

Tłumaczenie dofinansowano z Funduszu Promocji Mleka



connect to the world of dairy

# EDA, the world of milk and EU Dairy sector...

**CZĘSTO  
ZADAWANE  
PYTANIA**



## SPIS TREŚCI

Niniejsza publikacja zawiera ogólne informacje, jak również odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania dotyczące europejskiego sektora mleczarskiego, Europejskiego Stowarzyszenia Mleczarskiego i jego kluczowej pracy.

|                                                                                                        |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| EDA – Europejskie Stowarzyszenie Mleczarskie.....                                                      | 3  |
| Kim jesteśmy i co robimy jako Europejskie Stowarzyszenie Mleczarskie? .....                            | 3  |
| Jak zorganizowana jest EDA? .....                                                                      | 3  |
| EDA i Komisja Europejska .....                                                                         | 3  |
| EDA i Parlament Europejski .....                                                                       | 4  |
| Inne stowarzyszenia reprezentujące przemysł mleczarski.....                                            | 4  |
| Światowy rynek mleka i produktów mleczarskich .....                                                    | 5  |
| Czym jest mleko? .....                                                                                 | 5  |
| Jak powstaje mleko? .....                                                                              | 6  |
| Jaka jest różnica między mlekiem pasteryzowanym a UHT? .....                                           | 6  |
| Jak długo można przechowywać mleko? .....                                                              | 6  |
| Czy wszystkie rodzaje mleka i produkty mleczne mają taką samą zawartość tłuszczu?.....                 | 7  |
| Dlaczego mleko jest białe? .....                                                                       | 7  |
| Co to jest kazeina i jaka jest jej rola w przetwórstwie mleka? .....                                   | 7  |
| Czym jest serwatka w proszku .....                                                                     | 8  |
| Czym jest ser topiony? .....                                                                           | 8  |
| Jakie są główne technologie stosowane w przemyśle mleczarskim? .....                                   | 8  |
| Jak produkowana jest śmietana, masło i ser?.....                                                       | 9  |
| Dlaczego niektóre sery mają oczka?.....                                                                | 9  |
| Co to jest ekologiczny produkt mleczny? .....                                                          | 10 |
| Znaczenie mleka i produktów mlecznych w żywieniu i zdrowiu.....                                        | 11 |
| Jakie są korzyści zdrowotne mleka i produktów mlecznych?.....                                          | 11 |
| Czym są naturalne i przemysłowe TFA? .....                                                             | 12 |
| Czy ilość spożywanych naturalnych TFA ma znaczenie dla zdrowia?.....                                   | 12 |
| Dlaczego produkty mleczne z mleka surowego są uważane za zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności? ..... | 13 |
| Dlaczego mówimy o nietolerancji laktozy? .....                                                         | 13 |
| Czy istnieje jakiś oficjalny program promujący "zdrowe odżywianie" wśród dzieci?.....                  | 14 |
| Jaka jest różnica między produktami mlecznymi a alternatywnymi produktami mlecznymi? .....             | 14 |

|                                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Mleczarstwo: podmiot działający na rzecz zrównoważonego rozwoju .....                                                                         | 15 |
| Jak sektor mleczarski może być podmiotem gospodarki o obiegu zamkniętym? .....                                                                | 15 |
| Jaki jest ślad klimatyczny sektora mleczarskiego? .....                                                                                       | 15 |
| Dlaczego potrzebujemy krów mlecznych, aby chronić nasze środowisko? .....                                                                     | 16 |
| Czym jest sekwestracja węgla? .....                                                                                                           | 16 |
| O czym mówi Ślad środowiskowy produktów mlecznych? .....                                                                                      | 17 |
| Czym są Globalna Agenda Mleczarska i Ramy Zrównoważonego Rozwoju Mleczarstwa? .....                                                           | 18 |
| Czym jest europejski system handlu uprawnieniami do emisji? .....                                                                             | 18 |
| Który program „WPR i handel” obejmuje emisje z rolnictwa mlecznego? .....                                                                     | 19 |
| Czym są Dyrektywa o Krajowych Pułapach Emisji (NEC) i Dyrektywa o Emisjach Przemysłowych (IED) i jak wpływają one na sektor mleczarski? ..... | 19 |
| Jak przemysł mleczarski radzi sobie z zasobami wodnymi? .....                                                                                 | 19 |
| Czy mleczarstwo jest zaangażowane w zrównoważone opakowania? .....                                                                            | 20 |
| Jakie są zobowiązania mleczarstwa w zakresie marnowania żywności? .....                                                                       | 20 |
| Jak przemysł mleczarski może działać na rzecz ochrony różnorodności biologicznej? .....                                                       | 20 |
| Czy dieta mleczna może być zgodna z przyszłym zrównoważonym rozwojem i rosnącą liczbą ludności? .....                                         | 21 |
| Gospodarka mlekiem w Unii Europejskiej .....                                                                                                  | 21 |
| Dlaczego mleko i produkty mleczarskie są tak zakorzenione w kulturze europejskiej? .....                                                      | 22 |
| Dlaczego produkcja mleczarska w dużej mierze pozostała w UE? .....                                                                            | 22 |
| W jaki sposób sektor mleczarski przyczynia się do całej gospodarki UE? .....                                                                  | 22 |
| Jakie są główne kierunki eksportu produktów mlecznych z UE? .....                                                                             | 24 |
| Jaki jest wpływ dwustronnych umów handlowych na sektor mleczarski UE? .....                                                                   | 24 |
| Jakie są konsekwencje Brexitu dla sektora mleczarskiego UE? .....                                                                             | 25 |
| Europejska Polityka Mleczarska .....                                                                                                          | 26 |
| Czym jest Wspólna Polityka Rolna (WPR)? .....                                                                                                 | 26 |
| Jak mleczarstwo wpisuje się w wydatki WPR? .....                                                                                              | 26 |
| Na czym polegał system kwot mlecznych? .....                                                                                                  | 27 |
| Jak kształtował się system kwot mlecznych? .....                                                                                              | 27 |
| Jakie są aktualne instrumenty polityki mleczarskiej Komisji Europejskiej? .....                                                               | 27 |
| Etykietowanie produktów mlecznych: znaki towarowe i oznaczenia geograficzne .....                                                             | 28 |
| Czym jest oznaczenie geograficzne? .....                                                                                                      | 28 |
| Jaka jest specyfika oznaczeń geograficznych? .....                                                                                            | 28 |
| Jaka jest różnica między znakami towarowymi a oznaczeniami geograficznymi? .....                                                              | 29 |

## EDA - the European Dairy Association

### Kim jesteśmy i co robimy jako Europejskie Stowarzyszenie Mleczarskie?

[Europejskie Stowarzyszenie Mleczarskie \(EDA\)](#) jest **uznanym głosem europejskiego przemysłu mleczarskiego w Brukseli**, reprezentującym interesy spółdzielczych i prywatnych mleczarni na poziomie UE. Ponadto, EDA zapewnia **forum dla debat na wysokim poziomie na temat przyszłości europejskiego mleczarstwa, jak również dogłębne analizy** aktualnych tematów związanych z mleczarstwem, które są istotne dla europejskiej agendy.

EDA koncentruje swoje wysiłki wokół **4 filarów**. Sukces przemysłu mleczarskiego UE jest oparty na projekcie europejskim i pracy wykonanej w celu zbudowania silnego **Jednolitego Rynku**, solidnej strategii **handlowej UE**, naszej **Wspólnej Polityki Rolnej** i ambitnej agendy dla **zrównoważonego rozwoju**.

### Jak zorganizowana jest EDA?

Naszymi członkami są **krajowe stowarzyszenia mleczarskie**. Nasi [bezpośredni członkowie](#) pochodzą z całej Europy, ale EDA współpracuje również ściśle z członkami partnerskimi, takimi jak Gruzjińskie Stowarzyszenie Mleczarskie.

**EDA jest kierowana przez Zarząd**, na szczeblu wykonawczym firmy mleczarskiej, reprezentujący jedno krajowe stowarzyszenie mleczarskie. Przywództwo Zarządu jest reprezentowane przez naszego Prezydenta EDA, wybieranego co dwa lata przez Zarząd EDA i wspieranego głosami Zgromadzenia Ogólnego.

Praca EDA jest prowadzona przez dwa komitety: **Komitet Handlu i Ekonomii (TEC)** i **Komitet Polityki Żywnościowej, Środowiskowej i Zdrowotnej (FEP)**, oba obejmujące grupy robocze i grupy zadaniowe nadzorujące określone sektory lub tematy.

### EDA i Komisja Europejska

EDA stara się utrzymywać bliski kontakt z Komisją Europejską na wszystkich poziomach, aby upewnić się, że nasze pomysły, obawy i interesy są znane, kiedy podejmowane są decyzje. Naszą rolą jest dostarczanie

odpowiednich informacji instytucjom UE w pełnej przejrzystości. Od 2009 roku podpisaliśmy kodeks postępowania UE i jesteśmy zarejestrowani w "Rejestrze przejrzystości Unii Europejskiej" (nr rejestracyjny 42967152383-63).

EDA uczestniczy w pracach **komitetów doradczych różnych Dyrekcji Generalnych**, takich jak Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (DG AGRI), Dyrekcja Generalna ds. Środowiska (ENVI) oraz DG ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności (DG SANTE).

Jako EDA, jesteśmy również członkiem Rady Gospodarczej **Europejskiego Centrum Obserwacji Rynku Mleka** (MMO), **członkiem Komitetu Doradczego ds. Dostępu do Rynku** (MAAC) oraz **Grupy Roboczej ds. Dostępu do Rynku Sanitarnego i Fitosanitarnego (SPS MAWG)** (SPS MAWG) w ramach Dyrekcji Generalnej ds. Handlu.

### Informacje rynkowe

[Centrum Obserwacji Rynku Mleka](#) (MMO), którego członkiem jest EDA, zostało utworzone w 2014 roku, aby zapewnić całemu sektorowi mleczarskiemu większy wgląd w rynek poprzez dzielenie się i rozpowszechnianie danych rynkowych i krótkoterminowych analiz.



## EDA i Parlament Europejski

Utrzymujemy **bliskie relacje z posłami do Parlamentu Europejskiego, którzy są bezpośrednim przedstawicielem obywateli na szczęblu unijnym**. Skupiamy się na odpowiednich komisjach, takich jak Komisja Rolnictwa i Rozwoju Wsi (COMAGRI), Komisja Handlu Międzynarodowego (COMINTA) oraz Komisja Ochrony Środowiska Naturalnego, Zdrowia Publicznego i Bezpieczeństwa Żywności (COMENVI).

