

 Technical Specifications

# TS1.7 - Monitoring

**Wersja PL: 1 stycznia 2024**



# Indeks

<b>1.</b>	<b>OGÓLNE WYMOGI MONITORINGU</b>	<b>4</b>
1.1.	PLAN MONITORINGU	4
1.2.	CZĘSTOTLIWOŚĆ MONITORINGU	4
1.3.	POBIERANIE PRÓB	6
1.4.	ANALIZOWANIE	6
1.4.1.	METODA ANALIZY	6
1.4.2.	UDOSTĘPNIANIE WYNIKÓW ANALIZ	6
1.5.	ZBIOROWY PLAN MONITORINGU	7
<b>2.</b>	<b>PROCEDURA MONITORINGU AFLATOKSYNY B1 W KUKURYDZY I PRODUKTACH UBOCZNYCH Z KUKURYDZY</b>	<b>8</b>
2.1.	WYMOGI OGÓLNE	8
2.1.1.	ZAKRES	8
2.1.2.	STOSOWANIE	8
2.1.3.	KRAJE UPRAWY	8
2.1.4.	MIEJSCE POBIERANIA PRÓB	9
2.1.5.	PRZYGOTOWANIE PRÓBY	9
2.1.6.	BADANIE	9
2.2.	WYMOGI DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI KRAJÓW UPRAWY	10
2.2.1.	KRAJE WYSOKIEGO RYZYKA	10
2.2.2.	KRAJE ŚREDNIEGO RYZYKA	12
2.2.3.	KRAJE NISKIEGO RYZYKA	15
<b>3.</b>	<b>PROCEDURA MONITORINGU SALMONELLI W PASZACH</b>	<b>17</b>
3.1.	WYMOGI OGÓLNE	17
3.1.1.	ZAKRES	17
3.1.2.	STOSOWANIE	17
3.2.	CZĘSTOTLIWOŚĆ MONITORINGU	17
3.2.1.	MIESZANKI PASZOWE DLA DROBIU	17
3.2.2.	MIESZANKI PASZOWE (POZA PASZAMI DLA DROBIU)	18
3.2.3.	MATERIAŁY PASZOWE	18
3.2.4.	DODATKI PASZOWE I PREMIKSY	19
3.3.	ANALIZA	19
<b>4.</b>	<b>PROCEDURA MONITORINGU BIAŁEK ZWIERZĘCYCH</b>	<b>20</b>
4.1.	WYMOGI OGÓLNE	20
4.1.1.	ZAKRES	20
4.1.2.	STOSOWANIE	20

4.2.	CZĘSTOTLIWOŚĆ MONITORINGU .....	20
<b>5.</b>	<b>PROCEDURA MONITORINGU OLEJÓW I TŁUSZCZÓW POD KĄTEM DIOKSYN I DIOKSYNOPODOBNYCH PCB .....</b>	<b>21</b>
5.1.	WYMOGI OGÓLNE .....	21
5.1.1.	ZAKRES .....	21
5.1.2.	STOSOWANIE .....	21
5.2.	CZĘSTOTLIWOŚĆ MONITORINGU .....	21
5.3.	POZYTYWNE ZWOLNIENIE .....	25
<b>6.</b>	<b>PROCEDURA MONITORINGU DLA PRODUKTÓW UBOCZNYCH Z PRZEMYSŁU OLEJÓW I TŁUSZCZÓW .....</b>	<b>29</b>
6.1.	WYMOGI OGÓLNE .....	29
6.1.1.	ZAKRES .....	29
6.1.2.	STOSOWANIE .....	29
6.2.	DEFINICJE .....	29
6.3.	CZĘSTOTLIWOŚĆ MONITORINGU .....	30
6.4.	POBIERANIE PRÓB .....	30
6.5.	BADANIE .....	30
6.5.1.	INFORMACJE DLA KLIENTA .....	30
	<b>APPENDIX 1: NAZWY PRODUKTÓW I NUMERY ZGODNIE Z ROZP. (UE) NR 68/2013 .....</b>	<b>31</b>

# 1. Ogólne wymogi monitoringu

Wymogi zawarte w tym dokumencie są wymogami **dotatkowymi** do wymogów ustanowionych w dokumencie R1.0 *Feed Safety Management Requirements*.

## 1.1. Plan monitoringu

Należy uwzględniać informacje (takie jak EWS, RASFF lub inne o możliwych zagrożeniach), które mogłyby mieć wpływ na ustalony plan monitoringu. W razie potrzeby należy natychmiast dostosować do nich plan monitoringu.

Firma certyfikowana GMP+ może wykorzystać reprezentatywne wyniki monitoringu z innych firm certyfikowanych (na przykład: od dostawców). Dotyczy to w szczególności wyników monitoringu substancji niepożądanych, których poziom teoretycznie nie powinien ulegać zmianie, takich jak metale ciężkie, pestycydy, dioksyny.

*Uwaga: 'reprezentatywne' niekoniecznie oznacza 'z dostarczonej partii'.*

Jeśli istnieją wątpliwości, niepewność lub niejasności odnośnie reprezentatywności wyników monitoringu z innych firm, firma certyfikowana musi zweryfikować ich reprezentatywność.

Firma certyfikowana GMP+ musi ustalić, czy specjalne wymogi monitoringu z tego dokumentu lub innych dokumentów GMP+ FSA mają zastosowanie w jej przypadku i w konsekwencji muszą być wdrożone w planie monitoringu tej firmy certyfikowanej.

W przypadku pokrywania się różnych wymogów monitoringu z tego dokumentu lub innych dokumentów GMP+ FSA, firma certyfikowana musi stosować najbardziej restrykcyjne wymogi monitoringu.

### Wskazówka:

Należy zwrócić szczególną uwagę na reprezentatywność:

- wyników monitoringu otrzymanych od dostawców: (na przykład: kwalifikacje laboratorium, stosowaną metodę, limit wykrywalności)
- pobieranie prób oraz
- próby (na przykład: prawidłowa metoda, czy faktycznie są reprezentatywne dla paszy)

## 1.2. Częstotliwość monitoringu

Częstotliwość monitoringu musi dawać pewność, że wszystkie zidentyfikowane zagrożenia i określone ryzyka pozostają pod kontrolą.

Firma certyfikowana GMP+ musi przestrzegać minimalnych częstotliwości monitoringu ustanowionych w procedurach monitoringu w tym dokumencie. Jeśli analiza zagrożeń wykazuje, że potrzebny jest dodatkowy monitoring, firma certyfikowana GMP+ musi zwiększyć częstotliwość monitoringu, zgodnie z wynikiem analizy zagrożeń.

**+ Wskazówka:**

Pamiętaj, że częstotliwość monitoringu (w skali roku) dla materiałów paszowych może być wyliczona przy użyciu następującego wzoru:

$$\text{Częstotliwość} = \frac{\sqrt{\text{Ilość}} * \text{'prawdopodobieństwo wystąpienia'} * \text{'istotność'}}{100}$$

Zmienna	Wyjaśnienie								
Częstotliwość	Liczba próbek do przebadania (w skali roku)								
Ilość	Ilość materiału paszowego w skali roku w tonach. Zasadniczo, liczba próbek do przebadania bazuje na ilości materiału paszowego, który jest produkowany, wprowadzany do obrotu, przetwarzany lub przechowywany. W miarę wzrostu ilości materiału, spada liczba próbek na tonę. Dla niektórych materiałów, produkowanych, handlowanych lub przetwarzanych w małych ilościach w skali roku należy przyjąć ilość w kilogramach.								
Prawdopodobieństwo wystąpienia	Standardowa wartość dla prawdopodobieństwa wystąpienia to 1. Firma certyfikowana GMP+ może ją podwyższyć lub obniżyć z uzasadnionych powodów. Należy tu brać pod uwagę następujące elementy: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Historię: patrz poniżej</li> <li>b. Wpływ czynnika sezonowości</li> <li>c. Możliwość wtórnego skażenia. Dotyczy to szczególnie parametrów mikrobiologicznych.</li> <li>d. Nowe źródło/nowi dostawcy</li> <li>e. Niedawno odnotowane przypadki skażenia</li> </ul> W gestii firmy certyfikowanej jest ewentualne obniżenie wartości dla prawdopodobieństwa wystąpienia. Firma certyfikowana GMP+ powinna wybrać wartość dla prawdopodobieństwa wystąpienia poniżej 1, w oparciu o (historyczne) wyniki badań. Należy tu wziąć pod uwagę następujące elementy: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Wyniki badań powinny być reprezentatywne. Historyczne dane o wynikach badań uważane za reprezentatywne mogą się różnić dla poszczególnych substancji niepożądanych. Dla niektórych substancji niepożądanych można uznać za reprezentatywne wyniki badań z danego regionu, podczas gdy dla innych jedynie wyniki badań z danej lokalizacji będą reprezentatywne.</li> <li>b. Wyniki badań z bazy danych GMP+ Monitoring database mogą również być wykorzystane dla określenia częstotliwości badań, jeśli uczestnik może wykazać ich reprezentatywność.</li> </ul>								
Istotność	Ten czynnik wyraża stopień zagrożenia substancją niepożądaną. Dla określenia wartości istotności można wykorzystać informacje z Feed Support Products (FSP), gdzie: <p>Istotność jest wysoka wartość 5</p> <p>Istotność jest umiarkowana wartość 3</p> <p>Istotność jest mała wartość 1</p> <p>Powyższe prowadzi do następujących wartości:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Substancja niepożądana</th> <th>Wartość</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Metale ciężkie</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Pestycydy</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Insektycydy</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>	Substancja niepożądana	Wartość	Metale ciężkie	5	Pestycydy	5	Insektycydy	5
Substancja niepożądana	Wartość								
Metale ciężkie	5								
Pestycydy	5								
Insektycydy	5								

Zmienna	Wyjaśnienie	
	Weterynaryjne produkty lecznicze	5
	Mykotoksyny	5
	Salmonella	5
	Grzyby	3
	Składniki zwierzęce	5
	Dioksyny	5
	Azotany	5
Wszystkie ustalone wartości są wysokie. Jest to logiczne, ponieważ dotyczy groźnych substancji niepożądanych.		
<p><i>Uwaga:</i></p> <p>a. Wyliczone częstotliwości powinny zawsze być zaokrąglane w górę. Minimalna częstotliwość to 1.</p> <p>b. Obliczenie częstotliwości monitoringu dla cieczy lub pasz mokrych bazuje na 88% zawartości suchej masy.</p>		

### 1.3. Pobieranie prób

Firma certyfikowana GMP+ musi pobierać próby zgodnie z wymogami ustanowionymi w dokumencie TS 1.6 *Pobieranie prób*, chyba że procedury monitoringu z tego dokumentu stanowią inaczej.

