

 Technical Specifications

TS1.7 - Monitoring

Wersja PL: 2 marca 2026



Indeks

1.	OGÓLNE WYMOGI MONITORINGU	4
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
2.	PROCEDURA MONITORINGU AFLATOKSYNY B1 W KUKURYDZY I PRODUKTACH UBOCZNYCH KUKURYDZY	8
2.0.1.	ZAKRES	8
2.1.	ZASTOSOWANIE	8
2.2.	WYMOGI ZWIĄZANE Z KLASYFIKACJĄ KRAJU UPRAWY	8
3.	PROCEDURA MONITORINGU SALMONELLI W PASZACH	13
3.1.	WYMOGI OGÓLNE	13
3.1.1.	ZAKRES	13
3.1.2.	STOSOWANIE	13
3.2.	CZĘSTOTLIWOŚĆ MONITORINGU	13
3.2.1.	MIESZANKI PASZOWE DLA DROBIU	13
3.2.2.	MIESZANKI PASZOWE (POZA PASZAMI DLA DROBIU)	14
3.2.3.	MATERIAŁY PASZOWE	14
3.2.4.	DODATKI PASZOWE I PREMIKSY	15
3.3.	ANALIZA	15
4.	PROCEDURA MONITORINGU BIAŁEK ZWIERZĘCYCH	16
4.1.	WYMOGI OGÓLNE	16
4.1.1.	ZAKRES	16
4.1.2.	STOSOWANIE	16
4.2.	CZĘSTOTLIWOŚĆ MONITORINGU	16
5.	PROCEDURA MONITORINGU OLEJÓW I TŁUSZCZÓW POD KĄTEM DIOKSYN I DIOKSYNOPODOBNYCH PCB	17
5.1.	WYMOGI OGÓLNE	17
5.1.1.	ZAKRES	17
5.1.2.	STOSOWANIE	17
5.2.	CZĘSTOTLIWOŚĆ MONITORINGU	17
5.3.	POZYTYWNE ZWOLNIENIE	21

6.	PROCEDURA MONITORINGU DLA PRODUKTÓW UBOCZNYCH Z PRZEMYSŁU OLEJÓW I TŁUSZCZÓW	25
6.1.	WYMOGI OGÓLNE	25
6.1.1.	ZAKRES	25
6.1.2.	STOSOWANIE	25
6.2.	DEFINICJE	25
6.3.	CZĘSTOTLIWOŚĆ MONITORINGU	26
6.4.	POBIERANIE PRÓB	26
6.5.	BADANIE	26
6.5.1.	INFORMACJE DLA KLIENTA	26
	APPENDIX 1: NAZWY PRODUKTÓW I NUMERY ZGODNIE Z ROZP. (UE) NR 68/2013	27
	APPENDIX 2	38

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 uwzględnić 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 zasadnie wyznaczonym okresie; patrz §1.1) dla materiałów paszowych może być wyliczona przy użyciu następującego wzoru:

Częstotliwość = $\sqrt{\text{Ilość}} \cdot \text{'prawdopodobieństwo wystąpienia'} \cdot \text{'istotność'}$

100

Zmienna	Wyjaśnienie												
Częstotliwość	Liczba próbek do przebadania (w zasadnie wyznaczonym okresie)												
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, sprzedawanych lub przetwarzanych w małych ilościach, w zasadnie wyznaczonym okresie, ilość należy przyjąć w kilogramach.												
Prawdopodobieństwo wystąpienia	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> Historię: patrz poniżej Wpływ czynnika sezonowości Możliwość wtórnego skażenia. Dotyczy to szczególnie parametrów mikrobiologicznych. Nowe źródło/nowi dostawcy Niedawno odnotowane przypadki skażenia <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> Wyniki badań powinny być reprezentatywne. Historyczne dane o wynikach badań uważane za reprezentatywne mogą się różnić dla poszczególnych substancji niepożądanych. <p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> Wyniki badań z bazy danych GMP+ Monitoring database mogą również być wykorzystane dla określenia częstotliwości badań, jeśli uczestnik może wykazać ich reprezentatywność. 												
Istotność	<p>Ten czynnik wyraża stopień zagrożenia substancją niepożądaną. Dla określenia wartości istotności można wykorzystać informacje z Feed Support Products (FSP), gdzie:</p> <p>Istotność jest wysoka wartość 5 Istotność jest umiarkowana wartość 3 Istotność jest mała wartość 1</p> <p>Powyższe prowadzi do następujących wartości:</p> <table border="1"> <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> <tr> <td>Weterynaryjne produkty lecznicze</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Mykotoksyny</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>	Substancja niepożądana	Wartość	Metale ciężkie	5	Pestycydy	5	Insektycydy	5	Weterynaryjne produkty lecznicze	5	Mykotoksyny	5
Substancja niepożądana	Wartość												
Metale ciężkie	5												
Pestycydy	5												
Insektycydy	5												
Weterynaryjne produkty lecznicze	5												
Mykotoksyny	5												

