mleka, a mleko jest już poddane ponownej obróbce (ciepło) – dlaczego dodatkowe restrykcje odnoszące się do pH i opóźnienia w wysyłce miałyby być potrzebne wyłącznie dla serwatki?

### Transport

Istnieje jeszcze jedno wyzwanie w odniesieniu do ABPs: transport (nawet po czyszczeniu) jest ograniczony – poprzez legislację dot. higieny żywności – do kontenerów/pojazdów oddzielnych/innych od tych przewożących ABPs. W praktyce udowodniono, że jest to nierealna i nieusprawiedliwiona przeszkoda, gdyż na przykład cysterna transportująca mleko do spożycia przez ludzi mogłaby być także używana do transportu mleka przeznaczonego na cele paszowe – jedyną zmianą byłaby 'intencja', przy czym sam produkt byłby ten sam. Oczekivalibyśmy ułatwienia tego tematu leżącego pomiędzy legislacją ABP, a legislacją dotyczącą higieny żywności.

---

<sup>8</sup> <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R0079&qid=1465305790006&from=EN>



## Stanowisko

Połącz się ze światem mleczarstwa

### Siara

Siara może być żywnością, a warunki higieniczne jej używania są zawarte w sekcji IX – aneksu II ("Mleko surowe, siara, produkty mleczne i produkty na bazie siary") rozporządzenia 853/2004<sup>9</sup> zmienionego rozporządzeniem (EC) nr 1662/2006<sup>10</sup> z dnia 6 listopada 2006 r. W konsekwencji, siara i produkty na bazie siary mogą stać się półproduktami pochodzenia zwierzęcego i rzeczywiście siara i produkty z siary są włączone do definicji „materiału paszowego” w aneksie 1 rozporządzenia 142/2011, ale odniesienie do siary jest pominięte w niektórych częściach rozporządzenia

Chcemy zaproponować następujące zmiany, aby naprawić tę sytuację:

1. W aneksie X, rozdziału II, sekcji 4, punkt byłby zmieniony następująco:

“Wymagania ustalone w punktach 2 i 3 tej części będą stosowane do przetwarzania, stosowania i magazynowania mleka, produktów na bazie mleka **oraz siary, produktów na bazie siary i wywodzących się z siary** odnoszonych się do art. 10(f) i (h) tego rozporządzenia, które nie zostały przetworzone zgodnie z Częścią I tej Sekcji”;

2. W Aneksie X, Rozdziału II, Sekcja 10, byłaby zastąpiona następująco:

“Materiał kategorii 3 stanowiący żywność zawierającą produkty pochodzenia zwierzęcego pochodzące z krajów członkowskich, które nie są już dłużej przeznaczone do konsumpcji przez ludzi z powodów komercyjnych lub z powodów produkcyjnych lub defektów opakowania, czy innych defektów nie związanych z pojawianiem się ryzyka dla zdrowia ludzi czy zwierząt, wymienione w art.10(f) rozporządzenia (EC) nr 1069/2009, mogą być wprowadzane na rynek do skarmiania zwierząt hodowlanych, innych niż futerkowe, bez dalszej obróbki, po warunkiem, że materiał:

---

<sup>9</sup> <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:EN:PDF>

<sup>10</sup> <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:320:0001:0010:EN:PDF>



## Stanowisko

Połącz się ze światem mleczarstwa

- (i) został poddany przetworzeniu jak zdefiniowanemu w art. 2(1)(m) rozporządzenia (EC) nr 852/2004 lub zgodnie z tym rozporządzeniem;
- (ii) składa się z, lub zawiera jeden lub więcej następujących materiałów kategorii 3, zgodnie z art.10(f) rozporządzenia (EC) nr 1069/2009:
  - mleko,
  - produkty na bazie mleka,
  - produkty pochodzące z mleka,
  - siara,**
  - produkty na bazie siary,**
  - produkty pochodzące z siary,**
  - jaja,
  - produkty jajeczne,
  - miód,
  - produkty przedstawiające tłuszcze
  - kolagen
  - żelatyna;
- (iii) nie były w kontakcie z żadnym innym materiałem kategorii 3; oraz
- (iv) zostały podjęte wszystkie niezbędne środki ostrożności, aby zapobiec zakażeniu materiału

3. W Aneksie XV, Rozdziale 8 certyfikat zdrowia ma być zmieniony, aby zastąpić "mleko lub produkty mleczne" słowami "mleko lub produkty mleczne, **siara lub produkty z siary**" w dwóch miejscach w których pojawiają się te słowa.