Jedną z platform kontaktu z Parlamentem Europejskim jest **"Okrągły stół asystentów członków Parlamentu Europejskiego (MEP)"**. Spotkania umożliwiają otwartą dyskusję pomiędzy personelem europosłów i przedstawicielami EDA/przemysłu mleczarskiego na temat istotnych kwestii związanych z mleczarstwem.

## Inne stowarzyszenia reprezentujące przemysł mleczarski

Oprócz EDA w Brukseli działają **inne stowarzyszenia reprezentujące sektor mleczarski**. **EWPA** (siostrzana organizacja EDA) reprezentuje [przetwórców serwatki](#), a z kolei **Assifonte** reprezentuje [przetwórców serów topionych](#). EDA, EWPA i Assifonte mają ten sam personel i sekretariat. Te trzy organizacje regularnie wspólnie pracują nad istotnymi zagadnieniami.

EDA jest również członkiem europejskiej organizacji [FoodDrinkEurope \(FDE\)](#), która obejmuje wszystkie europejskie branże żywności i napojów. Na arenie międzynarodowej EDA jest reprezentowana przez [International Dairy Food Association \(IDFA\)](#) oraz [International Dairy Federation \(IDF\)](#).



## The world of Milk



### Czym jest mleko?

Mleko to naturalny biały płyn pochodzenia zwierzęcego, produkowany przez gruczoły mleczne ssaków. Dokładny skład surowego mleka różni się w zależności od gatunku, ale surowe mleko zawsze zawiera białko, tłuszcz, laktozę (cukier mleczny), a także kilka witamin i minerałów (np. wapń). Zawartość tłuszczu w mleku konsumpcyjnym różni się w zależności od rodzaju mleka (np. pełne, półtłuste, odtłuszczone).

Zgodnie z definicją zawartą w prawie UE "mleko oznacza wyłącznie normalną wydzielinę gruczołu mlecznego, uzyskaną w wyniku jednego lub więcej udojów, do której nic nie dodano ani nic nie odjęto".

**Dlatego też, zgodnie z prawem UE, termin "mleko" nie może być stosowany do żadnego innego produktu niż produkty mleczne.**

Na poziomie globalnym mleko jest zdefiniowane w [Kodeksie Ogólnych Norm Użycia Terminów Mleczarskich](#) jako normalna wydzielina gruczołu mlecznego zwierząt dojnych, uzyskana w wyniku jednego lub więcej udojów, bez dodawania do niej lub odejmowania od niej, przeznaczona do spożycia jako mleko płynne lub do dalszego przetwarzania.

Mleko jest podstawowym składnikiem wszystkich produktów mlecznych, takich jak sery, jogurty, masło, śmietana i inne.

**Wszystkie te terminy są zarezerwowane wyłącznie dla produktów mlecznych.** W UE nielegalne jest używanie chronionych terminów mlecznych do nazywania lub opisywania napojów lub żywności na bazie roślin. Prawo UE chroni konsumentów UE przed dezorientacją i wprowadzaniem w błąd oraz uznaje unikalne właściwości odżywcze, które naturalnie charakteryzują mleko i nabiał.

#### Co mówi prawo UE...

Prawodawstwo UE (zwłaszcza [Rozporządzenie UE nr 1308/2013](#)) gwarantuje właściwe stosowanie definicji mleka. Przeczytaj więcej o ochronie terminów mlecznych w [Position Paper](#).

#### Czy wiesz?

W sumie w mleku znajduje się ponad 100 000 elementów, z których niektóre mają właściwości funkcjonalne, a także zapewniają korzyści żywieniowe i zdrowotne, jak laktoferyna, oligosacharydy czy kwas rumenowy.



#### 100% natury!

87% wody  
5% cukru laktozy  
4% tłuszczu mlecznego  
3% białka  
3% kazeiny  
0.6% białek serwatkowych

...i mnóstwo minerałów takich jak wapń, czy potas!

## Jak powstaje mleko?

Mleko jest syntetyzowane przez krowę w następstwie vegetacji traw i roślin, w **naturalnym cyklicznym procesie stymulowanym przez słońce**. Roślinność wzrasta wykorzystując energię słoneczną, dwutlenek węgla, wodę i niektóre pierwiastki z ziemi. W trakcie tego procesu trawa i rośliny uwalniają do atmosfery tlen: gaz niezbędny do oddychania przez ludzi i zwierzęta..

Trawa nie jest odpowiednią paszą dla nowo narodzonych cieląt i nie może być strawiona przez człowieka. **Dlatego krowa trawi, modyfikuje i filtruje składniki odżywcze z trawy, przekształcając w ten sposób niejadalny materiał w wysoce odżywczy pokarm.**



Energia ze słońca, CO<sub>2</sub>,  
woda i pierwiastki  
z ziemi...



...stymulują vegetację trawy...



...trawionej i przetwarzanej  
przez krowy...



... w jadalne i bogate  
w składniki odżywcze mleko.

### "Świeże" mleko

Termin "świeże" mleko może w rzeczywistości odnosić się do wielu różnych rodzajów mleka, takich jak mleko pełne lub odtłuszczone. "Świeże" mleko nie powinno być mylone z mlekiem "surowym".

## Jaka jest różnica między mlekiem pasteryzowanym a UHT?

Procesy pasteryzacji wykorzystują wysokie temperatury do **zmniejszenia liczby mikroorganizmów w surowym mleku**. Pozwala to producentom wydłużyć okres przechowywania i ogólne bezpieczeństwo mleka. Mleko o ultrawysokiej temperaturze (UHT) jest poddawane obróbce w **wyższej temperaturze niż w procesie pasteryzacji**. Zwiększa to znacząco okres trwałości i niszczy więcej mikroorganizmów, co może mieć wpływ na korzyści zdrowotne, a także smak mleka.

## Jak długo można przechowywać mleko?

**Surowe mleko może być przechowywane tylko przez 72 godziny**. Po pasteryzacji i prawidłowym schłodzeniu mleka jego termin przydatności do spożycia wynosi zazwyczaj od **5 do 15 dni**. Dzięki obróbce UHT mleko może być przechowywane nawet **do 6 miesięcy bez konieczności chłodzenia**. Sprawdź datę na opakowaniu!

Zarówno mleko pasteryzowane, jak i UHT powinno być odpowiednio przechowywane w chłodnym miejscu i spożywane wkrótce po otwarciu. Światło słoneczne jest szkodliwe dla świeżości i wartości odżywczych mleka: jest to powód, dla którego mleko jest zwykle pakowane w kartony lub nieprzezroczyste plastikowe pojemniki.



Niska  
temp.!

Przechowuj przez:



>72 godz.

Raw



5–15 dni

Pasteurised



> 6miesięcy

UHT

## Czy wszystkie rodzaje mleka i produkty mleczne mają taką samą zawartość tłuszczu?

**Homogenizacja mleka surowego decyduje o zawartości tłuszczu**, a tym samym o jego klasyfikacji jako pełnego lub odtłuszczonego. Mleko sprzedawane w sklepach dostępne jest najczęściej jako odtłuszczone (0,3%), półtłuste (1,5%) i pełne (3,5%). Można jednak znaleźć również mleko o obniżonej zawartości tłuszczu 2% i mleko o niskiej zawartości tłuszczu 1%. Jogurt i napoje jogurtowe mogą być produkowane ze wszystkich rodzajów mleka, a produkty te dostępne są również z różną zawartością tłuszczu

W zależności od rodzaju używanego mleka, produkty mleczne **mają różny poziom tłuszczu mlecznego**. Zobacz również [Biuletyn informacyjny EDA na temat tłuszczu mlecznego](#).

Zawartość tłuszczu różni się ...



0.3% - 3.5%

10% - 35%



0% - 40%

80% - 90%



### Czy wiesz?

Białka kazeinowe w mleku noszą nazwę **miceli**.

Rozpraszanie światła przez kazeinę i kuleczki tłuszczowe nazywa się **dyfrakcją**.

### Dlaczego mleko jest białe?

Czysty biały kolor mleka pochodzi od białek. W mleku występują one w dwóch formach: nierozpuszczalne/stabilne (kazeina) i rozpuszczalne/niestabilne (białka serwatkowe). **Białka stabilne, w kształcie mikroskopijnych kul**, pozostają w mleku w jednolitej zawieszynie, odpychając się wzajemnie z powodu ujemnego ładunku elektrycznego. Jeśli są bezbarwne, rozpraszają światło i wraz z kuleczkami tłuszczu tworzą wizualną iluzję białego mleka. Tak więc, czyste białe mleko jest dowodem na wysoki poziom białka.

## Co to jest kazeina i jaka jest jej rola w przetwórstwie mleka?

**Kazeina jest głównym białkiem mleka, stanowiącym 80% wszystkich składników białkowych.** Jest szczególnie znana ze swoich korzyści dla zdrowego wzrostu i rozwoju dzieci. Jest również dobrze znanym budulcem mięśni u osób dorosłych ze względu na zawartość niezbędnych aminokwasów.

**Kazeinę można łatwo oddzielić od innych składników mleka.** W związku z tym stała się ona również szansą rynkową dla Unii Europejskiej. Jest ona wykorzystywana do wytwarzania wielu produktów o wartości dodanej i stanowi główny składnik gęstwy serowej w procesie produkcji sera.

### Trochę historii...

Produkcja kazeiny sięga ponad 3000 lat p.n.e., kiedy to Beduini nosili mleko zwierzęce w workach podczas wędrówek przez pustynię.

Ciepło panujące na pustyni powodowało zakwaszenie i koagulację mleka, w wyniku czego na powierzchni skrzepu mleka pojawiała się kwaśna ciecz (serwatka).



## Czym jest serwatka w proszku?

Białka serwatkowe to jedno z dwóch rodzajów białek zawartych w mleku krowim. Jest to płyn powstający podczas produkcji sera lub usunięciu z mleka tłuszczu i kazeiny. Serwatka jest **bogatym źródłem wszystkich niezbędnych aminokwasów potrzebnych na co dzień organizmowi**. W najczystszej postaci zawiera **niewiele tłuszczu, a także laktozę**. Dzięki swoim korzystnym właściwościom, **serwatka jest wykorzystywana w wielu wysokojakościowych produktach spożywczych!** Dowiedz się więcej o różnych formach, zastosowaniach i korzyściach białka serwatkowego na [Wheyforliving](#).