Zmienna	Wyjaśnienie	
	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 TS1.6 *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 kukurydzy

2.0.1. Zakres

Niniejsza procedura określa szczegółowe wymagania dla pobierania próbek i analiz na aflatoksynę B1 w:

- kukurydzy, przetworzonej lub nieprzetworzonej oraz
- produktach ubocznych kukurydzy dostarczanych w ramach łańcucha GMP+.

2.1. Zastosowanie

Niniejsza procedura dotyczy firm certyfikowanych GMP+, które handlują produktami wymienionymi w punkcie 2.1. lub je przetwarzają.

Firmy certyfikowane GMP+ mogą posługiwać się wynikami analiz od dostawcy pod warunkiem, że wyniki te są reprezentatywne dla dostarczonej partii produktu.

2.2. Wymogi związane z klasyfikacją kraju uprawy

Firmy certyfikowane GMP+ zobowiązane są spełniać wymagania związane z klasyfikacją ryzyka poszczególnych krajów uprawy kukurydzy. Informacje na temat klasyfikacji ryzyka poszczególnych krajów uprawy znajdują się w tabeli 1 << [Klasyfikacja krajów uprawy](#)>>

W każdym wypadku, aby umożliwić zastosowanie odpowiedniej procedury, kraj uprawy musi być znany.

Jeżeli kraj uprawy jest nieznan, firma certyfikowana GMP+ zobowiązana jest zastosować wymagania jak dla kraju wysokiego ryzyka.

W przypadku Krajów niskiego ryzyka stosuje się poniższe wymagania:

- każda firma certyfikowana GMP+ odpowiada za monitorowanie poziomu aflatoksyn zgodnie z zasadami HACCP opisanymi w standardzie GMP+.
- Próbki należy pobierać zgodnie z wymogami opisanymi w dokumencie TS1.6 *Pobieranie próbek*.
- Wszyscy uczestnicy łańcucha, w tym użytkownik końcowy, muszą (na żądanie) być okresowo informowani na temat wyników analiz.

W przypadku Krajów ryzyka średniego i wysokiego stosuje się wymagania opisane w poniższej tabeli.

	Wysokie		Średnie	
Sposób dostawy	Wszystkie środki transportu lub miejsca przechowywania z wyłączeniem dostaw bezpośrednich samochodem ciężarowym	Dostawa bezpośrednia samochodem ciężarowym*	Wszystkie środki transportu lub miejsca przechowywania z wyłączeniem dostaw bezpośrednich samochodem ciężarowym	Dostawa bezpośrednia samochodem ciężarowym*
Za zastosowanie procedury odpowiada	Pierwsza firma certyfikowana GMP+ w łańcuch dostaw			Firma certyfikowana GMP+ przyjmująca transport samochodem ciężarowym
1. Pobieranie próbek	Z każdej partii należy pobrać reprezentatywną próbkę do analizy.			
Rozmiar partii	<ul style="list-style-type: none"> Statek pełnomorski: maks. 2000 ton Statek żeglugi śródlądowej: Statek żeglugi śródlądowej Kolej: Pociąg Silos / magazyn: maks. 1000 ton 	<ul style="list-style-type: none"> Samochód ciężarowy: maks. 1000 ton 	<ul style="list-style-type: none"> Statek pełnomorski: Ładownia Statek żeglugi śródlądowej: Statek żeglugi śródlądowej Kolej: Pociąg Silos / magazyn: maks. 2 000 ton 	<ul style="list-style-type: none"> Samochód ciężarowy: maks. 2 000 ton
Pobierający próbki	Niezależna organizacja nadzorująca: a. akredytowana zgodnie z normą ISO 17020 w odpowiednim zakresie lub b. zatwierdzona przez GAFTA	Zgodnie z wymogami opisanymi w dokumencie TS1.6 <i>Pobieranie prób</i>	Niezależna organizacja nadzorująca: a. akredytowane zgodnie z normą ISO 17020 w odpowiednim zakresie lub b. zatwierdzona przez GAFTA	Zgodnie z wymogami opisanymi w dokumencie TS1.6 <i>Pobieranie prób</i>
Metoda pobierania próbek	<ul style="list-style-type: none"> Rozporządzenie (WE) nr 152/2009, w tym poprawki określone Rozporządzeniem (UE) 691/2013, w tym: Żadna próbka zbiorcza nie może być lżejsza niż 10 kg Przynajmniej jedna próbka końcowa ważąca nie mniej niż 4 kg. <p>W przypadków przeładunku bezpośrednio ze statku na inny statek: patrz (Uwagi) poniżej.</p>			Zgodnie z ogólnymi wymogami GMP+ FSA opisanymi w TS1.6 <i>Pobieranie prób</i>