### 1.4. Analizowanie

#### 1.4.1. Metoda analizy

Analiza musi zostać przeprowadzona przez laboratorium zatwierdzone w tym celu zgodnie z modułem GMP+ FSA. Patrz TS1.2 *Zakupy*.

#### 1.4.2. Udostępnianie wyników analiz

Wyniki analiz przeprowadzonych w ramach stosowania procedur monitoringu z tego dokumentu muszą być przekazane do GMP+ Monitoring database. Wyniki analiz muszą być wprowadzone w ciągu miesiąca od daty wystawienia Świadectwa analizy i udostępnione anonimowo Wspólnocie GMP+ w GMP+ Monitoring database.

#### + Wskazówka:

Należy zwrócić uwagę na wprowadzenie prawidłowych wartości (w mg/kg). Laboratorium może podać wyniki w ppb. Upewnij się, że to sprawdziłeś. Jeśli tak jest, należy podzielić ten wynik przez 1000 przed wprowadzeniem do bazy danych. Przykład: 3 ppb = 0.003 mg/kg.

#### + Wskazówka:

Firma certyfikowana GMP+, która korzysta z wyników analiz otrzymanych od innych firm (na przykład od dostawcy), nie powinna wprowadzać wyników do GMP+ Monitoring database.

## 1.5. Zbiorowy plan monitoringu

Dopuszcza się, aby firmy certyfikowane GMP+ realizowały wspólnie swój plan monitoringu (w zbiorowym planie monitoringu). Dla tej opcji obowiązują następujące wymogi:

- a. Zbiorowy plan monitoringu musi spełniać wymogi GMP+.
- b. Należy określić zakres zbiorowego planu monitoringu ('jakie pasze są nim objęte') oraz firmy w nim uczestniczące.
- c. Zbiorowy plan monitoringu musi być reprezentatywny dla paszy, którą producenci wytwarzają, wprowadzają na rynek i/lub przetwarzają. Jego reprezentatywność musi być umotywowana.
- d. Wszystkie firmy uczestniczące muszą otrzymywać wszystkie wyniki pobierania prób i analiz.

## 2. Procedura monitoringu aflatoksyny B1 w kukurydzy i produktach ubocznych z kukurydzy

### 2.1. Wymogi ogólne

#### 2.1.1. Zakres

Procedura niniejsza określa szczegółowe wymogi dla pobierania prób i analiz na aflatoksynę B1 w:

- kukurydzy, przetworzonej lub nieprzetworzonej oraz
- produktach ubocznych z kukurydzy, które będą dostarczane w łańcuchu GMP+.

Wymogi monitoringu z tej procedury muszą być stosowane dla samej kukurydzy lub dla produktów ubocznych z kukurydzy.

#### 2.1.2. Stosowanie

Procedura ta obowiązuje firmę certyfikowaną GMP+, która wprowadza na rynek lub przetwarza produkty wymienione w § 2.1.1.

Producent kukurydzy lub produktu ubocznego kukurydzy powinien stosować procedurę do swojego produktu końcowego. Firmy wytwarzające produkty żywnościowe nabywające oraz przetwarzające kukurydzę zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1881/2006 (dotyczącym maksymalnych poziomów substancji szkodliwych w żywności), mają prawo stosować niniejszą procedurę do przyjmowanej kukurydzy, jeśli mają pisemne uzasadnienie czynnika koncentracji w czasie procesu produkcyjnego, jak również prowadzą monitoring produktów ubocznych kukurydzy w oparciu o analizę ryzyka.

Jeśli partia kukurydzy lub produktu ubocznego kukurydzy została już zbadana przez dostawcę certyfikowanego GMP+, nie ma wymogu kolejnego badania tej partii. Dotyczy to również sytuacji gdy dostawca jest uczestnikiem innego, akceptowanego systemu bezpieczeństwa pasz, pod warunkiem, że wyniki analiz są dostępne.

#### 2.1.3. Kraje uprawy

Kraje uprawy<sup>1</sup> kukurydzy zostały podzielone na 3 kategorie ryzyka dla danego roku zbiorów: ryzyko wysokie, średnie i niskie. Pobieranie prób i analiza kukurydzy z kraju wysokiego ryzyka muszą być przeprowadzone zgodnie z wymogami z § 2.2.1.

Kukurydza z kraju o ryzyku średnim musi być poddana pobieraniu prób i analizie zgodnie z § 2.2.2.

Dla kraju o ryzyku niskim pobieranie prób i analiza muszą być zgodne z § 2.2.3.

---

1. Jeśli zajdzie konieczność, dany kraj może zostać podzielony na różne regiony.



Aby sprawdzić klasyfikację krajów uprawy, kliknij [tutaj](#).

Kraj uprawy kukurydzy musi być zawsze wiadomy na każdym etapie łańcucha dostaw, a klient musi być o tym poinformowany, łącznie z odbiorcą końcowym.

**+ Wskazówka:**

Za 'odbiorcę końcowego' uważa się firmę certyfikowaną GMP+ FSA, która dostarcza paszę pełnoporcjową do farmera (=ogniwo końcowe łańcucha GMP+).

### 2.1.4. Miejsce pobierania prób

Partia musi być poddana pobieraniu prób przy załadunku (kraj uprawy), albo przy wyładunku (kraj dostawy). W przypadku stosowania procedury przy wyładunku, partia jest określona zgodnie ze środkiem transportu, na który kukurydza lub produkt pochodny są wówczas ładowane.

**+ Wskazówka:**

Oznacza to, że gdy statek pełnomorski jest wyładowywany w kraju przeznaczenia, a kukurydza przeładowywana bezpośrednio na statek żeglugi śródlądowej, ten statek żeglugi śródlądowej musi być uznany za partię i poddany pobieraniu prób.

### 2.1.5. Przygotowanie próby

Firma certyfikowana GMP+ stosująca tę procedurę musi wysłać przynajmniej 4 kg próbę kukurydzy (produktu ubocznego) do laboratorium, celem przygotowania i analizy. Przygotowanie i analiza przez laboratorium muszą przebiegać zgodnie z następującymi warunkami:

- Próba musi być w pełni zmielona i ujednolicona przed powstaniem próby końcowej, a z tej próby musi być sporządzona próba do analizy.
- Wielkość próby końcowej musi wynosić przynajmniej 500 g.
- Próba do analizy musi być przygotowana z próby końcowej.
- Pozostała część próby końcowej musi być zachowana do powtórnej analizy.

### 2.1.6. Badanie

#### 2.1.6.1. Metoda analizy

Próba do analizy musi zostać zbadana na aflatoksynę B1.

## 2.2. Wymogi dotyczące klasyfikacji krajów uprawy

### 2.2.1. Kraje wysokiego ryzyka

#### 2.2.1.1. Stosowanie

Dla kukurydzy z krajów wysokiego ryzyka za prawidłowe stosowanie procedury odpowiedzialne jest pierwsze ogniwo łańcucha.

#### 2.2.1.2. Częstotliwość monitoringu

Każda próba końcowa musi zostać zbadana.

#### 2.2.1.3. Rozmiar partii

Wielkość partii kukurydzy lub produktów ubocznych z kukurydzy zależy od środka transportu i musi mieć te same cechy charakterystyczne, takie jak pochodzenie, odmiana, rodzaj opakowania, pakujący, nadawca lub oznakowanie.

Środek transportu	Maksymalne wielkości partii
Statek pełnomorski	Max. 2,000 ton
Statek żeglugi śródlądowej	Statek żeglugi śródlądowej
Pociąg	Max. 1,500 ton
Samochód, ze składu/magazynu, miejsca produkcji lub punktu skupu	Max. 1,000 ton

#### 2.2.1.4. Pobieranie prób

##### 2.2.1.4.1. Metoda pobierania prób

Próbobiorca musi pobrać próby reprezentatywne zgodnie z metodą opisaną w Rozporządzeniu (UE) nr 152/2009 wraz ze zmianami wprowadzonymi Rozporządzeniem (UE) nr 691/2013 z uwzględnieniem następujących warunków:

- próby muszą być pobierane z całej partii. Pobieranie prób z części partii nie jest dozwolone w ramach tej procedury;  
Jeśli cała partia znajdująca się w magazynie nie jest dostępna do pobrania prób, należy sporządzić plan pobierania prób i zachować go jako informację udokumentowaną. Plan pobierania prób musi obejmować dostępną część partii. Ta część partii, z której próby nie zostały jeszcze pobrane i sprawdzone musi być monitorowana do czasu, gdy dostęp do niej będzie możliwy i bezpieczny.
- każda próba zbiorcza musi być nie mniejsza niż 10 kg;
- próba przeznaczona do wysyłki do laboratorium dla przygotowania i analizy musi być nie mniejsza niż 4 kg. Patrz § 2.1.5 i 2.1.6, gdzie znajdują się wymogi dotyczące przygotowania próby i badania przez laboratorium.

W przypadku bezpośredniego przeładunku ze statku na statek (ze statku morskiego, żeglugi przybrzeżnej, żeglugi śródlądowej na statek żeglugi śródlądowej) dozwolona jest metoda opisana w GAFTA sampling rules No 124" (GAFTA zasady pobierania prób Nr 124), pod następującymi warunkami:

- d. próba reprezentatywna musi być pobrana w trakcie załadunku lub wyładunku środka transportu.
- e. przynajmniej 20 prób pierwotnych z każdych 500 ton i przynajmniej 40 prób pierwotnych z partii mniejszych niż 1.000 ton.
- f. maksymalna wielkość próby pierwotnej: 1 kg
- g. minimum 20 kg z każdej (pod)partii o wielkości 500 ton
- h. przynajmniej 1 próba końcowa, która nie może być mniejsza niż 4 kg. Każda próba końcowa musi być całkowicie zmielona i ujednoczona przez laboratorium. Patrz § 2.1.5 i 2.1.6, w którym opisano wymogi dotyczące przygotowania próby i przeprowadzenia analizy przez laboratorium.

**Uwaga:** W przypadku, gdy kukurydza była składowana dłużej niż 3 miesiące w silosie i nie jest dostępna do pobrania prób przed dostawą do klienta, pobieranie prób może być przeprowadzone w trakcie załadunku. Wyniki muszą być dostępne przed wyładunkiem u klienta lub przynajmniej przed kolejnym krokiem w procesie przetwarzania lub skarmiania (o ile jest pisemne porozumienie pomiędzy sprzedającym i klientem).

#### 2.2.1.4.2. *Próbobiorca*

Próby z każdej partii muszą być pobrane przez niezależną organizację kontrolną akredytowaną zgodnie z:

- a. ISO 17020 dla odpowiedniego zakresu lub alternatywnie;
- b. ISO 9001 dla odpowiedniego zakresu, w połączeniu z zatwierdzeniem GAFTA dla organizacji kontrolnej dla pobierania prób w odpowiedniej dziedzinie (np. pasze dla zwierząt).