## Czym jest ser topiony?

Ser topiony powstaje w wyniku stopienia i emulgowania sera i innych składników mlecznych. Można dodać dodatkowe składniki, takie jak zioła lub przyprawy. **Produkowany jest z naturalnego sera topionego**, wybranego pod kątem smaku, zawartości tłuszczu i wilgoci. **Długi okres przydatności do spożycia, walory smakowe i kulinarne** sprawiają, że ser topiony jest wyjątkowym, wszechstronnym i wygodnym produktem w domowych i profesjonalnych kuchniach. Zobacz [Broszurę informacyjną Assifonte](#).

## Jakie są główne technologie stosowane w przemyśle mleczarskim?

[CNIEL](#) podaje, że przetwarzanie mleka nie wymaga żadnej obróbki chemicznej. Wykorzystuje się jedynie procesy fizyczne i reakcje biochemiczne, a głównie są to:

- **Obróbka termiczna** zapewnia przede wszystkim jakość mikrobiologiczną wyrobu oraz decyduje o jego trwałości, cechach technologicznych i teksturalnych.
- **Odtłuszczanie** to ręczna lub mechaniczna czynność polegająca na oddzieleniu śmietanki (kuleczek tłuszczowych w zawiesinie) od mleka. Może być ona następnie wykorzystana do produkcji masła lub śmietany spożywczej.
- **Homogenizacja** stabilizuje tłuszcz mleczny i zapobiega podstojowi śmietanki nawet po kilkudniowym przechowywaniu mleka.
- **Suszenie** zamienia mleko lub jego składniki w proszek, co optymalizuje jego trwałość, przechowywanie i transport.
- **Filtracja** filtruje płyny mleczne przez membranę o kontrolowanej porowatości. Filtracja obejmuje różne techniki różniące się wielkością porów i stosowanym ciśnieniem powietrza.
- **Fermentacja** to reakcja biochemiczna przeprowadzana przez enzymy drobnoustrojów. Popularną techniką jest fermentacja mlekowa, stosowana w produkcji serów dojrzewających lub mleka fermentowanego.



- **Standaryzacja** mleka służy osiągnięcia w mleku określonej zawartości tłuszczu lub białka. Proces ten kompensuje naturalną zmienność składu, związaną z rasą bydła, żywieniem krów i porami roku.
- **Koagulacja** przekształca mleko w skrzep i jest niezbędna w produkcji mleka fermentowanego, serów i niektórych deserów mlecznych.

## Jak produkowana jest śmietana, masło i ser?

**Śmietanka jest koncentratem kuleczek tłuszczowych zawartych w mleku pełnym, otrzymywanych przez odtłuszczenie mleka.** Śmietanka może być następnie zagęszczana lub aromatyzowana w procesie dojrzewania (fizycznego i / lub biologicznego). Może być również homogenizowana i poddawana obróbce termicznej UHT w celu długotrwałej konserwacji (śmietana UHT).

**Tradycyjna produkcja masła polega na stopniowym zagęszczaniu tłuszczu mlecznego.** Proces produkcji obejmuje otrzymanie z mleka śmietanki zawierającej od 40% do 50% tłuszczu, jej dojrzewanie i działanie mechaniczne, za pomocą masielnicy lub maszyny do wyrobu masła. Ziarna są oddzielane od beztłuszczowej płynnej części mleka (maślanki), a następnie płukane i ugniatane w celu utworzenia zwartej masy zwanej "masłem".



Produkcja serów polega na koagulacji mleka. To przejście ze stanu płynnego w stan stały (żel) odbywa się poprzez zakwaszenie i pod wpływem działania koagulantów. **Wyrób serów rozpoczyna się od przygotowania mleka, czyli opcjonalnie obróbki termicznej i dojrzewania mleka. Kolejne etapy to koagulacja, krojenie, odczerpywanie serwatki i formowanie, po którym następuje (lub nie) solenie i dojrzewania.** Sery dzieli się na kilka kategorii technologicznych, takich jak sery twarogowe, sery miękkie z porostem pleśni, z przerostem pleśni, maziowe, sery prasowane niskodogrzewane i sery prasowane wysokodogrzewane, sery topione i inne. Jakość sensoryczna serów różni się w zależności od rodzaju użytego mleka i technologii produkcji.

## Dlaczego niektóre sery mają oczka?

Na początku XIX wieku naukowcy odkryli, że oczka pochodzą z fermentacji prowadzonej przez bakterie używane w produkcji sera. **Produkcja gazu w niektórych serach, takich jak ser szwajcarski, jest typowa.** W późnym etapie produkcji sera, bakterie propionowe zużywają kwas mlekowy i uwalniają octan, kwas propionowy i dwutlenek węgla (CO<sub>2</sub>). **Podczas uwalniania CO<sub>2</sub> tworzy 'bąbelki' i rozwijają się w nich otwory, znane również jako "oczka".**

Ta szczególna fermentacja może zachodzić albo spontanicznie, albo przy użyciu kultury wybranych *Propionibacterium*. **Spontaniczna fermentacja** prowadzi do nieregularnego tworzenia się oczek. Liczba i wielkość oczek jest różna, w następstwie czego dość często występują pęknięcia. Natomiast zastosowanie **kultury wybranych bakterii *Propionibacterium*** prowadzi do bardziej regularnego tworzenia się oczek, w wyniku kontrolowanej fermentacji kwasu propionowego.

Tworzenie się oczek jest ważnym parametrem jakościowym w przypadku serów twardych (półtwardych) z oczkami, takich jak Emmental, Gouda lub Maasdam. Do wykrywania wad wewnętrznych i oceny etapu dojrzewania sera stosuje się różne techniki wykrywania momentu tworzenia się oczek i rozpoczęcia ich zarastania.

### Zabawny fakt!

W przemyśle serowarskim 'dziury' w serach są określane jako 'oczka'. Każdy ser bez dziur jest zatem nazywany 'ślepy'.



## Co to jest ekologiczny produkt mleczny?

Aby produkty mleczne mogły zostać uznane za ekologiczne, muszą spełniać główne warunki [Wspólnego Europejskiego Programu Ekologicznego](#): ograniczone stosowanie pestycydów, niestosowanie pasz genetycznie modyfikowanych, obowiązkowy wypas i ograniczone stosowanie dodatków.

Gospodarstwa ekologiczne są często brane pod uwagę ze względu na wysokie wyniki w zakresie bioróżnorodności na pastwiskach. **Aby osiągnąć te dodatkowe cechy produktu, wymagana jest cena premium.** Obecnie rynek ekologicznych produktów mlecznych w Europie jest stosunkowo niewielki (4% produkcji mleczarskiej UE w 2018 r.), ale z silnym potencjałem wzrostu i rozwoju zarówno w Europie, jak i poza nią.

# The importance of Dairy in nutrition and health

## Znaczenie mleka i produktów mlecznych w żywieniu i zdrowiu?

Mleko i produkty mleczne dostarczają wielu istotnych składników odżywczych, które przyczyniają się do dobrego stanu zdrowia na wszystkich etapach życia. Wysokiej jakości białko i wapń są potrzebne w odpowiednich ilościach do **normalnego wzrostu i rozwoju kości u dzieci** i młodzieży i utrzymania zdrowych kości w późniejszym okresie życia.

Wapń jest również potrzebny do utrzymania prawidłowego stanu zębów, a białko przyczynia się do utrzymania masy mięśniowej.

### Mleko: niezbędne dla Twojego życia

Aby uzyskać więcej informacji, spójrz na [opracowania EDA](#) o żywieniu i produktach mlecznych, takich jak:

- [Korzyści zdrowotne i odżywcze mleka i produktów mlecznych](#)  
[Bogate w składniki odżywcze mleko i produkty mleczne](#)
- [Mleko i produkty mleczne: Źródło wysokiej jakości białka](#)
- [Rola mleka i produktów mlecznych w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym](#)
- [Mleko i dzieci: zdrowe połączenie](#)
- [Mleko i osoby starsze](#)

W okresie ciąży i karmienia piersią wiele składników odżywczych, takich jak **białko, fosfor, magnez, jod, witamina B12, witamina B2** jest wymaganych w większych ilościach. Badania naukowe pokazują również, że jako część zdrowej diety, mleko i produkty mleczarskie wiążą się z wieloma efektami zdrowotnymi, w tym z **kontrolą masy i składu ciała, obniżeniem ciśnienia krwi i zmniejszeniem ryzyka cukrzycy typu 2**. W niektórych badaniach zaobserwowano **kardioochronne działanie** produktów mlecznych.



Nabiał jest źródłem wielu niezbędnych składników odżywczych



Nabiał sprzyja zdrowemu wzrostowi i utrzymaniu kości, mięśni lub zębów



Nabiał pomaga kontrolować masę ciała



Nabiał wiąże się z niższym ciśnieniem krwi i działaniem kardioprotekcyjnym



Nabiał wiąże się ze zmniejszonym ryzykiem cukrzycy typu 2

W kilku badaniach nie stwierdzono negatywnych związków pomiędzy spożyciem tłuszczów nasyconych zawartych w nabiale a chorobami układu krążenia i cukrzycą. Spożycie serów nie wykazało negatywnego wpływu na poziom cholesterolu. Wyjaśnienie tego faktu może leżeć w złożonym składzie mleka i produktów mlecznych, które oprócz tłuszczów nasyconych zawierają inne składniki odżywcze i bioaktywne, takie jak wapń, potas i bioaktywne peptydy.

## Czym są naturalne i przemysłowe TFAs?

Kwasy tłuszczowe trans (TFA) to nienasycone kwasy tłuszczowe, które można znaleźć w żywności, jako przemysłowe TFA w niektórych przetworzonych olejach roślinnych lub jako naturalnie występujące TFA w mięsie i produktach mlecznych.

**Naturalne TFA są również znane jako „TFA przeżuwaczy”** ponieważ są naturalnie wytwarzane w jelitach (żwaczu) krów. Dlatego niewielkie ilości TFA można znaleźć w produktach zwierzęcych, takich jak mleko i mięso. Tłuszcz mleczny składa się średnio z 65-70% nasyconych kwasów tłuszczowych i 30-35% nienasyconych kwasów tłuszczowych.

**Przemysłowe TFA powstają podczas procesu utwardzania olejów roślinnych** (częściowe uwodornienie w wysokiej temperaturze), stosowanego w celu przedłużenia okresu przydatności do spożycia niektórych produktów spożywczych.

Przemysłowe TFA znajdują się głównie w margarynach, tłuszczach do smarowania, przetworzonych wyrobach piekarniczych, fast foodach i przekąskach. Częściowo uwodorniony tłuszcz może zawierać do 60% przemysłowych TFA.