	Wysokie		Średnie	
Sposób dostawy	Wszystkie środki transportu lub miejsca przechowywania z wyłączeniem dostaw bezpośrednich samochodem ciężarowym	Dostawa bezpośrednia samochodem ciężarowym*	Wszystkie środki transportu lub miejsca przechowywania z wyłączeniem dostaw bezpośrednich samochodem ciężarowym	Dostawa bezpośrednia samochodem ciężarowym*
Miejsce / czas pobierania próbek	<ul style="list-style-type: none"> Najlepiej podczas załadunku (w kraju uprawy) lub rozładunku (w kraju przeznaczenia). W przypadku gdy niniejszą procedurę stosuje się przy rozładunku, wielkość partii określa rodzaj środka transportu, jakim kukurydza lub jej produkt uboczny został przewieziony. Pobieranie prób w silosie / magazynie podczas napełniania lub opróżniania. Istnieje możliwość wydzielenia partii w miejscu przechowywania w kraju uprawy w przypadku transportu statkiem żeglugi śródlądowej, koleją lub ciężarówką bezpośrednio do użytkownika końcowego. Stosuje się wówczas poniższe wymogi dodatkowe: <ul style="list-style-type: none"> a. Partia musi być poddana kwarantannie (oddzielona i identyfikowalna) w miejscu przechowywania w kraju uprawy. b. Układ miejsca przechowywania musi umożliwiać pobranie reprezentatywnych (przekrojowych) prób. 			
2. Analiza				
Częstotliwość analiz	Każda próbka końcowa			
Przygotowanie próbek	<p>Firma certyfikowana GMP+ odpowiedzialna za zastosowanie procedury zobowiązana jest ustalić z laboratorium następujące warunki przygotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> Otrzymana przez laboratorium próbka końcowa musi zostać całkowicie zmielona i homogenizowana. Z uzyskanego materiału należy przygotować próbkę laboratoryjną ważącą nie mniej niż 500 g. <p>Pozostały materiał z próbki końcowej należy zachować do ponownej analizy.</p>			
Ważność świadectwa analizy	<p>Świadectwo analizy musi potwierdzać, że próbkę pobrano nie wcześniej niż 3 miesiące przed datą otrzymania próbki.</p> <p>W przypadku przechowywanych partii oraz ponownych analiz prowadzonych po upływie 3 miesięcy, rozstrzygająca jest najwyższa zmierzona zawartość aflatoksyny B1 (ze wszystkich prób, niezależnie od chwili pobrania), jako że nie ma jednoznacznych dowodów, że stężenie aflatoksyny B1 zmniejsza się wraz z upływem czasu. Wszystkie wyniki analiz odnoszące się do danej partii (również te wykonane po terminie) muszą zostać do tej partii dołączone.</p>			
3. Informacje				
Informacje dla klienta i użytkownika końcowego**	<p>Świadectwo analizy / sprawozdanie analityczne</p> <p>Świadectwo analizy / sprawozdanie analityczne musi być jednoznacznie powiązane z dostarczaną partią.</p> <p>Kraj uprawy</p>			
Pozytywne zwolnienie	<p>Użytkownika końcowego należy poinformować o wynikach analizy zanim nastąpi rozładunek, o ile sprzedający i kupujący nie ustalą inaczej. W każdym wypadku jednak, wyniki muszą być dostępne przed przetworzeniem produktu w paszy lub wykorzystaniem go jako paszę.</p>			