#### 2.2.1.4.3. *Inne wymogi*

Okres pomiędzy pobieraniem prób i dostawą nie może być dłuższy niż trzy miesiące.

Istnieje możliwość wydzielenia partii w miejscu składowania w kraju uprawy w ramach bezpośredniej dostawy statkiem żeglugi śródlądowej, pociągiem lub samochodami do odbiorcy końcowego. Obowiązują wówczas następujące wymogi:

- a. Partia musi być trzymana w kwarantannie (odseparowana i identyfikowalna), w miejscu przechowywania w kraju uprawy.
- b. Miejsce przechowania musi być tak zorganizowane, aby można było pobrać próby reprezentatywne (z różnych części partii).

#### 2.2.1.4.4. Informacje dla klienta i odbiorcy końcowego

**Pozytywne zwolnienie:** Wyniki analizy (w formie świadectwa analizy wystawionego przez akredytowaną organizację (patrz § 2.2.1.4.2) lub raportu analizy wystawionego przez Laboratorium rejestrowane GMP+), muszą towarzyszyć partii, dzięki czemu każde ogniwo łańcucha jest poinformowane.

Odbiorca końcowy musi być poinformowany o wynikach przeprowadzonych analiz przed użyciem w paszy lub przetworzeniem na pasze kukurydzy lub jej produktów ubocznych.

Musi być wyraźny związek pomiędzy dostarczoną partią towaru a świadectwem analizy / raportem analizy z zatwierdzonego laboratorium (pozytywne zwolnienie). W informacjach tam zawartych musi być wykazane, że pobieranie prób miało miejsce nie dawniej niż 3 miesiące przed datą dostawy.

W przypadku partii składowanych i analizowanych powtórnie po 3 miesiącach, obowiązuje najwyższy uzyskany wynik analizy (spośród wszystkich przeprowadzonych pobrań prób), ponieważ nie ma dowodów na to, że zawartość aflatoksyny B1 może spadać z upływem czasu. Wszystkie wyniki analiz dotyczące danej partii (również te nieaktualne) muszą być dołączane do partii.

W przypadku produktów ubocznych kukurydzy firma wytwarzająca żywność musi zadeklarować na piśmie, że stosowała tę procedurę w odniesieniu do przyjmowanej kukurydzy.

## 2.2.2. Kraje średniego ryzyka

### 2.2.2.1. Stosowanie

Dla kukurydzy z krajów średniego ryzyka za prawidłowe stosowanie procedury odpowiedzialne jest pierwsze ogniwo łańcucha.

Jedynie w przypadku bezpośrednich dostaw samochodami za prawidłowe stosowanie procedury odpowiedzialna jest firma przyjmująca (w większości przypadków firma produkująca mieszanki paszowe).

W przypadku, gdy odbiorca końcowy otrzymuje kukurydzę samochodami ciężarowymi z kraju o ryzyku Średnim, można przetwarzać tę kukurydzę:

- a. w paszy dla bydła mlecznego jedynie wtedy, gdy wyniki analiz są dostępne.
- b. w każdej innej paszy - wyniki analiz nie muszą być dostępne przed przetworzeniem. Wyniki te można otrzymać później.

**Uwaga:** Ten wymóg może być inny w innym systemie. W takim przypadku za stosowanie tej procedury odpowiedzialne jest pierwsze ogniwo łańcucha.

### 2.2.2.2. Częstotliwość monitoringu

Każda próba końcowa musi zostać zbadana.

### 2.2.2.3. Rozmiar partii

Wszystkie partie muszą być poddane pobieraniu prób i analizie, przy czym wielkość partii kukurydzy lub jej produktu ubocznego zależy od środka transportu i musi mieć te same cechy charakterystyczne, takie jak pochodzenie, odmiana, rodzaj opakowania, pakujący, nadawca lub znakowanie.

Środek transportu	Maksymalne wielkości partii
Statek pełnomorski	Ładownia
Statek żeglugi śródlądowej	Statek żeglugi śródlądowej
Pociąg	Pociąg
Samochód, ze składu/magazynu, miejsca produkcji lub punktu skupu	Max. 2,000 ton

### 2.2.2.4. Pobieranie prób

#### 2.2.2.4.1. Metoda pobierania prób

Próbobiorca musi pobrać próby reprezentatywne zgodnie z metodą opisaną w Rozporządzeniu (UE) nr 152/2009 wraz ze zmianami wprowadzonymi Rozporządzeniem (UE) nr 691/2013 z uwzględnieniem następujących warunków:

- próby muszą być pobierane z całej partii. Pobieranie prób z części partii nie jest dozwolone w ramach tej procedury;  
Jeśli cała partia znajdująca się w magazynie nie jest dostępna do pobrania prób, należy sporządzić plan pobierania prób i zachować go jako informację udokumentowaną. Plan pobierania prób musi obejmować dostępną część partii.  
Ta część partii, z której próby nie zostały jeszcze pobrane i sprawdzone musi być monitorowana do czasu, gdy dostęp do niej będzie możliwy i bezpieczny.
- każda próba zbiorcza musi być nie mniejsza niż 10 kg;
- próba przeznaczona do wysyłki do laboratorium dla przygotowania i analizy musi być nie mniejsza niż 4 kg. Patrz § 2.1.5 i 2.1.6, gdzie znajdują się wymogi dotyczące przygotowania próby i badania przez laboratorium.

W przypadku bezpośredniego przeładunku ze statku na statek (ze statku morskiego, żeglugi przybrzeżnej, żeglugi śródlądowej na statek żeglugi śródlądowej) dozwolona jest metoda opisana w GAFTA sampling rules No 124" (GAFTA zasady pobierania prób Nr 124), pod następującymi warunkami:

- próba reprezentatywna musi być pobrana w trakcie załadunku lub wyładunku środka transportu.
- przynajmniej 20 prób pierwotnych z każdych 500 ton i przynajmniej 40 prób pierwotnych z partii mniejszych niż 1.000 ton.
- maksymalna wielkość próby pierwotnej: 1 kg
- minimum 20 kg z każdej (pod)partii o wielkości 500 ton

- h. przynajmniej 1 próba końcowa, która nie może być mniejsza niż 4 kg. Każda próba końcowa musi być całkowicie zmielona i ujednoczona przez laboratorium. Patrz § 2.1.5 i 2.1.6, w którym opisano wymogi dotyczące przygotowania próby i przeprowadzenia analizy przez laboratorium.

**Uwaga:** W przypadku, gdy kukurydza była składowana dłużej niż 3 miesiące w silosie i nie jest dostępna do pobrania prób przed dostawą do klienta, pobieranie prób może być przeprowadzone w trakcie załadunku. Wyniki muszą być dostępne przed wyładunkiem u klienta lub przynajmniej przed kolejnym krokiem w procesie przetwarzania lub skarmiania (o ile jest pisemne porozumienie pomiędzy sprzedającym i klientem).

#### 2.2.2.4.2. *Próbobiorca*

Dla krajów średniego ryzyka próby z każdej partii muszą być pobrane przez niezależną organizację kontrolną akredytowaną zgodnie z:

- a. ISO 17020 dla odpowiedniego zakresu:
- b. ISO 9001 dla odpowiedniego zakresu łącznie z zatwierdzeniem GAFTA<sup>2</sup> dla organizacji kontrolnej dla pobierania prób w odpowiedniej dziedzinie (np. pasze dla zwierząt).

W przypadku bezpośredniego transportu ciężarówkami, jak opisano powyżej, pobieranie prób może być wykonywane i kontrolowane przez firmę certyfikowaną GMP+ zgodnie z wymogami z dokumentu TS1.6 *Pobieranie prób*, zamiast stosowania powyższych zasad pobierania prób.

#### 2.2.2.4.3. *Inne wymogi*

Okres czasu pomiędzy pobraniem prób i dostawą nie może być dłuższy niż trzy miesiące. Istnieje możliwość wydzielenia partii w miejscu przechowywania w kraju uprawy w ramach bezpośredniego transportu statkiem śródlądowymi drogami wodnymi.

Wówczas obowiązują następujące dodatkowe wymogi:

- a. Partia musi być trzymana w kwarantannie (odseparowana i identyfikowalna) w miejscu przechowywania w kraju uprawy.
- b. Miejsce przechowania musi być tak zorganizowane, aby można było pobrać próby reprezentatywne (z różnych części partii).

#### 2.2.2.4.4. *Informacje dla klienta i odbiorcy końcowego*

**Pozytywne zwolnienie:** Wyniki analizy (w formie świadectwa analizy wystawionego przez akredytowaną organizację (patrz § 2.2.1.4.2) lub raportu analizy wystawionego przez Laboratorium rejestrowane GMP+), muszą towarzyszyć partii, dzięki czemu każde ogniwo łańcucha jest poinformowane.

---

2. Strona internetowa GAFTA : <https://www.gafta.com/members/superintendents>

Odbiorca końcowy musi być poinformowany o wynikach przeprowadzonych analiz przez użyciem w paszy lub przetworzeniem na pasze kukurydzy lub jej produktów ubocznych (za wyjątkiem dostaw ciężarówkami).

Musi być wyraźny związek pomiędzy dostarczoną partią towaru a świadectwem analizy / raportem analizy z zatwierdzonego laboratorium (pozytywne zwolnienie). W informacjach tam zawartych musi być wykazane, że pobieranie prób miało miejsce nie dawniej niż 3 miesiące przed datą dostawy.

W przypadku partii składowanych i analizowanych powtórnie po 3 miesiącach, obowiązuje najwyższy uzyskany wynik analizy (spośród wszystkich przeprowadzonych pobrań prób), ponieważ nie ma dowodów na to, że zawartość aflatoksyny B1 może spadać z upływem czasu. Wszystkie wyniki analiz dotyczące danej partii (również te nieaktualne) muszą być dołączane do partii.

W przypadku produktów ubocznych z kukurydzy firma wytwarzająca żywność musi zadeklarować na piśmie, że stosowała tę procedurę w odniesieniu do przyjmowanej kukurydzy.

## 2.2.3. Kraje niskiego ryzyka

### 2.2.3.1. Stosowanie

Dla kukurydzy z krajów niskiego ryzyka, każda firma certyfikowana GMP+ jest odpowiedzialna za prawidłowe stosowanie tego protokołu, w oparciu o zasady HACCP.

### 2.2.3.2. Częstotliwość monitoringu

Próby końcowe muszą być badane w oparciu o analizę zagrożeń.