### Co mówi prawo EU ...

Rozporządzenie Komisji (UE) 2019/649 w sprawie tłuszczów trans innych niż trans naturalnie występujących pochodzenia zwierzęcego ogranicza poziom przemysłowych kwasów tłuszczowych na poziomie maksymalnie 2%. TFA pochodzące od przeżuwaczy lub naturalne są wyłączone z zakresu niniejszego rozporządzenia, ponieważ stanowią integralną i naturalną część tłuszczu mleka lub mięsa.



### Czy wiesz?

Naturalne TFA stanowią tylko 4-6% całkowitego tłuszczu mleka, co oznacza,

**że w 100 ml pełnotłustego mleka znajduje się mniej niż 0,1 g naturalnych TFA.**

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat TFAs w mleku, sprawdź [EDA Q&A na temat kwasów tłuszczowych trans](#).

## Czy ilość spożywanych naturalnych TFA ma znaczenie dla zdrowia?

**Nie, nie jest, ponieważ poziomy naturalnych TFA występujących w nabiale są niskie.** Nauka pokazuje, że spożycie TFA przeżuwaczy z naturalnych źródeł, takich jak nabiał, mięso i masło, wynosi poniżej 2 g/dzień w przeciętnej diecie europejskiej.

Udział TFA pochodzących od przeżuwaczy w ogólnym spożyciu energii jest zatem minimalny i **poniżej maksymalnego poziomu ustalonego przez WHO dla całkowitego spożycia TFA wynoszącego 1% energii.** Ilość naturalnych TFA spożywanych w naszej zwykłej diecie nie stanowi zatem żadnego zagrożenia dla zdrowia.





## Dlaczego produkty mleczne z mleka surowego są uważane za zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności?

Według Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności spożywanie mleka surowego może być związane z pewnymi zagrożeniami dla zdrowia. Jednakże, **unijne przepisy dotyczące higieny stosują rygorystyczne wymagania w odniesieniu do produktów z surowego mleka**, wymagając od przedsiębiorstw spożywczych przeprowadzania ścisłych kontroli w zakresie bezpieczeństwa higienicznego produktów z mleka surowego i dając konsumentom narzędzia niezbędne do dokonywania świadomych wyborów. **Sektor mleczarski jest szczególnie zaangażowany w zagwarantowanie wysokich standardów bezpieczeństwa żywności.** Główne procesy w przetwórstwie mleka zmniejszają obciążenie bakteryjne lub kontrolują wzrost bakterii. Dużo więcej informacji znajdziesz w [EDA Fact sheet na temat bezpieczeństwa żywności w łańcuchu mleczarskim](#) i [publikacji na temat mleka surowego](#).

## Dlaczego mówimy o nietolerancji laktozy?

**Laktoza jest cukrem, który naturalnie występuje w mleku (4,7 g/100 ml w mleku krowim).** Spożywana laktoza jest rozkładana przez laktazę, enzym trawienny, na dwa cukry proste: glukozę i galaktozę, które są szybko wchłaniane w jelicie cienkim.

**Nietolerancja laktozy może wystąpić, gdy aktywność enzymu laktazy jest niewystarczająca do strawienia spożytej laktozy.** Gdy niestrawiona laktoza dostanie się do jelita grubego jest fermentowana przez bakterie jelitowe. Ten proces fermentacji może wywołać objawy żołądkowo-jelitowe nietolerancji laktozy, takie jak ból brzucha, wzdęcia, biegunka i wzdęcia. Nie zawsze jednak złe trawienie laktozy prowadzi do objawów nietolerancji laktozy.

EFSA podkreśla, że **mleko jest tak ważnym składnikiem diety, że przed zaleceniem diety "niskolaktozowej" z unikaniem mleka, nietolerancja laktozy powinna być formalnie potwierdzona jednym z uznanych testów** (np. wodorowy test oddechowy, test tolerancji laktozy).

Tolerancja laktozy różni się znacznie u poszczególnych osób. Ze względu na tę indywidualną zmienność, ustalenie jednego progu laktazy dla wszystkich osób z nietolerancją laktozy nie jest możliwe.

### Czy wiesz?

Zdecydowana większość osób z nieprawidłowym trawieniem laktozy toleruje do 12 g. laktozy w pojedynczej dawce  
**= 1 duża szklanka mleka (240 ml)**  
z niewielkimi lub nawet żadnymi objawami. Większe dawki mogą być nawet tolerowane, jeśli są rozłożone w ciągu dnia. Aby uzyskać więcej informacji, zobacz [EDA Q&A na temat nietolerancji laktozy](#).

1 x



## Czy istnieje jakiś oficjalny program promujący "zdrowe odżywianie" wśród dzieci?

Spożycie mleka, a także świeżych owoców i warzyw w Unii Europejskiej nie spełnia międzynarodowych ani krajowych zaleceń żywieniowych. Niezdrowe odżywianie, w połączeniu z niską aktywnością fizyczną, powoduje wzrost wskaźników otyłości.

**Aby pomóc dzieciom w przestrzeganiu zdrowej diety i stylu życia, Komisja Europejska wprowadziła unijny program dla szkół.** Unijny program "Mleko w szkole" sięga 1977 roku. Środki z budżetu krajowego na rok szkolny 2019/2020 wyniosły 105 mln euro na mleko i inne produkty mleczne (natomiast 145 mln euro zarezerwowano na owoce i warzywa). Program dystrybucji uzupełniają działania edukacyjne, które uczą dzieci o rolnictwie i promują zdrowe odżywianie.

### Czy wiesz?

Z ostatniej oceny wynika, że program "Mleko w szkole" dotarł do ponad 20 milionów dzieci w całej UE w roku szkolnym 2017/2018.



Na poziomie globalnym, [Światowy Dzień Mleka w Szkole](#) został ustanowiony w 2000 roku, aby podnieść świadomość na temat szkolnych programów mlecznych. Jest on obchodzony co roku w ostatnią środę września, aby nadać większą widoczność produktom mlecznym w szkołach na całym świecie, a różne działania skupiają się na znaczeniu mleka dla dzieci.

## Jaka jest różnica między produktami mlecznymi a alternatywnymi produktami mlecznymi?

Napoje roślinne są pochodzenia roślinnego, natomiast mleko jest pochodzenia zwierzęcego. Napoje roślinne są wysoko przetworzone, z wieloma dodatkami, podczas gdy zwykłe mleko jest minimalnie przetworzone (np. standaryzacja tłuszczu, homogenizacja, obróbka termiczna) i nie zawiera żadnych dodatków.



Mleko jest naturalnie bogate w składniki odżywcze. **Napoje roślinne są zwykle wzbogacone o witaminy i minerały, aby naśladować naturalną zawartość składników odżywczych w mleku. Ze względów smakowych większość napojów roślinnych jest słodzona i aromatyzowana, aby uczynić je bardziej atrakcyjnymi.** Mleko może być jednak spożywane bezpośrednio, ponieważ jego smak doskonale nadaje się do bezpośredniego spożycia. Napoje roślinne konkurują z mlekiem na tym samym rynku, mimo że napoje roślinne i mleko to zupełnie inne produkty, zarówno z technologicznego, jak i żywieniowego punktu widzenia.

## Dairy: an actor for sustainability

### Jak sektor mleczarski może być podmiotem gospodarki o obiegu zamkniętym?

Logika gospodarki w obiegu zamkniętym opiera się na **odpowiednim wykorzystaniu surowców naturalnych** w celu uniknięcia ich rosnącego niedoboru i **promowania działań takich jak recykling, ponowne wykorzystanie i transformacje** kształtujące naturalny krąg korzyści. Mleczarstwo ma długą historię z gospodarką o obiegu zamkniętym i jest aktywne w szerokim zakresie tematów, aby stale poprawiać swoją wydajność w obiegu zamkniętym, w tym **opakowań i recyklingu, jak również waloryzacji produktów ubocznych i ponownego wykorzystania wody**.



Wykorzystanie składników obornika do produkcji biogazu



Ponowne wykorzystanie wody i recykling



Wykorzystanie produktu ubocznego produkcji sera (serwatka) jako wysokowartościowa żywność o wysokiej wartości



Wykorzystanie pastwiska w celu karmienia krów mlecznych

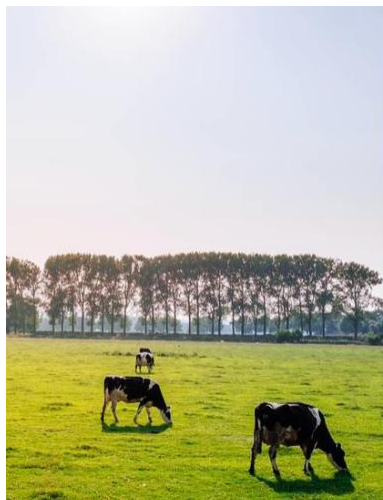


Nawożenie ziemi odchodami zwierzęcymi

To tylko kilka przykładów zaangażowania mleczarskiego w gospodarkę o obiegu zamkniętym. Obecnie sektor mleczarski jest jednym z głównych przedstawicieli tego cyklicznego podejścia i stale poszukujemy innowacyjnych rozwiązań. Aby dowiedzieć się więcej o podejściu EDA do gospodarki o obiegu zamkniętym, zapoznaj się z naszym [stanowiskiem ws. nowego planu działania UE dotyczącego gospodarki o obiegu zamkniętym](#).

### Jaki jest ślad klimatyczny sektora mleczarskiego?

**Sektor mleczarski stanowi od 2% do 4% globalnej emisji gazów cieplarnianych (GHG) rocznie**, zgodnie z [raportem FAO na temat emisji gazów cieplarnianych z sektora mleczarskiego](#). Ślad węglowy europejskiej produkcji mleczarskiej znacznie się zmniejszył od 1990 roku, zgodnie z rocznym [wykazem gazów cieplarnianych Unii Europejskiej 1990-2018](#).



Ślad węglowy na wyprodukowaną jednostkę mleka w Europie jest już jednym z najniższych na świecie, a sektor jest w pełni zaangażowany w dalsze zmniejszanie swojej intensywności węglowej i przyczynianie się do osiągnięcia celów UE w zakresie redukcji emisji gazów cieplarnianych. **Wiele firm mleczarskich już podpisało zobowiązanie dotyczące neutralnego pod względem emisji dwutlenku węgla łańcucha mleczarskiego do 2035 i 2050 roku.** Mają również wyznaczone cele redukcji emisji obejmujące emisje z przetwórstwa mleczarskiego, z fazy początkowej i końcowej łańcucha mleczarskiego. Obecnie można również znaleźć firmy z certyfikatem neutralności węglowej.