	Wysokie		Średnie	
Sposób dostawy	Wszystkie środki transportu lub miejsca przechowywania z wyłączeniem dostaw bezpośrednich samochodem ciężarowym	Dostawa bezpośrednia samochodem ciężarowym*	Wszystkie środki transportu lub miejsca przechowywania z wyłączeniem dostaw bezpośrednich samochodem ciężarowym	Dostawa bezpośrednia samochodem ciężarowym*
				W przypadku przetwarzania kukurydzy w paszach innych niż dla bydła mlecznego, wyniki nie muszą być dostępne przed rozpoczęciem przetwarzania i mogą zostać dostarczone później. Uwaga: Wymóg ten może różnić się od wymogów innych dopuszczonych systemów bezpieczeństwa.
4. Uwagi				
Przeładunek bezpośrednio ze statku na statek	W przypadku bezpośredniego przeładunku ze statku na statek (z jednostki pełnomorskiej, statku żeglugi przybrzeżnej lub żeglugi śródlądowej na statek żeglugi śródlądowej) dopuszcza się zastosowanie metody opisanej w "GAFTA Sampling rules No. 124" (Zasady pobierania prób GAFTA nr 124), o ile spełnione zostaną następujące warunki:			
	<ul style="list-style-type: none"> a. pobranie reprezentatywnej próbki podczas załadunku lub rozładunku środka transportu b. pobranie przynajmniej 20 próbek pierwotnych z każdych 500 ton i przynajmniej 40 próbek pierwotnych dla partii mniejszych niż 1000 ton c. maksymalny rozmiar próbki pierwotnej: 1 kg d. minimum 20 kg z każdej (pod)partii o wielkości 500 ton e. przynajmniej 1 próbka końcowa, nie mniejsza niż 4 kg. 			
Dodatek szczegółowy dla (producentów)	Co do zasady należy pobierać próbki wytwarzanych produktów ubocznych z kukurydzy i poddawać je badaniom. Tym niemniej, istnieje również możliwość badania przyjmowanej kukurydzy. Producent żywności ustanawia procedurę monitorowania przyjmowanej kukurydzy, o ile:			

	Wysokie		Średnie	
Sposób dostawy	Wszystkie środki transportu lub miejsca przechowywania z wyłączeniem dostaw bezpośrednich samochodem ciężarowym	Dostawa bezpośrednia samochodem ciężarowym*	Wszystkie środki transportu lub miejsca przechowywania z wyłączeniem dostaw bezpośrednich samochodem ciężarowym	Dostawa bezpośrednia samochodem ciężarowym*
żywności z produktów ubocznych z kukurydzy	<p>a. Kukurydza spełnia wymagania Rozporządzenia (EU) Nr 2023/915 (w odniesieniu do maksymalnego poziomu zanieczyszczeń w środkach spożywczych) oraz</p> <p>b. Określono współczynnik zatężania wynikający z procesu produkcyjnego i jest on regularnie weryfikowany.</p> <p>Informacje, które muszą być dostępne i, na żądanie, przekazywane klientowi:</p> <p>a. Procedura zastosowana do przyjmowanej kukurydzy;</p> <p>b. Wyniki analiz przyjmowanej kukurydzy;</p> <p>c. Określony przez producenta współczynnik zatężania występujący w procesie.</p> <p>Informacje te muszą potwierdzać, że produkt uboczny z kukurydzy nie przekracza limitów wyznaczonych w dokumencie TS1.5 <i>Szczegółowe limity bezpieczeństwa pasz</i></p> <p>Uwaga: Producent żywności może być uczestnikiem innego (dopuszczonego) systemu bezpieczeństwa pasz, w którym określono inne wymogi dotyczące monitoringu i udostępniania informacji. Zaleca się zatem sporządzenie umowy regulującej kwestię dostępu do informacji.</p>			
<p>* Dostawa bezpośrednia samochodem ciężarowym: oznacza dostawę niebadanej kukurydzy za pomocą samochodu ciężarowego, przykładowo, od hodowcy lub z niecertyfikowanego punktu skupu.</p> <p>** Użytkownik końcowy: użytkownikiem końcowym jest firma certyfikowana GMP+ dostarczająca mieszankę paszową rolnikom (tj. końcowy uczestnik łańcucha GMP+).</p>				