### 2.2.3.3. Rozmiar partii

Wielkość partii kukurydzy lub produktów ubocznych z kukurydzy zależy od środka transportu i musi mieć te same cechy charakterystyczne, takie jak pochodzenie, odmiana, rodzaj opakowania, pakujący, nadawca lub oznakowanie.

Środek transport	Maksymalne wielkości partii
Statek pełnomorski	Zgodnie z analizą zagrożeń wykonaną przez firmę certyfikowaną GMP+
Statek żeglugi śródlądowej	
Pociąg	
Samochód, ze składu/magazynu, miejsca produkcji lub punktu skupu	

## 2.2.3.4. Pobieranie prób

### 2.2.3.4.1. Metoda pobierania prób

Próbobiorca musi pobrać próby reprezentatywne zgodnie z wymogami opisanymi w dokumencie TS1.6 *Pobieranie prób*.

### 2.2.3.4.2. Próbobiorca

Próby należy pobierać zgodnie z wymogami opisanymi w dokumencie TS1.6 *Pobieranie prób*.

### 2.2.3.4.3. Informacje dla klienta i odbiorcy końcowego

Wszystkie ogniwa łańcucha, łącznie z odbiorcą końcowym, muszą być okresowo informowane o wynikach analiz (na żądanie) i otrzymywać podsumowanie lub przegląd wyników stosowania tej procedury.

W przypadku produktów ubocznych z kukurydzy firma wytwarzająca żywność musi zadeklarować na piśmie, że stosowała tę procedurę w odniesieniu do przyjmowanej kukurydzy.



## 3. Procedura monitoringu salmonelli w paszach

### 3.1. Wymogi ogólne

#### 3.1.1. Zakres

Niniejsza procedura zawiera minimalne wymogi dla monitoringu salmonelli w paszach.

Z zakresu tej procedury wyłączone są produkty paszowe, w których salmonella nie jest w stanie przeżyć, z uwagi na właściwości wewnętrzne tych produktów paszowych: wartość pH, temperaturę i/lub niską aktywność wody (wartość Aw). Wyłączenie musi być oparte na udokumentowanym uzasadnieniu.

#### Wskazówka:

Więcej informacji o salmonelli i warunkach, w jakich salmonella nie może przetrwać, można znaleźć w arkuszu danych GMP+ factsheet Salmonella. Dokument ten znajduje się na portalu [GMP+ International Portal](#).

#### 3.1.2. Stosowanie

Procedura niniejsza obowiązuje firmę certyfikowaną GMP+, która:

- produkuje pasze, lub
- podzleca produkcję pasz innej firmie. Patrz TS1.2 *Zakupy* po wymogi odnośnie zakupu usługi produkcji lub przetworzenia na podstawie umowy.

Jeśli obowiązki wiążące się ze stosowaniem tej procedury monitoringu są przenoszone na inną firmę, informacja ta musi być udokumentowana.

## 3.2. Częstotliwość monitoringu

Firma certyfikowana GMP+ musi zapewnić, że pasza nie przekracza limitów dla salmonelli, ustanowionych w dokumencie TS1.5 *Szczegółowe limity bezpieczeństwa pasz*.

Trwała skuteczność środków kontroli musi być monitorowana zgodnie z podaną poniżej minimalną częstotliwością monitoringu. Monitoring polega na analizowaniu prób reprezentatywnych, pobranych z produktów końcowych możliwie jak najbliżej końca linii produkcyjnej.

#### 3.2.1. Mieszanki paszowe dla drobiu

Firma certyfikowana GMP+ produkująca mieszanki paszowe dla drobiu musi pobierać próby i przeprowadzać analizy mieszanek paszowych zgodnie z częstotliwością podaną w poniższej tabeli.

Rodzaj mieszanki paszowej na zwierzę docelowe	Minimalna liczba prób do analizy	Minimalna liczba prób w przypadku zastosowania zatwierdzonego środka kontroli*
Zwierzęta hodowlane trzymane jako stada prarodzicielskie lub praparodzicielskie	1 na 48 ton	1 na 144 ton
Kurczaki lub indyki hodowane jako zwierzęta hodowlane inne niż prarodzicielskie lub praparodzicielskie	1 na 120 ton	1 na 360 ton
Kurczęta lub indyki trzymane do celów hodowlanych	1 na 240 ton	1 na 720 ton
Brojlery, kury nioski i zwierzęta hodowane jako nioski	1 na 480 ton	1 na 1440 ton
Indyki mięsne	1 na 720 ton	1 na 2160 ton

\*Zatwierdzenie musi być zachowane jako informacja udokumentowana.

**+ Wskazówka:**

Należy pamiętać, że zmniejszenie częstotliwości monitoringu może nie być możliwe, z uwagi na wymogi odpowiednich krajowych przepisów prawa paszowego.

**+ Wskazówka:**

Zatwierdzony środek kontroli to środek kontroli, którego skuteczność została potwierdzona przy kontrolowaniu salmonelli w paszach. Poddanie działaniu wysokiej temperatury i zakwaszanie to dobrze znane i często używane środki kontroli.

### 3.2.2. Mieszanki paszowe (poza paszami dla drobiu)

Firma certyfikowana GMP+ produkująca inne mieszanki paszowe niż przeznaczone dla drobiu, musi pobierać próby i poddawać analizie takie mieszanki paszowe przynajmniej raz na 10.000 ton.

### 3.2.3. Materiały paszowe

Firma certyfikowana GMP+ produkująca materiały paszowe musi pobierać próby i poddawać analizie materiały paszowe zgodnie z częstotliwością monitoringu podaną w poniższej tabeli:

Roczna produkcja materiału paszowego	Minimalna liczba prób do poddania analizie	Minimalna liczba prób w przypadku zastosowania zatwierdzonego środka kontroli *

Poniżej lub równo 50,000 ton	8 na rok	2 na rok
Ponad 50,000 ton	20 na rok	5 na rok
*Zatwierdzenie musi być zachowane jako informacja udokumentowana.		

**+** Wskazówka:

Patrz tips 1 i 2 w § 3.2.1

### 3.2.4. Dodatki paszowe i premiksy

Firma certyfikowana GMP+ produkująca dodatki paszowe lub premiksy musi pobierać próby i poddawać analizie wytwarzane dodatki paszowe i premiksy w oparciu o HACCP.

## 3.3. Analiza

Pozytywne wyniki badania na salmonellę muszą być sklasyfikowane serologicznie. Patrz R1.0 *Feed Safety Management Systems Requirements*, aby zapoznać się z wymaganiami dotyczącymi postępowania z produktami niezgodnymi.

## 4. Procedura monitoringu białek zwierzęcych

### 4.1. Wymogi ogólne

#### 4.1.1. Zakres

Niniejsza procedura zawiera minimalne wymogi dla monitoringu białek tkankowych pochodzących od ssaków, używanych w mieszankach paszowych, łącznie z mieszankami mokrymi, przeznaczonych dla przeżuwaczy.

#### 4.1.2. Stosowanie

Procedura obowiązuje firmę certyfikowaną GMP+, która produkuje mieszanki paszowe, łącznie z mieszankami mokrymi dla przeżuwaczy.

### 4.2. Częstotliwość monitoringu

Monitoring polega na analizie prób pobranych z produktów końcowych na obecność białek tkankowych pochodzących od ssaków, zgodnie z podaną poniżej minimalną częstotliwością.

Produkcja w tonach na rok	Minimalna liczba prób poddanych analizie
Poniżej 10,000	1 na kwartał
Pomiędzy 10,000 a 40,000	2 na kwartał
Ponad 40,000	3 na kwartał

## 5. Procedura monitoringu olejów i tłuszczów pod kątem dioksyn i dioksynopodobnych PCB

### 5.1. Wymogi ogólne

#### 5.1.1. Zakres

Niniejsza procedura określa wymogi specjalne<sup>1</sup> dla monitoringu poziomu dioksyn i dioksynopodobnych PCB w olejach i produktach tłuszczowych, które:

- pochodzą z przerobu nasion oleistych, rafinacji oleju, przerobu tłuszczów zwierzęcych i/lub mieszania tłuszczów, oraz
- są używane w paszach, oraz
- są produkowane, wprowadzane do obrotu, składowane, transportowane lub używane przez firmy certyfikowane GMP+.

#### 5.1.2. Stosowanie

Monitoring ten obowiązuje firmy certyfikowane GMP+, które produkują lub wprowadzają do obrotu produkty, o których mowa w § 8.1.1.

Firmy certyfikowane GMP+ są zwolnione z tego monitoringu, o ile dysponują wynikiem analizy dla zakupionej partii towaru (w świadectwie analizy musi być podane jednoznaczne oznaczenie partii).

### 5.2. Częstotliwość monitoringu

Należy podkreślić, że częstotliwości monitoringu podane w poniższych tabelach nie mają na celu zastąpienia indywidualnych systemów HACCP przedsiębiorstw paszowych i nie zwalniają przedsiębiorcy ze stosowania zasad HACCP, które przewidują ustanowienie odpowiedniego planu monitoringu. Taki plan monitoringu musi zawierać conajmniej minimalną częstotliwość monitoringu określoną w poniższych tabelach w sposób następujący:

Klasa	1	2	3	4
Produkt	Niedozwolone dla pasz. Wykazane w tabeli z uwagi na pełną przejrzystość i kompletność	Produkt do użycia w paszach	Produkt do użycia w paszach	Produkt do użycia w paszach

1. Wymogi te bazują na prawie UE, Rozporządzenie (UE) 183/2005 (Załącznik II) wraz ze zmianami wprowadzonymi Rozporządzeniem (UE) 2015/1905.

Klasa	1	2	3	4
	Patrz również TS1.4 <i>Produkty i Paliwa Zabronione</i>			
Częstotliwość monitoringu	Nie dotyczy.	100% monitoring z Pozytywnym Zwolnieniem <sup>2</sup> Jedna analiza na partię (maksimum 1000 ton <sup>3</sup> )	Jedna reprezentatywna analiza na 2000 ton lub 5000 ton <sup>64</sup> (przy minimum jednej analizie reprezentatywnej rocznie)	Oparty na wewnętrznej ocenie ryzyka przez firmę
Uzasadnienie	Produkty są zabronione w paszach.	Obecność dioksyn i dioksynopodobnych PCB jest możliwa.	Obecność dioksyn i dioksynopodobnych PCB jest nieprawdopodobna.	Obecność dioksyn i dioksynopodobnych PCB jest wysoce nieprawdopodobna.

Przy oznakowaniu materiałów paszowych podlegających monitoringowi należy – tam, gdzie to możliwe – używać nazw wymienionych w Rozporządzeniu (UE) Nr 68/2013 (Europejski Katalog materiałów paszowych). Taka nazwa zapewnia jednoznaczną identyfikację produktu oraz określenie, z maksymalną dokładnością, monitoringu (klasa 1, 2, 3 lub 4), któremu podlega dany materiał paszowy.