**Krowy mleczne mają również pozytywny wpływ na środowisko naturalne, przyczyniając się do odnawiania trawy i zachowania różnorodności biologicznej.**

Aby lepiej zrozumieć rzeczywisty ślad klimatyczny sektora mleczarskiego, należy przyjąć podejście holistyczne i rozważyć sektor mleczarski w ramach szerszej oceny środowiskowej.

## Dlaczego potrzebujemy krów mlecznych, aby chronić nasze środowisko?

**Krowy mleczne są jednym z filarów łańcucha środowiskowego.** Hodowla zwierząt gospodarskich ma wiele pozytywnych efektów zewnętrznych dla środowiska. Hodowla różnych gatunków bydła mlecznego pomaga zachować bioróżnorodność zwierząt i ożywia krajobrazy. Jednocześnie wydajny wypas stad krów nie tylko wspomaga wzrost roślin, ale także przyczynia się do odbudowy użytków zielonych, bioróżnorodności roślin i mikroorganizmów glebowych, sekwestracji węgla w glebie i jakości gruntów. Trwałe użytki zielone na pastwiskach zatrzymują węgiel w miejscach, w których nic innego nie może rosnąć, zapewniając jednocześnie niezbędne składniki odżywcze. Przeczytaj więcej w naszym artykule EDA: [Sektor mleczarski i Zielony Ład](#).

### Czy wiesz?

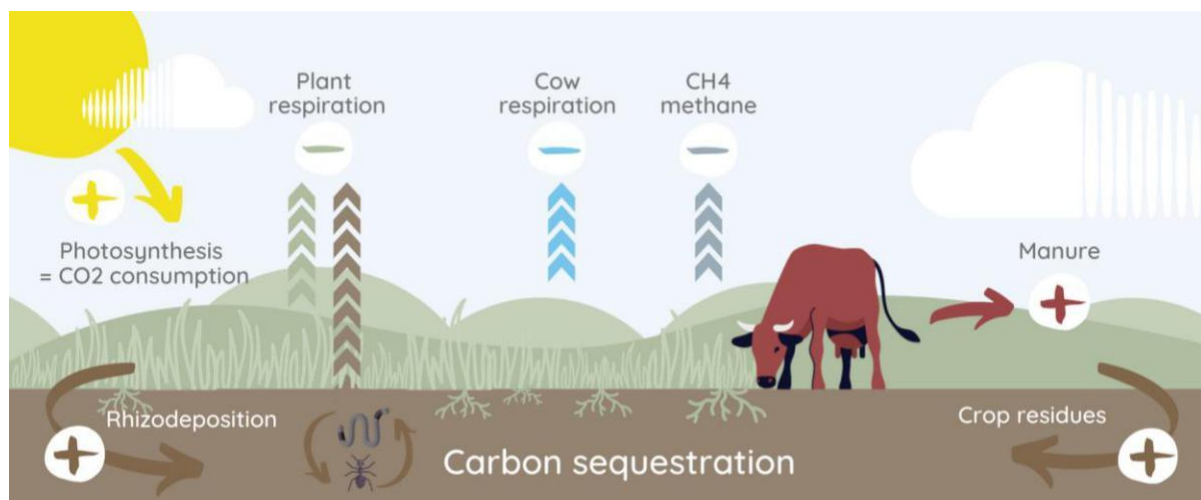
Wypas zwierząt przekształca niejadalny materiał w wartościowe pożywienie dla ludzi. Utrzymuje integralność krajobrazu, ponieważ wiele obszarów nie byłoby już zielonych bez stałego wpływu krów gryzących i depczących trawę!



## Czym jest sekwestracja węgla?

Sekwestracja węgla to zjawisko, które kompensuje część emisji GHG pochodzących od zwierząt gospodarskich. **CO<sub>2</sub> jest usuwany z atmosfery i absorbowany przez łąki i pastwiska, działające jak naturalne pochłaniacze dwutlenku węgla.** Może to zrównoważyć znaczną część emisji zwierząt gospodarskich z sektora mleczarskiego. Producenci mleka mogą pomóc w zmniejszeniu wpływu ich działalności na emisję gazów cieplarnianych poprzez **efektywne zarządzanie gospodarstwem, które wspiera absorpcję węgla przez glebę.** Wiele istniejących projektów na poziomie gospodarstw mlecznych w Europie ma na celu zwiększenie sekwestracji dwutlenku węgla poprzez opracowanie wiarygodnych metod obliczeniowych i wdrożenie praktyk rolniczych związanych z emisją dwutlenku węgla.

EDA współpracuje również z Komisją Europejską w zakresie wymiany najlepszych praktyk i przyczyniania się do analizy i mapowania podejść do rolnictwa węglowego w Europie.



© Design: EDA (inspired by CNIEL)

## O czym mówi Ślad środowiskowy produktów mlecznych?

Ślad środowiskowy produktów mleczarskich (Dairy PEF) został zainicjowany przez Europejskie Stowarzyszenie Mleczarskie (EDA) jako ważny projekt mający na celu lepszą identyfikację **najbardziej istotnych wpływów środowiskowych różnych produktów mleczarskich w badaniu szerokiego zakresu 17 kryteriów środowiskowych**, takich jak woda i wykorzystanie terenu. Obejmuje on pełny cykl życia produktów mlecznych (od karmienia zwierząt, aż do procesu mycia łyżki do jogurtu). Dairy PEF jest wspólnym wysiłkiem mającym na celu opracowanie **zharmonizowanej metodologii przy użyciu prostego i wykonalnego narzędzia** do pomiaru ekologiczności produktów mlecznych.

Metodyka ta została oficjalnie zatwierdzona przez Komisję UE, kraje członkowskie i organizacje pozarządowe w 2018 roku jako metodyka referencyjna w sektorze mleczarskim. Wykracza ona daleko poza emisje GHG i obejmuje w zasadzie "pełny" ślad środowiskowy. Więcej informacji o Dairy PEF jest dostępnych w naszym biuletynie informacyjnym EDA lub na stronie internetowej DG ENVI Green Products Initiative.

### Obiecujący projekt...

Sukces Dairy PEF został uznany przez zewnętrznych ewaluatorów oraz przez głosowanie Komisji Europejskiej i państw członkowskich w kwietniu 2018 roku, które zdefiniowało Dairy PEF jako metodologię referencyjną w sektorze mleczarskim.



## Czym są Globalna Agenda Mleczarska i Ramy Zrównoważonego Rozwoju Mleczarstwa?

We wrześniu 2009 roku siedem organizacji reprezentujących sektor mleczarski, takich jak **EDA** lub **Międzynarodowa Federacja Mleczarska (IDF)**, utworzyło Globalną Agendę Mleczarską dla Akcji (GDAA) aby stworzyć podstawy pozytywnego wkładu przetwórstwa mleka w redukcję globalnych emisji GHG.

Każdego roku postępy i osiągnięcia są realizowane i monitorowane poprzez program pochodny Ramy Zrównoważonego Rozwoju Mleczarstwa, który stanowi platformę dla firm mleczarskich do burzy mózgów wokół najlepszych rozwiązań w zakresie zrównoważonego rozwoju mleczarstwa. Jest to okazja dla firm mleczarskich do spójnego dopasowania kluczowych kwestii zrównoważonego rozwoju, połączenia istniejących działań i identyfikacji możliwości.



### Czy wiesz?

Ramy zrównoważonego rozwoju przemysłu mleczarskiego skupiają się na **11 kluczowych kryteriach zrównoważonego rozwoju**: Emisje Gazów Ciężkich, Składniki Odżywcze Gleby, Odpady, Woda, Gleba, Różnorodność Biologiczna, Rozwój Rynku, Gospodarki Wiejskie, Warunki Pracy, Bezpieczeństwo i Jakość Produktów oraz Opieka Nad Zwierzętami.

Więcej informacji na temat Ram Zrównoważonego Rozwoju Mleczarstwa można znaleźć w Raporcie Rocznym DSF 2015-2016 lub filmach informacyjnych DSF.

## Czym jest europejski system handlu uprawnieniami do emisji?

Europejski System Handlu Emisjami (ETS) obejmuje średnie i duże instalacje w przemyśle. Pozostałe sektory są objęte rozporządzeniem Wspólnego Wysiłku Redukcyjnego (ESR) oraz Rozporządzeniem w sprawie użytkowania gruntów, zmiany użytkowania gruntów i leśnictwa (LULUCF).

Europejski system handlu uprawnieniami do emisji (ETS) jest podstawą polityki UE w zakresie przeciwdziałania zmianom klimatu. **Działa on na zasadzie "CAP and Trade": limit emisji gazów cieplarnianych rozdzielany co roku pomiędzy przedsiębiorstwa europejskie oraz handel pomiędzy tymi przedsiębiorstwami w zależności od ich wyników emisji.** Celem jest najpierw zmniejszenie z biegiem lat ilości uprawnień, aby stworzyć stałą zachętę do zmniejszania emisji gazów cieplarnianych, a następnie nagrodzenie firm przekraczających oczekiwania i zdolnych do sprzedaży niewykorzystanych uprawnień.

Rozporządzenie dotyczące wspólnego wysiłku redukcyjnego (ESR) ma na celu zagwarantowanie, że **UE osiągnie cel redukcji emisji gazów cieplarnianych o 30% do 2030 r. w porównaniu z poziomami z 2005 r.**, w sektorach takich jak transport, budownictwo, odpady i rolnictwo, które nie są objęte ETS.

Rozporządzenie LULUCF ustanawia ramy dla **uwzględnienia emisji i pochłaniania gazów cieplarnianych z użytkowania gruntów, zmiany użytkowania gruntów i leśnictwa w ramach klimatycznych i energetycznych na rok 2030.** Każde państwo członkowskie UE jest zobowiązane do zapewnienia, że rozliczone emisje z użytkowania gruntów są w całości kompensowane równoważnym usunięciem CO<sub>2</sub> z atmosfery.

## Który program „WPR i handel” obejmuje emisje z rolnictwa mlecznego?

**W obecnych ramach ETS niektóre energochłonne instalacje mleczarskie wchodzą w zakres Rozporządzenia w sprawie ETS.** W obecnych ramach ETS niektóre energochłonne instalacje mleczarskie wchodzą w zakres rozporządzenia w sprawie ETS. Niektóre kategorie produktów mlecznych (proszki mleczne) mają szczególny status w ramach systemu, ponieważ uznaje się, że istnieje w ich przypadku ryzyko "ucieczki emisji", co oznacza, że produkcja mogłaby zostać łatwo przeniesiona do krajów nienależących do UE, jeżeli dodatkowe obciążenie związane z uprawnieniami w ramach ETS sprawiłoby, że produkcja byłaby mniej konkurencyjna w UE. Powiązane instalacje otrzymują większą liczbę bezpłatnych uprawnień do emisji, aby poradzić sobie z ryzykiem ucieczki emisji. Inne emisje sektora rolnego niezwiązane z CO<sub>2</sub> są objęte rozporządzeniami w sprawie ESR i LULUCF.

## Czym są Dyrektywa o Krajowych Pułapach Emisji (NEC) i Dyrektywa o Emisjach Przemysłowych (IED) i jak wpływają one na sektor mleczarski?

[Dyrektywa 2001/81/EC](#) w sprawie **Krajowych Pułapów Emisji ustanawia dla każdego państwa członkowskiego wartości graniczne dla czterech zanieczyszczeń** (dwutlenek siarki, tlenki azotu, lotne związki organiczne i amoniak) z zachowaniem elastyczności krajowych środków wykonawczych. Negocjacje dotyczące krajowych pułapów emisji w UE były ściśle śledzone przez EDA.

[Dyrektywa ws. Emisji Przemysłowych](#) (IED) ma na celu ograniczenie szkodliwych emisji przemysłowych w całej UE, w szczególności poprzez lepsze stosowanie Najlepszych Dostępnych Technik (BAT). **Dokumenty Referencyjne dotyczące Najlepszych Dostępnych Technik (BREF) to wzorce przemysłowe dla różnych rodzajów emisji z zakładów produkcyjnych**, które zostały opracowane przez władze UE. Po zakończeniu prac, poziomy odniesienia dla urządzeń przemysłowych i emisji mają stać się obowiązkowymi normami w UE.

Przemysł mleczarski i EDA bardzo uważnie śledzą te procesy, ponieważ mogłyby one mieć negatywny wpływ na przemysł mleczarski, jeśli nie odzwierciedlają specyfiki rzeczywistości mleczarskiej w praktyce. Pomagaliśmy Wspólnemu Centrum Badawczemu Komisji Europejskiej (JRC) w ich pracy, dostarczając informacji sektorowych i ekspertyz branżowych, aby lepiej wyjaśnić rzeczywistość i potrzeby przemysłu mleczarskiego. **Konkluzje dotyczące Najlepszych Dostępnych Technik on the 'Przemysłu spożywczym, napojów i mleka'** zostały opublikowane w grudniu 2019 r. Nowe przepisy będą stosowane w przypadku pozwoleń środowiskowych i innych ocen regionalnych, a od około 2022 r. doprowadzą również do nowych przepisów UE.

## Jak przemysł mleczarski radzi sobie z zasobami wodnymi?

Poprawa efektywności wykorzystania wody i środków recyklingu wyraźnie zmniejszyły wpływ nabiału na środowisko wodne. Woda jest wykorzystywana w zakładach mleczarskich do ogrzewania, chłodzenia, mycia i czyszczenia, zawsze stawiając na pierwszym miejscu najwyższe standardy higieniczne i maksymalne bezpieczeństwo we wszystkich sektorach produkcji.

Mleczarstwo może poprawić swój zrównoważony rozwój poprzez ponowne wykorzystanie wody w procesie mleczarskim. **Innowacyjne technologie oczyszczania wody, takie jak odwrócona osmoza, pozwalają zakładom mleczarskim na recykling ścieków do ponownego wykorzystania w całym łańcuchu mleczarskim, od czyszczenia linii napełniania do pasteryzacji mleka.** Podejmowane są również znaczące kroki w celu poprawy jakości ścieków, co zmniejsza wpływ na zbiorniki wodne. Więcej informacji można znaleźć w naszych biuletynach informacyjnych [nt. znaczenia wody](#) oraz [ponownego wykorzystania](#) w sektorze mleczarskim.



## Czy mleczarstwo jest zaangażowane w zrównoważone opakowania?

**Przemysł mleczarski jest zaangażowany w wiele inicjatyw mających na celu dalsze ograniczanie wpływu swoich opakowań na środowisko i stara się znaleźć lepsze rozwiązania w zakresie zbiórki i recyklingu.** Większość firm mleczarskich stawia sobie cele w zakresie możliwości ponownego użycia, recyklingu, składu, a także zawartości materiałów pochodzących z recyklingu, sortowania i gromadzenia, projektowania oraz śladu węglowego opakowań.

Główną funkcją opakowań jest dostarczenie konsumentom produktów w optymalnym stanie. Dobre opakowanie musi być adekwatne do specyfiki produktu na każdym etapie jego cyklu życia, przy jednoczesnym minimalizowaniu wpływu ekonomicznego i środowiskowego zarówno produktu, jak i jego opakowania.

Aby uzyskać więcej informacji, sprawdź nasze biuletyny informacyjne [nt. wyboru opakowań](#) i [wymagań prawnych i bezpieczeństwa dla opakowań](#) w przemyśle mleczarskim.

## Jakie są zobowiązania mleczarstwa w zakresie marnowania żywności?

**Przemysł mleczarski jest poważnie zaangażowany w pomiar, zapobieganie i redukcję marnotrawstwa żywności w całym łańcuchu.** W tym kontekście kluczową rolę w unikaniu marnotrawstwa żywności odgrywa odpowiednie opakowanie, które zabezpiecza produkty przed wpływem czynników zewnętrznych.

Równolegle, szeroki zakres działań i inicjatyw ma na celu poprawę wydajności produkcji, osiągnięcie zerowej ilości odpadów w zakładach produkcyjnych, zwiększenie wykorzystania wcześniej wyrzucanych mlecznych produktów ubocznych, zwiększenie darowizn żywności lub podniesienie świadomości na poziomie konsumentów. [Przeczytaj więcej w naszym biuletynie informacyjnym EDA.](#)

## Jak przemysł mleczarski może działać na rzecz ochrony różnorodności biologicznej?

**Sektor mleczarski zarządza gruntami i umożliwia prosperowanie różnorodności biologicznej.**

Sektor znacząco przyczynia się do zatrzymania i odwrócenia degradacji ziemi, co jest kluczem do ochrony krajobrazów kulturowych.

Na przykład, sektor mleczarski stale pracuje nad zmniejszeniem emisji amoniaku i wypłukiwania azotanów, zwiększając ilość białka pochodzącego z lokalnych terenów lub zrównoważonego pozyskiwania soi. Sektor skupia się również na zarządzaniu glebą i jej odnawianiu na poziomie gospodarstwa.

**Ponadto wiele firm mleczarskich zobowiązało się do wyeliminowania wylesiania ze swoich łańcuchów dostaw.** Europejski sektor mleczarski pozyskuje zdecydowaną większość białka (70%) z paszy objętościowej, która prawie w całości (95%) pochodzi z upraw rolnych. Stanowi to kluczowy czynnik, jeśli chodzi o zrównoważenie środowiskowe i gospodarcze, a także obieg zamknięty i efektywne wykorzystanie zasobów. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z naszym artykułem [Sektor mleczarski i zielony ład](#).



## Czy dieta mleczna może być zgodna z przyszłym zrównoważonym rozwojem i rosnącą liczbą ludności?

Dieta mleczna wydaje się szczególnie odpowiednia dla zapewnienia przyszłego bezpieczeństwa żywnościowego rosnącej światowej populacji. Równolegle jest gotowa stawić czoła problemom środowiskowym, opracowując plan zrównoważonej produkcji rolnej.

Sektor mleczarski może być europejskim białym złotem w przyszłych latach, dzięki to **rosnącej wydajności i efektywności produkcji** (więcej dostaw mleka przy mniejszej liczbie bydła), jak również dzięki **odpowiedniemu i zrównoważonemu wykorzystaniu gruntów**

**Produkty mleczne są również naturalnym źródłem wielu niezbędnych witamin i minerałów oraz wysokiej jakości białka:** szklanka mleka dostarcza 21% dziennego zapotrzebowania na białko dla 5-letniego dziecka.

Opracowanie naukowe "[Nośność gruntów rolnych w USA gruntów rolnych w USA: Dziesięć scenariuszy żywieniowych](#)" Petersa i wsp. (2016) pokazuje, że spośród 10 badanych scenariuszy żywieniowych **laktoowovegetarianizm i laktovegetarianizm wypadły ogólnie lepiej niż inne zdrowe diety, zwłaszcza w porównaniu z dietą wegańską**

### Czy wiesz?

Badania naukowe wykazały również pozytywną korelację pomiędzy wzrostem dochodu na mieszkańca a spożyciem produktów mlecznych:

- Anita Regmi, [Analiza międzynarodowa wzorców konsumpcji żywności](#)
- Cranfield et al., [Zmiany w strukturze światowego popytu na żywność](#)



# The dairy economy in the European Union

## Dlaczego mleko i produkty mleczarskie są tak zakorzenione w kulturze europejskiej?

Pierwsze ślady spożycia nabiału przez człowieka odkryto w Europie Środkowej i Północnej około **7,000 lat temu**. Jest to pierwsze znane miejsce, w którym ludzie zrozumieli korzyści płynące z picia mleka zwierzęcego. Cywilizacje rzymska, germańska i celtycka rozwinęły hodowlę bydła mlecznego i stały się bardzo zależne od jego produktów, **pozostawiając w Europie głęboko zakorzenione dziedzictwo mleczarskie**.

Europa jest znana jako **kolebka serowarstwa**, ponieważ przetwarzanie mleka również zostało po raz pierwszy opracowane na tym kontynencie. Dziś Europa nadal jest światowym liderem w produkcji serów.