W przypadku, gdy używana nazwa nie została uwzględniona w Rozporządzeniu (UE) 68/2013 można stosować jedynie monitoring dla produktu klasy 1 (produkty niedozwolone) lub produktu klasy 2 (patrz tabele w punkcie 2.2.3).

Klasa 3 lub klasa 4 monitoringu mogą być stosowane jedynie dla produktów, których nazwy są uwzględnione w Europejskim Katalogu Materiałów Paszowych i które w tabelach powyżej zostały zidentyfikowane jako produkt klasy 3 lub 4.

#### Wskazówka:

Patrz Appendix 1 zawierający listę właściwych produktów z podaniem nazwy, opisem i numerem katalogu UE.

Monitoring musi być prowadzony zgodnie z klasą podaną w poniższej tabeli:

2. Szereg opcji dotyczących Pozytywnego zwolnienia zostało przedstawionych w § 5.3

3. Jeśli można wykazać, że jednorodna partia towaru jest większa niż maksymalna wielkość partii, a próbki zostały pobrane w sposób reprezentatywny, wynik analizy, na właściwie pobranej i zabezpieczonej próbce, będzie uznany za akceptowalny.

4. Obowiązuje producentów oraz, jeśli dotyczy, firmy handlowe:

\* jedna analiza reprezentatywna na 2000 ton dla określonych olejów z ryb

\* jedna analiza reprezentatywna na 5000 ton dla określonych tłuszczów zwierzęcych (kat-3)

przy minimum jednej analizie reprezentatywnej rocznie. Patrz tabele poniżej.

Najpóźniej w momencie dostawy kupujący otrzyma oświadczenie, że analizy reprezentatywne zostały przeprowadzone. Kupujący będzie okresowo informowany o wynikach tych analiz.

Jak rozumieć	
Żywność UE	Producent, który jest zarejestrowany (zgodnie z artykułem 6 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004) jako podmiot działający na rynku spożywczym w UE.
Inne	Producent niezarejestrowany (zgodnie z artykułem 6 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004) jako podmiot działający na rynku spożywczym w UE.

Tabela 1: Produkty <sup>5</sup> pochodzenia roślinnego	Żywność UE	Inne
Patrz TS1.4 <i>Produkty i paliwa zabronione</i> , aby znaleźć tłuszcze/oleje niedozwolone do użycia w paszach	1	1
Destylaty kwasów tłuszczowych (13.6.5)	2	2
Deodestylaty, przetworzone	2	2
Kwaśne oleje z rafinacji chemicznej (13.6.1)	4	2
Kwasy tłuszczowe estryfikowane glicerolem (13.6.2)		
Mono-, dwu- i trójglicerydy kwasów tłuszczowych (13.6.3/13.6.9)		
Sole kwasów tłuszczowych (13.6.4)	4	Patrz Appendix 1
Surowe kwasy tłuszczowe z hydrolizy (13.6.6)		
Czyste, destylowane kwasy tłuszczowe z hydrolizy (13.6.7)		
Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych (13.6.10)		
Sacharoglicerydy kwasów tłuszczowych (13.6.11)		
Gliceryna (13.8.1/13.8.2), Lecytyna (2.21.1) i Szlamy		
Zużyte pomoce filtrujące/zużyta ziemia bieląca		
Sopstok (13.6.8)	4	4
Oleje/tłuszcze roślinne, surowe i rafinowane, za wyjątkiem surowego oleju kokosowego (2.20.1)		
Surowy olej kokosowy, jeśli dostarczany jako materiał paszowy (2.20.1)	2	2
Zużyte oleje/tłuszcze pochodzące z przemysłu spożywczego (2.20.2)	2	2
Inne oleje i tłuszcze pochodzące procesu produkcji biodiesla z nierafinowanych surowców <sup>6</sup>	2	2
Importowane tokoferole ekstrahowane z oleju roślinnego oraz octan tokoferylu z nich wytworzony <sup>7</sup>	2	2

5. Te produkty pochodzą z różnych procesów, takich jak rafinacja, procesy oleochemiczne i produkcja biodiesla.

6. W kontekście tej procedury surowcem jest materiał, z którego produkt tłuszczowy/olej został wytworzony lub z którego pochodzi 10 Import spoza Unii Europejskiej (UE) do UE oraz wymiana pomiędzy krajami nie należącymi do UE

7. Import from outside the European Union (EU) to the EU and imports between non-EU member states

<b>Tabela 2: Produkty pochodzenia zwierzęcego</b>	
Patrz TS 1.4 <i>Produkty i paliwa zabronione</i> , aby znaleźć tłuszcze/oleje niedozwolone do użycia w paszach	1
<b>Tłuszcze zwierzęce ze zwierząt lądowych</b>	
Przetwórcy tłuszczu zwierzęcego, tłuszcze i oleje jadalne (Rozporządzenie (WE) 853/2004 (9.2.1))	3
Operatorzy Kat.3, tłuszcze i oleje Rozporządzenie (WE) 1069/2009 (9.2.1)	3
Kwaśne oleje (13.6.1) & sopstok	3
Deodestylaty, przetworzone	2
Destylaty kwasów tłuszczowych (13.6.5)	2
Tłuszcz z produkcji żelatyny	2
<b>Produkty z przetwórstwa oleju z ryb</b>	
Surowy olej z ryb (10.4.6)	2
Olej z ryb wyprodukowany z łowisk bez historii monitoringu, z nieokreślonym pochodzeniem lub z Morza Bałtyckiego (10.4.6)	2
Olej z ryb z produktów ubocznych z ryb, z zakładów nie zatwierdzonych przez UE wytwarzających ryby do spożycia przez ludzi (10.4.6)	2
Olej z ryb wyprodukowany z błękitka lub menhadena (10.4.6)	2
Produkty pochodne oleju z ryb, który nie jest rafinowany, ani wymieniony w tej tabeli (łącznie z produktami ubocznymi z rafinerii oleju z ryb)	2
Sopstok (13.6.8) i kwaśne oleje (13.6.1) z oleju z ryb	2
Rafinowany olej z ryb (i inne oleje z ryb nie wymienione powyżej) (10.4.6)	3

<b>Tabela 3: Produkty z mieszania tłuszczów<sup>8</sup></b>	
Patrz TS1.4 <i>Produkty i paliwa zabronione</i> , aby znaleźć tłuszcze/oleje niedozwolone do użycia w paszach	1
<b>Produkty przychodzące</b>	Patrz tabele 1 i 2
<b>lub</b>	
<b>Wychodzące mieszanki tłuszczów/olejów</b>	2

Uwaga: Zamiast monitorowania partii przychodzących zgodnie z tą klasyfikacją, przedsiębiorca mieszający tłuszcze może wybrać 100% monitoring partii wychodzących (= klasa 2). Ten wybór powinien być zadeklarowany audytorowi. Przedsiębiorstwa paszowe ulokowane w UE muszą zadeklarować taki wybór również właściwym władzom.

<sup>8</sup> Definicja mieszania tłuszczów - patrz F0.2 Lista definicji



### 5.3. Pozytywne zwolnienie

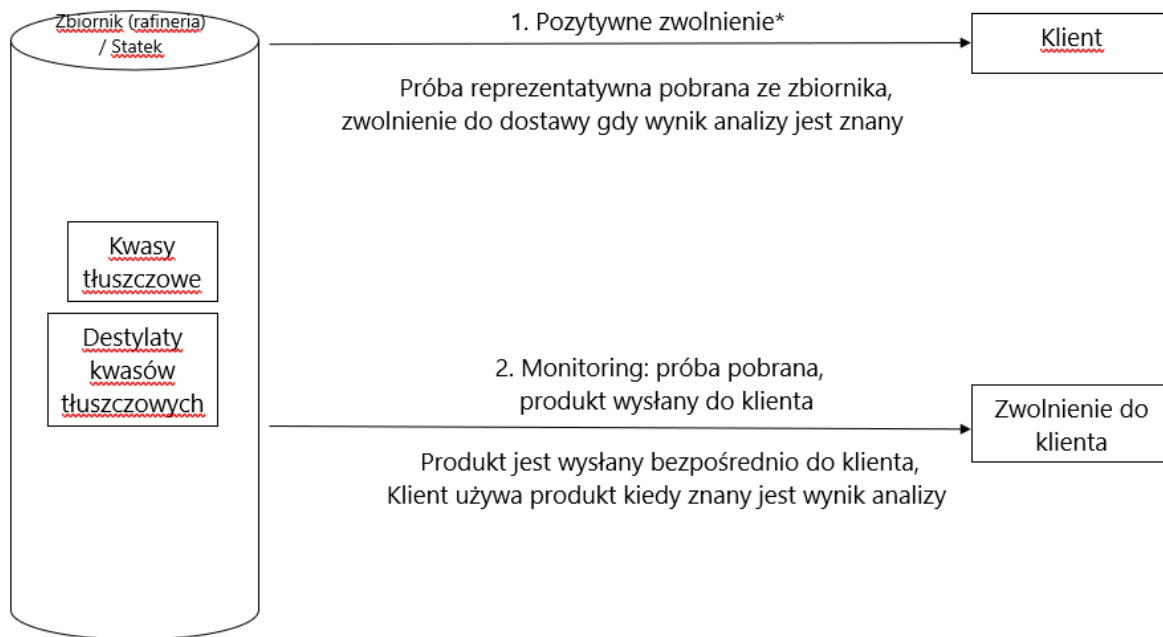
Aby zapewnić zgodność z wymogami Pozytywnego Zwolnienia, firmy (producenci oraz, jeśli właściwe, handlowcy, patrz § 5.1.2) z łańcucha dostaw mogą stosować różne systemy. W tej części przedstawione zostanie kilka systemów. Są one dopuszczone do wykorzystania przez firmy certyfikowane GMP+, działające w łańcuchu dostaw. Jednakże, jeśli właściwe władze lub klient mają dodatkowe wymagania, powinny one zostać spełnione.

Wyniki analiz na dioksyny i dioksynopodobne PCB muszą być dostępne przed jakimkolwiek użyciem materiałów paszowych w mieszankach paszowych i premiksach.