Wszystkie te historyczne wydarzenia przyczyniły się do zakorzenienia hodowli bydła mlecznego, a także produkcji mleka i jego licznych zastosowań, we wszystkich kulturach europejskich. **Od tamtych czasów region ten jest nadal największym konsumentem mleka przypadającym na mieszkańca.**

### Trochę historii ...

Więcej szczegółów na temat historycznych aspektów mleka i produktów mlecznych w Europie można znaleźć w artykule Andrew Curry'ego ["Archaeology: The Milk Revolution"](#)



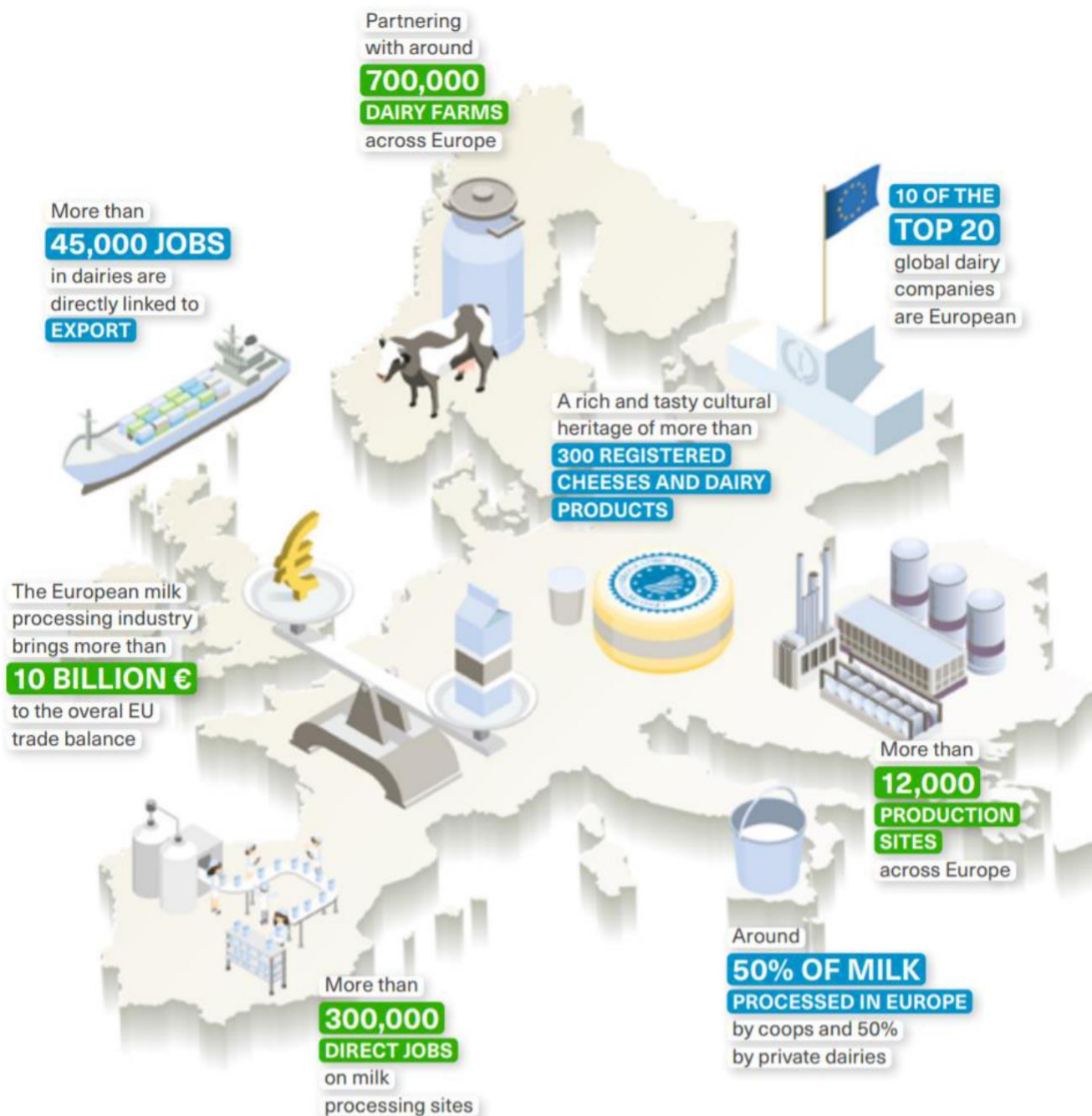
## Dlaczego produkcja mleczarska w dużej mierze pozostała w UE?

Regiony europejskie oferują wyjątkowo zróżnicowane **krajobrazy, zapewniające doskonałe warunki dla hodowli bydła mlecznego**. Ponadto istnieje ponad 300 zarejestrowanych serów i produktów mlecznych wymagających lokalnie pozyskiwanego mleka, które zapewniają stały popyt. **Europejski jednolity rynek** w połączeniu z **Wspólną Polityką Rolną (WPR)** zapewnia solidne podstawy dla silnego i rozwijającego się sektora mleczarskiego.

## W jaki sposób sektor mleczarski przyczynia się do całej gospodarki UE?

Z około **12 000 zakładów przetwórstwa mlecznego, 300 000 pracowników przemysłu i 700 000 gospodarstw mlecznych** europejski sektor mleczarski nie tylko stanowi podstawę obszarów wiejskich w Europie, ale również przyczynia się do **dodatniego bilansu handlowego UE z wkładem przekraczającym 10 miliardów euro**.





### Czy wiesz?

**5 z 10 największych światowych firm mleczarskich** to firmy europejskie: Nestlé, Lactalis, Danone, FrieslandCampina i Arla Foods.



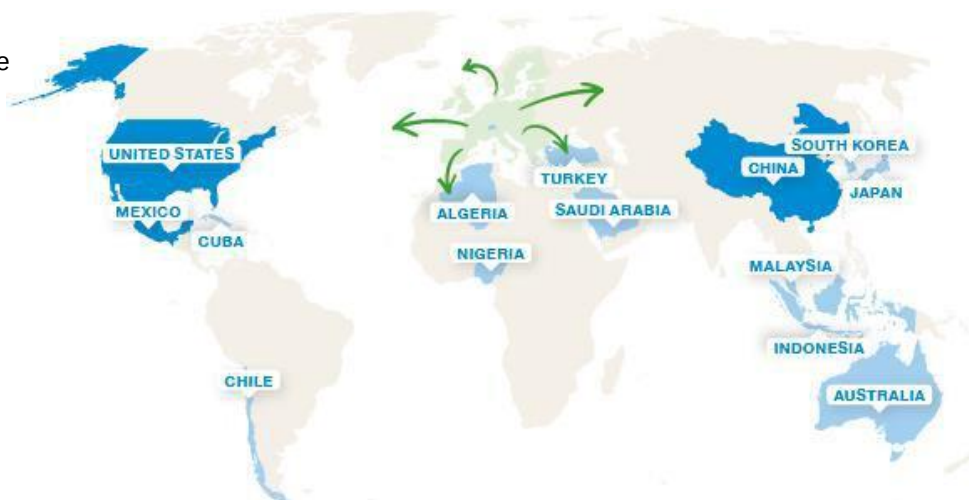
Europejski sektor mleczarski jest również globalnie uznawany za **wiodącego innowatora**. Rolnicy i firmy mleczarskie, we współpracy z krajowymi i europejskimi decydentami, są liderami w zakresie zrównoważonego rozwoju. Dzięki temu europejskie doświadczenie w dziedzinie mleczarstwa jest cenne i konkurencyjne w coraz bardziej wymagającym świecie.

## Jakie są główne kierunki eksportu produktów mlecznych z UE?

Zróznicowany portfel eksportowy unijnych przedsiębiorstw mleczarskich nie tylko gwarantuje, że możemy dostarczać nasze wyjątkowe i zdrowe produkty do wszystkich regionów świata. Przy **ponad 45 000 miejsc pracy bezpośrednio związanych z tym eksportem** zapewnia również stabilną i zrównoważoną przyszłość dla naszego sektora. W 2018 r. europejski przemysł przetwórstwa mleka wniósł ponad **10 mld EUR do ogólnego bilansu handlowego UE**.

**Piętnaście głównych kierunków eksportu unijnych produktów mleczarskich:**

1. Chiny
2. Stany Zjednoczone
3. Meksyk
4. Japonia
5. Korea Południowa
6. Algieria
7. Arabia Saudyjska
8. Nigeria
9. Kuba
10. Indonezja
11. Maleszja
12. Australia
13. Chile
14. Turcja
15. Szwajcaria



## Jaki jest wpływ dwustronnych umów handlowych na sektor mleczarski UE?

Od wydania tzw. **“Pakietu Hogana”** we wrześniu 2015 roku, Unia Europejska rozpoczęła **“dyplomatyczną ofensywę”** w celu otwarcia nowych rynków i rozpoczęcia nowych umów o wolnym handlu. Może to być **niezwykle korzystne** dla europejskiego sektora rolnego, a zwłaszcza dla europejskiego sektora mleczarskiego. Różne misje do krajów trzecich w celu promocji unijnego rolnictwa otworzyły **nowe rynki mleczarskie** i umocniły **pozycję lidera Unii Europejskiej w eksporcie produktów mleczarskich**. Ponad tuzin krajów negocjuje obecnie umowy o wolnym handlu (FTA) z UE. Szczególnie interesujące dla naszego sektora są kraje ASEAN. Pełny przegląd możliwości handlu dwustronnego i negocjacji FTA jest dostępny w [Raporcie Rocznym EDA 2019/2020](#).

*“Rosnący światowy popyt na mleko i produkty mleczne jest unikalną szansą dla EU Dairy. Zdecydowanie popieramy “ofensywę dyplomatyczną” komisarza UE Phila Hogana w celu otwarcia nowych rynków dla naszych produktów”*

**Wim Koosterboer**  
Corporate Manager  
Trade & Dairy Affairs  
w FrieslandCampina,  
Przewodniczący  
Komitetu Handlu i  
Ekonomii EDA



## Jakie są konsekwencje Brexitu dla sektora mleczarskiego UE?

31 stycznia 2020 roku Wielka Brytania opuściła Unię Europejską. Brexit wiąże się z przeprowadzaniem obecnie negocjacji mających na celu określenie przyszłych relacji między UE a Wielką Brytanią. Negocjacje te mają się zakończyć przed styczniem 2021 roku.

Jeśli Wielka Brytania opuści Jednolity Rynek UE i Unię Celną bez żadnej umowy handlowej lub alternatywnego rozwiązania dla utrzymania przepływu towarów i usług, będzie to szkodliwe zarówno dla sektora mleczarskiego Wielkiej Brytanii, jak i UE-27. **EDA chce, aby relacje handlowe pomiędzy Wielką Brytanią i UE pozostały jak najbliższe status quo.** Negocjacje w kierunku najbardziej kompleksowej umowy o wolnym handlu powinny być traktowane priorytetowo, aby ułatwić swobodny przepływ towarów.

Od 2016 r. Wielka Brytania odnotowuje deficyt handlowy z UE-27 w przypadku większości produktów mlecznych, zwłaszcza **maślanki, jogurtu, sera i twarogu**. Jedynym wyjątkiem jest nadwyżka mleka i śmietanki, głównie napędzana przez eksport surowego mleka z Irlandii Północnej do Republiki Irlandii.