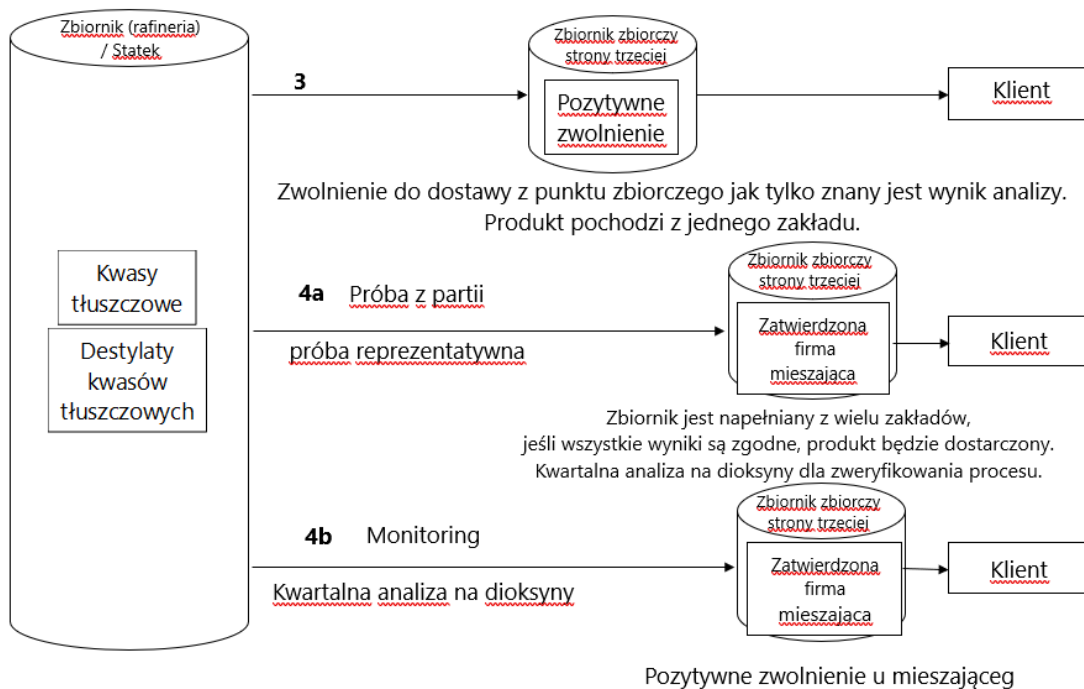
*Uwaga: określenie 'wysłany' oznacza, że produkt jest przewożony z fabryki producenta do (na przykład) zbiornika składowego, znajdującego się w zakładzie klienta. Producent nadal pozostaje właścicielem produktu i jest za niego odpowiedzialny. Określenie 'dostarczony' oznacza, że produkt jest nie tylko przewieziony do klienta, ale także własność produktu została przekazana klientowi.*

Nr.	Opcja	Uwagi
1	<p>Producent pobiera reprezentatywną próbkę produktu znajdującego się w jego zbiorniku oraz wysyła ją do laboratorium do analizy na dioksyny i dioksynopochodne PCB.</p> <p>Produkt zostaje wysłany oraz dostarczony do klienta kiedy wyniki badania są znane i zgodnie ze specyfikacją.</p>	<p>Więcej szczegółów odnośnie pobierania prób i analiz, patrz § 5.4.</p> <p>Klient zostanie poinformowany o wynikach poprzez Raport Analizy.</p>
2	<p>Producent pobiera reprezentatywną próbkę produktu znajdującego się w jego zbiorniku oraz wysyła ją do laboratorium do analizy na dioksyny i dioksynopochodne. W międzyczasie, produkt jest wysyłany do klienta.</p> <p>Faktyczna dostawa produktu (przeniesienie własności) będzie mieć miejsce kiedy wyniki analizy na dioksyny będą znane i zgodne ze specyfikacją.</p>	<p>Więcej szczegółów odnośnie pobierania prób i analiz, patrz § 5.4.</p> <p>Aby skorzystać z tego wariantu musi być pisemne porozumienie między producentem a klientem.</p> <p>Klient zostanie poinformowany o wynikach poprzez Raport Analizy.</p>
3	<p>Producent wysyła produkt (z jednego zakładu) do zbiornika zbiorczego (w innym zakładzie). Może to być zbiornik znajdujący się w jego własnym zakładzie lub należący do strony trzeciej. Pobieranie prób ma miejsce ze zbiornika zbiorczego. W zbiorniku tym znajduje się tylko jedna partia.</p> <p>Zbiornik może być napełniany w sposób nieciągły, np. z samochodu, ze statku, ale suma pojedynczych ładunków musi odpowiadać ciągłej produkcji jednego zakładu. Produkt będzie dostarczony z tego zbiornika do klienta, jeśli wyniki analizy na dioksyny są znane.</p>	<p>Jeden rodzaj tłuszczu/oleju.</p> <p>Jeden producent/zakład produkcyjny.</p> <p>Chociaż produkt zostaje wysłany z zakładu produkcyjnego, producent jest nadal odpowiedzialny za wymagany monitoring. Musi on podjąć niezbędne środki zaradcze, jeśli wyniki analizy przekroczą normy dla produktu.</p> <p>Zbiornik nie musi znajdować się w tym samym kraju, co zakład produkcyjny.</p> <p>Producent musi mieć pełną kontrolę nad operacyjnymi czynnościami składowania lub musi mieć umowę z firmą magazynową, w razie korzystania ze zbiornika strony trzeciej.</p> <p>Rejestrowanie produkcji, transportu oraz składowania musi być przejrzyste i wykazywać pełną zgodność.</p> <p>Więcej szczegółów odnośnie pobierania prób i analiz, patrz § 5.4.</p> <p>Klient musi być poinformowany o wynikach analiz poprzez Raport Analizy.</p>
4a	<p>Producent musi pobrać próbkę reprezentatywną do analizy na dioksyny i dioksynopodobne PCB, zanim produkt opuści zakład produkcyjny.</p> <p>Produkty są następnie wysyłane do zbiornika zbiorczego (który może znajdować się w zakładzie producenta lub u strony trzeciej).</p>	<p>Ten wariant jest możliwy jedynie wtedy, gdy produktem dostarczanym do klienta jest materiał paszowy. Jeśli produktem jest mieszanka paszowa, wariant 4a nie ma zastosowania.</p> <p>Może uczestniczyć więcej niż jeden zakład produkcyjny, także od innych producentów.</p> <p>Chociaż produkt został wysłany z zakładu produkcyjnego, producent jest nadal odpowiedzialny za wymagany monitoring. Musi on podjąć środki zaradcze, jeśli wynik analizy przekroczy normy dla produktu.</p> <p>Zbiornik nie musi znajdować się w tym samym kraju co zakład produkcyjny.</p>

Nr.	Opcja	Uwagi
	<p>Kiedy wszystkie próbki, reprezentujące zawartość zbiornika zbiorczego mieszczą się w ramach dopuszczalnego limitu dla dioksyn i dioksynopodobnych PCB, produkty mogą być dostarczone ze zbiornika zbiorczego strony trzeciej do klientów.</p> <p>Dla zweryfikowania producent pobierze próbkę mieszanki ze zbiornika zbiorczego raz na kwartał, do analizy na dioksyny i dioksynopochodne PCB.</p> <p>Jeśli zbiornik zbiorczy nie zawiera partii pochodzących od jednego producenta (wariant 3), osoba prawna zarządzająca zbiornikiem musi być zatwierdzona jako operator w zakresie mieszania tłuszczów.</p>	<p>Producent musi mieć pełną kontrolę nad operacyjnymi czynnościami składowania lub musi mieć umowę z firmą magazynową, w razie korzystania ze zbiornika strony trzeciej.</p> <p>Rejestrowanie produkcji, transportu oraz składowania musi być przejrzyste i wykazywać pełną zgodność.</p> <p>Dokumentacja z certyfikatami analiz musi być kompletna oraz przejrzysta.</p> <p>Klient musi być poinformowany o wyniku analizy poprzez przekazanie wszystkich podstawowych wyników analizy oraz składu (łącznie z proporcjami poszczególnych składników), chyba że producent i klient uzgodnią, że klient może zostać poinformowany za pomocą Notatki zgodności. Treść Notatki zgodności musi być jasna, nie budząca wątpliwości i możliwa do sprawdzenia. Musi być wyraźne powiązanie między Notatką zgodności, dostarczoną partią oraz wynikami analiz.</p> <p>Producent jest odpowiedzialny za dodatkowy monitoring kwartalny.</p>
4b	<p>Mieszanie tłuszczów: różni producenci (mogą to być różne zakłady i/lub różne osoby prawne), którzy dostarczają produkt do zbiornika zbiorczego strony trzeciej. Pobieranie prób odbywa się ze zbiornika zbiorczego, w zakładzie mieszającego tłuszcze, po wyprodukowaniu partii mieszanki tłuszczowej.</p> <p>Każdy indywidualny producent monitoruje wszystkie produkty dostarczane do zbiornika zbiorczego strony trzeciej, poprzez kwartalne pobieranie prób (jako dodatkowy wymóg monitoringu). Indywidualni producenci mają obowiązek dostarczać wyniki monitoringu firmie mieszającej tłuszcze.</p>	<p>Ten wariant jest obowiązkowy jeśli produktem tłuszczowym jest mieszanka paszowa</p> <p>Produktem może być jeden rodzaj tłuszczu/oleju lub mieszanka różnych produktów tłuszczowych/olejowych.</p> <p>Produkt jest własnością mieszającego tłuszcze.</p> <p>Zbiornik nie musi znajdować się w tym samym kraju co zakład produkcyjny.</p> <p>Producent musi mieć pełną kontrolę nad operacyjnymi czynnościami składowania lub musi mieć umowę z firmą magazynową, w razie korzystania ze zbiornika strony trzeciej.</p> <p>Mieszający tłuszcze jest odpowiedzialny za dodatkowy monitoring kwartalny.</p> <p>Rejestrowanie produkcji, transportu oraz składowania musi być przejrzyste i wykazywać pełną zgodność.</p> <p>Dokumentacja, zawierająca certyfikaty analiz, musi być kompletna oraz przejrzysta.</p> <p>Klient musi być poinformowany o wyniku analizy poprzez Raport Analizy mieszanki.</p>



\* Przykład 1 do 4b: pozytywne zwolnienie nie jest konieczne w przypadku gdy mieszanka składa się w 100% z kwaśnych olejów.



## 6. Procedura monitoringu dla produktów ubocznych z przemysłu olejów i tłuszczów

### 6.1. Wymogi ogólne

#### 6.1.1. Zakres

Wszelkie produkty wytworzone bezpośrednio lub pośrednio z surowych lub odzyskanych olejów i tłuszczów w procesach oleochemicznych, produkcji biodiesla lub destylacji, rafinacji chemicznej lub fizycznej, inne niż:

- oleje rafinowane
- produkty pochodne uzyskiwane z olejów rafinowanych
- dodatki paszowe, przeznaczone do użycia w paszach, dowolnego pochodzenia.

Następujące produkty nie są objęte tym zakresem:

- a. produkty wytworzone przez przedsiębiorstwo spożywcze zarejestrowane w UE
- b. surowe lub czyste destylaty kwasów tłuszczowych (13.6.6/13.6.7) pochodzące z oleju roślinnego (2.20.1)
- c. produkty pochodzące z kwasów tłuszczowych objętych punktem b.

Uwaga: Patrz Appendix 1 po więcej szczegółów o produktach objętych zakresem tej procedury.

#### Wskazówka:

Do użycia w paszach: nie ma znaczenia, na podstawie jakiej specyfikacji/statusu produkt jest nabywany. Jeśli jest przeznaczony do użycia w paszach, obowiązują odpowiednie wymogi z tego dokumentu TS1.7 *Monitoring*.

#### 6.1.2. Stosowanie

Procedura ta musi być stosowana przez firmy certyfikowane GMP+, które:

- Wytwarzają produkty (o których mowa w § 9.1.1) uboczne z przemysłu olejów i tłuszczów.
- Wprowadzają na rynek / importują produkty (o których mowa w § 9.1.1) uboczne z przemysłu olejów i tłuszczów.

Procedura nie obowiązuje firm certyfikowanych GMP+, które produkują mieszanki paszowe, przeznaczone do dostawy do hodowców inwentarza żywego.

## 6.2. Definicje

Termin	Wyjaśnienie
--------	-------------

MONG	<p>Matter Organic Non-Glycerol (Związki Organiczne poza Glicerolem)</p> <p>MONG to pozostałości z gliceryny, to znaczy roślinne tłuszczopodobne pozostałości (np. trójglicerydy oraz kwasy tłuszczowe) z rafinacji gliceryny roślinnej. MONG zawiera również glicerynę, sole i wodę. Czyli w zasadzie wszystko, co nie jest glicerolem / gliceryną.</p> <p>Jest to zwykle niewielki procent, który znajduje się w surowej glicerynie (określany jako 100 minus suma udziału procentowego glicerolu, popiołu oraz wody). Przy dalszym przerobieniu gliceryny MONG jest eliminowany i staje się produktem ubocznym rafinacji gliceryny.</p> <p>Patrz również F0.2 <i>Lista definicji</i>.</p>
------	---

### 6.3. Częstotliwość monitoringu

Partia po partii, 100% pozytywnego zwolnienia. Partie/loty muszą być monitorowane przed użyciem w paszy. Odpowiedzialny za to jest producent produktu ubocznego, chyba że uzgodniono (w kontrakcie lub innym oficjalnym dokumencie) przeniesienie odpowiedzialności za monitoring na klienta. Muszą oni również uzgodnić dzielenie się wynikami. Reprezentatywne wyniki monitoringu muszą towarzyszyć każdej dostarczonej partii, także do klientów.

### 6.4. Pobieranie prób

Gdy wysyłka odbywa się statkiem morskim lub barką

- Wysyłka przeprowadzana zgodnie z powszechnie znanym kontraktem, akceptowanym w handlu międzynarodowym (FOSFA, NOFOTA, GROFOR), zapewniającym:
  - 0.Niezależną kontrolę
  - 0.Pobieranie prób z każdego lotu
  - 0.Bezpieczne ładunki poprzedzające oraz sprzęt techniczny
- Gdy wysyłka pojazdami (zbiornik/kontener):
  - pobieranie prób z każdej ciężarówki

### 6.5. Badanie

Należy analizować następujące parametry:

- Profil kwasów tłuszczowych
- Woda i zanieczyszczenia
- Wolne kwasy tłuszczowe
- Dioksyny, dioksynopodobne PCB, niedioksynopodobne PCB
- Pestycydy
- Metale ciężkie (arsen, kadm, rtęć, ołów i nikiel)
- Oleje mineralne węglowodory (C10-C40)
- Policykliczne węglowodory aromatyczne (PAH)

#### 6.5.1. Informacje dla klienta

Informacje uzyskiwane w wyniku stosowania tego Załącznika muszą być jednoznaczne i muszą towarzyszyć każdej partii / wysyłce, aby wykazać, że wymogi zostały spełnione.

## Appendix 1: Nazwy produktów i numery zgodnie z Rozp. (UE) Nr 68/2013

Jak rozumieć
<p>W obydwu rozdziałach: 5 i 6 są odwołania do tego Załącznika. Warto pamiętać, że:</p> <p>Rozdział 5: Rozdział 5 zawiera minimalne częstotliwości analizowania dioksyn i dioksynopodobnych PCB. Dla większości produktów z olejów i tłuszczów minimalna częstotliwość jest podana w tabelach w rozdziale 5. W załączniku 1 podano jedynie klasyfikację monitoringu dla tych produktów, które nie są zaklasyfikowane w tabelach w procedurze 5, dla firm nie mających rejestracji jako przedsiębiorstwa spożywcze w UE ('inne').</p> <p>Rozdział 6: Rozdział 6 określa wymaganą minimalną częstotliwość analiz (dodatkowo do rozdziału 5) dla kilku produktów z olejów i tłuszczów (z niektórych krajów pochodzenia i z niektórych surowców) i dla kilku parametrów. Produkty z olejów i tłuszczów objęte tym zakresem są oznaczone zapisem 'tak' w kolumnie 'Objęte zakresem § 6'</p>

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
1.2.13	Surowy olej z zarodków kukurydzy	Produkt uzyskiwany z zarodków kukurydzy		Nie	
1.6.13	Olej z otrąb ryżowych	Olej ekstrahowany ze stabilizowanych otrąb ryżowych		Nie	
2.20.1	Oleje i tłuszcze roślinne <sup>(2)</sup>	Oleje i tłuszcze uzyskiwane z roślin (z wyjątkiem oleju rycynowego z rącznika pospolitego), mogą być		Nie	Fracja stearyny z oleju palmowego; Frakcja stearyny z oleju rzepakowego; Frakcja

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
		odszlamowane, rafinowane i/lub utwardzone.			stearyny z oleju słonecznikowego
2.20.2	Zużyte oleje roślinne pochodzące z przemysłu spożywczego	Oleje roślinne, które zostały zużyte przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 do gotowania i które nie miały kontaktu z mięsem, tłuszczami zwierzęcymi, rybami ani zwierzętami wodnymi		Nie	
2.21.1	Lecytyna surowa	Produkt uzyskiwany podczas odszlamiania wodą oleju surowego z nasion oleistych i owoców oleistych. Podczas odszlamiania oleju surowego można dodać kwas cytrynowy, kwas fosforowy, wodorotlenek sodu lub enzymy.		Nie	
2.22.3	Olej z konopii	Olej uzyskiwany przez tłoczenie roślin i nasion konopi		Nie	
7.1.4	Olej z alg <sup>(1)</sup>	Olej uzyskiwany w drodze ekstrakcji alg. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.		Nie	



Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
9.2.1	Tłuszcz zwierzęcy	Produkt zawierający tłuszcz zwierząt lądowych, w tym bezkręgowców innych niż gatunki chorobotwórcze dla ludzi i zwierząt, na wszystkich etapach życia. Może zawierać maksymalnie 0,1 % heksanu, jeżeli był ekstrahowany rozpuszczalnikami.		Nie	
10.4.6	Olej z ryb	Olej uzyskiwany z ryb lub ich części, poddawany następnie odwirowaniu w celu usunięcia wody (może obejmować szczegóły charakterystyczne dla danego gatunku, np. olej z wątroby dorsza).		Nie	
10.4.7	Olej z ryb, utwardzony	Olej uzyskiwany z uwodornienia oleju z ryb		Nie	
13.6.1	Kwaśne oleje z rafinacji chemicznej <sup>(3)</sup>	Produkt uzyskiwany podczas usuwania kwasów z olejów lub tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego przy pomocy zasad, a następnie zakwaszania poprzez rozdzielanie fazy wodnej, zawierający wolne kwasy tłuszczowe, oleje lub tłuszcze oraz naturalne składniki ziaren, owoców	2	Tak	

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
		lub tkanek zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, surowa lecytyna i włókno.			
13.6.2	Kwasy tłuszczowe estryfikowane glicerolem <sup>(4)</sup> pozyskiwane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z oleju roślinnego (2.20.1) <sup>1</sup>	Glicerydy uzyskiwane przez estryfikację kwasów tłuszczowych glicerolem. Mogą zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania .	4	Nie	
	Kwasy tłuszczowe estryfikowane glicerolem <sup>(4)</sup> , pozyskiwane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z innego surowca <sup>1</sup>		2	Tak	
13.6.3	Mono di and tri glycerides of fatty acids <sup>(4)</sup> , derived from 13.6.6 or 13.6.7, produced from vegetable oil (2.20.1) <sup>1</sup>	Glicerydy uzyskiwane przez estryfikację kwasów tłuszczowych glicerolem. Mogą zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania	4	Nie	
	Mono di and tri glycerides of fatty acids <sup>(4)</sup> , derived from 13.6.6 or 13.6.7, produced from other feedstock <sup>1</sup>		2	Tak	
13.6.4	Sole kwasów tłuszczowych <sup>(4)</sup> , pozyskiwane z 13.6.6 lub 13.6.7,	Produkt uzyskiwany w drodze reakcji kwasów tłuszczowych zawierających co najmniej cztery atomy węgla z	4	Nie	Analiza musi być przeprowadzona na składniku

( 1 ) Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunków.

1. Ten produkt nie jest objęty zakresem § 6 jedynie w przypadku, gdy jest wyprodukowany/pozyskany z kwasów tłuszczowych należących do 13.6.6 lub 13.6.7, które z kolei są otrzymane poprzez hydrolizę oleju roślinnego należącego do numeru 2.20.1 w Katalogu materiałów paszowych.

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem	( 2 ) Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunków roślin.
	wyprodukowanych z oleju roślinnego (2.20.1) <sup>1</sup>	wodorotlenkami, tlenkami lub solami wapnia, magnezu, sodu lub potasu. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.			tłuszczowym (np. PFAD) lub na produkcie końcowym.	
	Sole kwasów tłuszczowych <sup>(4)</sup> , pozyskiwane z 13.6.5, lub sole kwasów tłuszczowych <sup>(4)</sup> , pozyskiwane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z innego surowca <sup>1</sup>		2	Tak		
13.6.5	Destylaty kwasów tłuszczowych z rafinacji fizycznej <sup>(3)</sup>	Produkt uzyskiwany podczas usuwania kwasów z olejów lub tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego w drodze destylacji, zawierający wolne kwasy tłuszczowe, oleje lub tłuszcze oraz naturalne składniki ziaren, owoców lub tkanek zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, sterole i tokoferole.	2	Tak		
13.6.6	Surowe kwasy tłuszczowe z hydrolizy <sup>(3)</sup> wyprodukowane z oleju roślinnego (2.20.1) <sup>2</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze hydrolizy olejów/tłuszczów. Z definicji zawiera surowe kwasy tłuszczowe C6–C24, alifatyczne, liniowe, monokarboksylowe, nasycone i	4	Nie		

2. Produkty 13.6.6 i 13.6.7 nie są objęte zakresem § 6 jedynie w przypadku, gdy surowcem użytym do ich produkcji jest olej roślinny należący do numeru 2.20.1 w Katalogu materiałów paszowych. Gdy jako surowiec użyte są inne produkty, produkty 13.6.6 i 13.6.7 są objęte zakresem § 6.