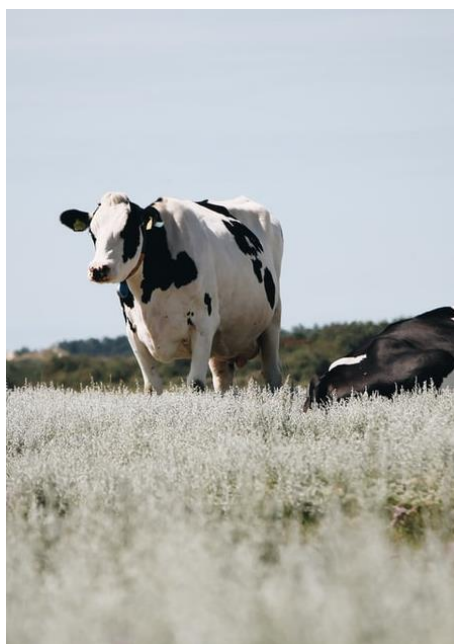
### Przyszłe ramy mleczarskie UE-Wielka Brytania

EDA opublikowała [Ramy Mleczarskie](#) stanowisko w sprawie przyszłych relacji UE-UK i negocjacji handlowych, wraz ze [zwróceniem uwagi EDA na Rules of Origin](#) czyli kryteria używane w ramach Światowej Organizacji Handlu (WTO) do określenia, gdzie dany produkt został wyprodukowany.

Po okresie przejściowym po Brexicie, Wielka Brytania stanie się krajem trzecim dla UE w zakresie relacji handlowych, a zatem wspomniane reguły pochodzenia będą musiały być stosowane w nowej umowie pomiędzy Wielką Brytanią a UE, niezależnie od tego, czy ta nowa relacja przełoży się na umowę o wolnym handlu.



## European Dairy Policies



### Czym jest Wspólna Polityka Rolna (WPR)?

Zapoczątkowana w 1962 r. wspólna polityka rolna UE (WPR) jest partnerstwem między rolnictwem a społeczeństwem europejskim oraz między Europą a jej rolnikami. Jej celem jest wspieranie rolników i poprawa wydajności rolnictwa, zapewnienie stabilnych dostaw żywności po przystępnych cenach, ochrona rolników w UE, aby mogli zarabiać na życie, pomoc w rozwiązywaniu problemów związanych ze zmianą klimatu i zrównoważonym zarządzaniem zasobami naturalnymi, zachowanie obszarów wiejskich i krajobrazów w całej UE oraz utrzymanie gospodarki wiejskiej poprzez promowanie miejsc pracy w rolnictwie, przemyśle rolno-spożywczym i powiązanych sektorach. WPR jest wspólną polityką dla wszystkich krajów UE. Jest ona zarządzana i finansowana na poziomie europejskim ze środków pochodzących z wieloletnich ram finansowych UE.

### Jak mleczarstwo wpisuje się w wydatki WPR?

Z finansowego punktu widzenia praktycznie niemożliwe jest poznanie dokładnej kwoty przeznaczonej dla sektora mleczarskiego z propozycji budżetu wieloletnich ram finansowych UE dla WPR. W rzeczywistości 70% wydatków WPR jest przeznaczonych na płatności niezwiązane z wielkością produkcji i inne płatności bezpośrednie, które nie są rejestrowane według sektorów.

**Wydatki WPR na środki rynkowe** sprzyjające dobremu funkcjonowaniu rynków rolnych **w 2019 r. na mleko i produkty mleczne przeznaczono ponad 57 mln EUR**. Stanowi to 0,1% całkowitego budżetu WPR i 2,4% całkowitych wydatków na środki rynkowe.

**Całkowity budżet UE na program "Mleko w szkole" w latach 2017-2023 wynosi 100 mln EUR**. Ten środek promocji jest częścią ogólnego programu dla szkół wspierającego dystrybucję owoców, warzyw, mleka i niektórych produktów mlecznych wśród dzieci w wieku szkolnym (od przedszkola do szkoły średniej). Więcej danych dotyczących WPR można znaleźć w [arkuszu statystycznym WPR Komisji Europejskiej \(czerwiec 2020\)](#).





## Na czym polegał system kwot mlecznych?

Kwoty mleczne (a dokładniej kwoty na produkcję mleka) były jednym ze **środków stosowanych przez Unię Europejską do interwencji w sektorze mleczarskim w latach 1984-2015**. Celem było opanowanie rosnącej produkcji mleka. Kwoty mleczne były przypisane do gospodarstw rolnych i stanowiły limit ilości mleka, które rolnik mógł sprzedać każdego roku bez płacenia opłaty. Bardziej szczegółowe informacje na temat zwykłej procedury ustawodawczej można znaleźć na [stronie internetowej Parlamentu Europejskiego](#).

## Jak kształtował się system kwot mlecznych?

W latach, w których obowiązywały kwoty mleczne, kolejne reformy Wspólnej Polityki Rolnej UE (WPR) zwiększyły orientację rynkową sektora mleczarskiego i zapewniły szereg innych, bardziej ukierunkowanych instrumentów mających na celu pomoc producentom na obszarach wrażliwych, takich jak obszary górskie, gdzie koszty produkcji są wyższe.

W związku z tym, aby zapewnić producentom z UE większą elastyczność w reagowaniu na rosnący popyt na rynku światowym, **w 2015 r. ustalono koniec kwot, co prowadzi do stopniowego przejścia na bardziej rynkowo zorientowaną europejską politykę mleczarską**.

## Jakie są aktualne instrumenty polityki mleczarskiej Komisji Europejskiej?

UE wykorzystuje szereg mechanizmów w celu ochrony sektora mleczarskiego w okresie zwiększonych zakłóceń na rynku. Jeden z nich, **interwencja rynkowa, zapewnia bezpieczeństwo w przypadku poważnych zakłóceń równowagi rynkowej, w formie interwencji publicznej lub dopłat do prywatnego przechowywania**. Interwencja publiczna polega na zakupie towaru przez władze publiczne, umieszczeniu go w magazynach publicznych na tak długo, jak to konieczne, do czasu, gdy warunki rynkowe pozwolą na jego ponowne wprowadzenie na rynek. W sektorze mleczarskim interwencja publiczna jest dostępna dla dwóch produktów: masła i odtłuszczonego mleka w proszku (OMP).

Dopłaty do prywatnego przechowywania są mechanizmem, poprzez który UE chroni sektor mleczarski przed zakłóceniami na rynku. Instrument ten pokrywa część kosztów przechowywania produktu podczas jego tymczasowego wycofania z rynku. Wsparcie to jest dostępne dla masła, OMP i serów o chronionej nazwie pochodzenia (ChNP) i chronionym oznaczeniu geograficznym (ChOG).

### Przeczytaj więcej ...

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat instrumentów polityki mleczarskiej, proszę spojrzeć na stronę [Instrumenty polityki dla sektora mleczarskiego](#) DG AGRI lub [Roczne Sprawozdanie EDA](#).



# Dairy Labelling: trademarks and Geographical Indications

## Czym jest oznaczenie geograficzne?

Według [DG ds. Handlu](#) oznaczenie geograficzne (OG) jest charakterystycznym znakiem używanym do identyfikacji produktu jako pochodzącego z terytorium danego kraju, regionu lub miejscowości, gdzie jego jakość, uznanie lub inne cechy charakterystyczne są związane z jego pochodzeniem geograficznym.

Oznaczenia geograficzne mogą nosić nazwę **określonego regionu lub miejsca** (jak *Cantal* lub *Fourme d'Ambert*, oba sery francuskie) lub mogą być związane **historycznie, gospodarczo lub symbolicznie** z nazwą określonego miejsca, jak *Feta*, która nie nosi nazwy miejsca, ale jest często identyfikowana jako produkt grecki. Tworzą one wartość dla lokalnych i krajowych producentów i przyczyniają się do **kształtowania międzynarodowego wpływu kulturowego**.

W przypadku produktu wytworzonego w UE jedynym sposobem na zarejestrowanie OG jest wysłanie wniosku do odpowiedniego organu krajowego w celu jego analizy. Następnie zostanie on zbadany przez Komisję Europejską w celu sprawdzenia jego zgodności z przepisami unijnymi.

### Czy wiesz? #1



W lipcu 2020 r. w UE było 3 717 różnych rolno-spożywczych OG, pochodzących ze wszystkich państw członkowskich. Według [eAmbrosia](#) (unijnego rejestru OG), **zarejestrowano 253 OG sera, co daje łącznie ponad 300 produktów mlecznych posiadających OG.**

### Czy wiesz? #2

Włochy są pierwszym europejskim eksporterem **produktów o chronionej nazwie pochodzenia (PDO)** pod względem ilości, ze słynnymi GI jak *Parmigiano-Reggiano*, *Grana Padano* czy *Gorgonzola*.



## Jaka jest specyfika oznaczeń geograficznych?

**Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)** obejmuje konkretne produkty wytwarzane na określonym obszarze geograficznym. **Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)** stosuje się do produktów, których co najmniej jeden etap produkcji odbywa się na powiązanym obszarze geograficznym. **Gwarantowana tradycyjna specjalność (TSG)** to system opracowany dla produktów wytworzonych dzięki tradycyjnemu składowi lub wyprodukowanych według tradycyjnej metody produkcji.

## Jaka jest różnica między znakami towarowymi a oznaczeniami geograficznymi?

Aby nie wprowadzać w błąd konsumentów produktów mlecznych **znaki towarowe nie mogą być, w żadnym momencie, mylone z oznaczeniami geograficznymi (GI).**

Zgodnie bowiem z [Dyrektywą UE 2015/2436](#) znak towarowy definiuje się jako oznaczenie, w szczególności słowa, w tym nazwy własne, lub wzory, litery, cyfry, kolory, kształt towaru lub opakowania towaru, lub dźwięki. Oznaczenie geograficzne podkreśla konkretny europejski produkt tradycyjnego know-how, podczas gdy zakres znaku towarowego polega na odróżnianiu towarów lub usług jednego przedsiębiorstwa od towarów lub usług innych przedsiębiorstw.

EDA argumentowała w [dokumencie przedstawiającym stanowisko z lipca 2015 r.](#), że ta różnica jest szczególnie ważna w **obecnej debacie na temat przyszłego ustawodawstwa dotyczącego dobrowolnego oznaczania pochodzenia.**

Europejskie Stowarzyszenie Mleczarskie (EDA)

[www.euromilk.org/eda](http://www.euromilk.org/eda)

[eda@euromilk.org](mailto:eda@euromilk.org)

Avenue d'Auderghem 22-28, 1040 Bruksela, Belgia

 @EDA\_Dairy