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem	( 3 ) Nazwę należy uzupełnić wskazaniem pochodzenia botanicznego lub zwierzęcego
	Surowe kwasy tłuszczowe z hydrolizy <sup>(3)</sup> wyprodukowane z innego surowca <sup>2</sup>	nienasycone. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	2	Tak		
13.6.7	Czyste, destylowane kwasy tłuszczowe z hydrolizy <sup>(3)</sup> , wyprodukowane z oleju roślinnego (2.20.1) <sup>2</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze destylacji surowych kwasów tłuszczowych z hydrolizy olejów/ tłuszczów, ewentualnie z uwodornianiem. Z definicji zawiera czyste, destylowane kwasy tłuszczowe C6–C24, alifatyczne, liniowe, monokarboksylowe, nasycone i nienasycone. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	4	Nie	<p>Kwas rycynolowy (syn. kwas oleju rycynowego , CAS no.141-22-0, EC no. 205-470-2</p> <p>Icosa-5,8,11, kwas 14-tetraenowy (syn. Kwas arachidonowy), CAS no. 506-32-1, EC no. 208-033-4; Kwas kapronowy (syn. kwas kapronowy) pochodzenia roślinnego, CAS no.142-62-1, EC no. 205-550-7;</p> <p>Kwas oktanowy (syn. kwas kaprylowy) pochodzenia roślinnego, CAS no.124-07-2, EC no. 204-677-5; Kwas oleinowy (syn. Kwas oktadek 9-enowy) pochodzenia roślinnego, CAS no. 112-80-1, EC no. 204-007-1; Kwas linolowy (syn. 9,12-kwas oktadekanowy), CAS no. 60-33-3, EC no. 200-470-9; Kwas linolenowy (syn.</p>	

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
	Czyste, destylowane kwasy tłuszczowe z hydrolizy <sup>(3)</sup> , wyprodukowane z innego surowca <sup>2</sup>		2	Tak	(9Z,12Z,15Z)- Kwas 2,12,15-oktadekatrienoowy), CAS no. 463-40-1, EC no. 207-334-8; Kwas stearynowy (syn. Kwas oktadekanowy) pochodzenia roślinnego, CAS no. 57-11-4, EC no. 200-313-4
13.6.8	Sopstok <sup>(3)</sup>	Produkt uzyskiwany podczas usuwania kwasów z olejów lub tłuszczów roślinnych przez zastosowanie wodnego roztworu wodorotlenku wapnia, magnezu, sodu lub potasu, zawierający sole kwasów tłuszczowych, oleje lub tłuszcze oraz naturalne składniki ziaren, owoców lub tkanek zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, surowa lecytyna i włókno.		Nie	
13.6.9	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasami organicznymi <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup> , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z oleju roślinnego (2.20.1) <sup>1</sup>	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych zawierających co najmniej cztery atomy węgla, estryfikowane kwasami organicznymi.	4	Nie	

( 4 ) Nazwę należy uzupełnić lub zmienić w celu określenia zastosowanych kwasów tłuszczowych

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasami organicznymi <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup> , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z innego surowca <sup>1</sup>		2	Tak	
13.6.10	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych <sup>(4)</sup> , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z oleju roślinnego (2.20.1) <sup>1</sup>	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	4	Nie	
	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych <sup>(4)</sup> , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z innego surowca <sup>1</sup>		2	Tak	
13.6.11	Sacharoglicerydy kwasów tłuszczowych <sup>(4)</sup> , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z oleju roślinnego (2.20.1) <sup>1</sup>	Mieszanina estrów sacharozy oraz mono- i dwuglicerydów kwasów tłuszczowych	4	Nie	
	Sacharoglicerydy kwasów tłuszczowych <sup>(4)</sup> , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z innego surowca <sup>14</sup>		2	Tak	
13.8.1	Gliceryna, surowa	Produkt uboczny uzyskiwany:		Nie	

( 5 ) Nazwę należy zmienić lub uzupełnić w celu określenia kwasu organicznego.

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
	[Glicerol, surowy]	<ul style="list-style-type: none"> <li>• w drodze oleochemicznego rozszczepiania olejów/ tłuszczów w celu otrzymania kwasów tłuszczowych i słodkiej wody, a następnie zateżnienia słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu lub transestryfikacji (może zawierać maksymalnie 0,5 % metanolu) naturalnych olejów/tłuszczów w celu otrzymania estrów metylowych kwasu tłuszczowego i słodkiej wody, a następnie zateżnienia słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu;</li> <li>• w procesie wytwarzania biodiesla (metylowych lub etylowych estrów kwasów tłuszczowych), w drodze transestryfikacji olejów i tłuszczów nieokreślonego pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. W glicerynie mogą pozostać sole</li> </ul>			

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
		<p>mineralne i organiczne (maksymalnie 7,5 %).</p> <p>Może zawierać maksymalnie 0,5 % metanolu i maksymalnie 4 % substancji organicznych niezawierających glicerolu, obejmujących estry metylowe kwasów tłuszczowych, estry etylowe kwasów tłuszczowych, wolne kwasy tłuszczowe i glicerydy,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>w drodze zmydlenia olejów/ tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zwykle zasadami/ziemią alkaliczną, w celu otrzymania mydła</li> </ul> <p>Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.</p>			
13.8.2	<p>Gliceryna</p> <p>[Glicerol]</p>	<p>Produkt uzyskiwany:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>w drodze oleochemicznego procesu a) rozszczepiania olejów/tłuszczów, a następnie zateżnienia słodkiej wody i rafinacji przez destylację (zob. część B glosariusza procesów,</li> </ul>		Nie	



Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
		<p>pozycja 20) lub w procesie wymiany jonowej; b) transestryfikacji naturalnych olejów/tłuszczów w celu otrzymania estrów metylowych kwasów tłuszczowych i surowej słodkiej wody, a następnie załączenia słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu i rafinacji przez destylację lub w procesie wymiany jonowej;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• w procesie wytwarzania biodiesla (metylowych lub etylowych estrów kwasów tłuszczowych), w drodze transestryfikacji olejów i tłuszczów nieokreślonego pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, a następnie rafinacji gliceryny. Minimalna zawartość glicerolu: 99 % w suchej masie;</li> <li>• w drodze zmydlenia olejów/ tłuszczów pochodzenia</li> </ul>			

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
		roślinnego lub zwierzęcego, zwykle zasadami/ziemią alkaliczną, w celu otrzymania mydła, a następnie rafinacji surowego glicerolu i destylacji. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.			
13.11.1	Glikol propylenowy [1,2-propanodiol] [propano-1,2,-diol]	Związek organiczny (diol lub podwójny alkohol) o wzorze C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> . Lepki słodkawy płyn, higroskopijny i mieszalny z wodą, acetonem i chloroformem. Może zawierać maksymalnie 0,3 % glikolu propylenowego.		Nie	
13.11.2	Monoestry glikolu propylenowego i kwasów tłuszczowych <sup>(4)</sup>	Monoestry glikolu propylenowego i kwasów tłuszczowych, same lub w mieszaninie z diestrami.	2	Tak	



## Risk Management tools

To było dużo informacji do przyswojenia i można się zastanawiać, jaki jest następny krok? Na szczęście możemy zaoferować Wspólnocie GMP+ wsparcie w tych działaniach. Oferujemy pomoc w postaci różnych narzędzi i wskazówek, lecz ponieważ każda firma jest współodpowiedzialna za bezpieczeństwo pasz, nie możemy oferować dokładnie dopasowanych rozwiązań. Jednak pomagamy poprzez wyjaśnianie wymogów i dostarczanie podstawowych informacji na temat wymogów.

Opracowaliśmy szereg materiałów pomocniczych. Obejmują one różne narzędzia, od list FAQ (często zadawanych pytań,) do webinarów i wydarzeń.

### **Materiały pomocnicze dotyczące dokumentów normatywnych (Wskazówki i FAQ)**

Udostępniliśmy dokumenty zawierające wskazówki odnośnie wymogów GMP+ ustanowionych w modułach GMP+ FSA i GMP+ FRA. Dokumenty te dostarczają przykładów, odpowiedzi na często zadawane pytania lub informacji podstawowych.

### **GMP+ Monitoring database**

Baza danych GMP+ Monitoring database zawiera wyniki analiz otrzymane od Ciebie i innych użytkowników. Istnieje możliwość generowania raportów na podstawie tych danych. Mamy także dostępny podręcznik i dokument zawierający często zadawane pytania.

Where to find more about the GMP+ International Feed Support Products

Fact sheets

More information: <https://www.gmpplus.org/en/services/feed-support-products/fact-sheets/>

Review fact sheets: GMP+ Portal <https://gmpplus.org/pl/feed-certification-scheme-2020/gmp-fsa-fra-certification/support/>

GMP+ Monitoring database

More information: <https://www.gmpplus.org/en/services/feed-support-products/gmpplus-monitoring-database/>

Access database: GMP+ Portal <https://www.gmpplus.org/pl/services/feed-support-products/gmp-monitoring-database/>

We enable every company in the  
feed chain to take responsibility for  
safe and sustainable feed.

**GMP+ International**

Braillelaan 9

2289 CL Rijswijk

The Netherlands

t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Office)

+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)

e. [info@gmpplus.org](mailto:info@gmpplus.org)

Klauzula odpowiedzialności:

Niniejsza publikacja została stworzona w języku angielskim i przetłumaczona na wiele języków.

W przypadku jakiegokolwiek konfliktu interpretacyjnego lub rozbieżności między językiem angielskim a jakimkolwiek innym językiem, pierwszeństwo ma język angielski publikacji.

© [GMP+ International B.V.](http://GMP+ International B.V.)

Wszelkie prawa zastrzeżone. Informacje zawarte w tej publikacji mogą być przeglądane na ekranie, kopiowane oraz drukowane wyłącznie na użytek własny, niekomercyjny. Wszelkie inne użycie wymaga wcześniejszej pisemnej zgody GMP+ International B.V.