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 Zakupypa 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 zakwaszenie 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 specjalne¹ dla monitoringu poziomu dioksyn i dioksynopodobnych PCB w olejach i produktach tłuszczowych, które:

- a. pochodzą z przerobu nasion oleistych, rafinacji oleju, przerobu tłuszczów zwierzęcych i/lub mieszanina tłuszczów, oraz
- b. są używane w paszach, oraz
- c. 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 § 5.1.1.

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:

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

Tabela: Klasy ryzyka i odpowiadająca im częstotliwość monitoringu

Klasa	1	2	3	4
Produkt	Niedozwolone dla pasz. Wykazane w tabeli z uwagi na pełną przejrzystość i kompletność Patrz również TS1.4 Produkty i Paliwa Zabronione	Produkt do użycia w paszach	Produkt do użycia w paszach	Produkt do użycia w paszach
Częstotliwość monitoringu	Nie dotyczy.	100% monitoring z Pozytywnym Zwolnieniem ² Jedna analiza na partię (maksimum 1000 ton ³)	Jedna reprezentatywna analiza na 2000 ton lub 5000 ton ^{6 4} (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.

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.

+ 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:

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 ⁵ pochodzenia roślinnego	Żywność UE	Inne
Patrz TS 1.4 <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)	4	Patrz Appendix 1
Mono-, dwu- i trójglicerydy kwasów tłuszczowych (13.6.3/13.6.9)		
Sole kwasów tłuszczowych (13.6.4)		
Surowe kwasy tłuszczowe z hydrolizy – z wyłączeniem fermentacji materii organicznej i enzymatycznej interestryfikacji olejów (13.6.6)		
Czyste, destylowane kwasy tłuszczowe z hydrolizy– z wyłączeniem fermentacji materii organicznej i enzymatycznej interestryfikacji olejów (13.6.7)		
Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych (13.6.10)		
Sacharoglicerydy kwasów tłuszczowych (13.6.11)	4	4
Gliceryna (13.8.1/13.8.2), Lecytyna (2.21.1) i Szlamy		
Zużyte pomoce filtrujące/zużyta ziemia bieląca		
Sopstok (13.6.8)		
Oleje/tłuszcze roślinne, surowe i rafinowane, za wyjątkiem surowego oleju kokosowego (2.20.1)	2	2
Surowy olej z zarodków kukurydzy (1.2.13)		
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

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

Inne oleje i tłuszcze pochodzące procesu produkcji biodiesla z nierafinowanych surowców ⁶	2	2
Importowane tokoferole ekstrahowane z oleju roślinnego oraz octan tokoferylu z nich wytworzony ⁷	2	2

Tabela 2: Produkty pochodzenia zwierzęcego	
Patrz TS1.4 <i>Produkty i paliwa zabronione</i> , aby znaleźć tłuszcze/oleje niedozwolone do użycia w paszach	1
Tłuszcze zwierzęce ze zwierząt lądowych	
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
Produkty z przetwórstwa oleju z ryb	
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

Tabela 3: Produkty z mieszaniami tłuszczów⁸	
Patrz TS 1.4 <i>Produkty i paliwa zabronione</i> , aby znaleźć tłuszcze/oleje niedozwolone do użycia w paszach	1
Produkty przychodzące	Patrz tabele 1 i 2

6. W kontekście tej procedury surowcem jest materiał, z którego produkt tłuszczowy/olej został wytworzony lub z którego pochodzi

7. Import spoza Unii Europejskiej (UE) do UE oraz import między państwami niebędącymi członkami UE

8. Definicja mieszaniam tłuszczów - patrz F0.2 Lista definicji

lub	
Wychodzące mieszanki tłuszczów/olejów	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.

Uwaga: Proszę zapoznać się z załącznikiem 2 Drzewo decyzyjne: Monitorowanie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego zawierających oleje i tłuszcze – wytyczne.

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.

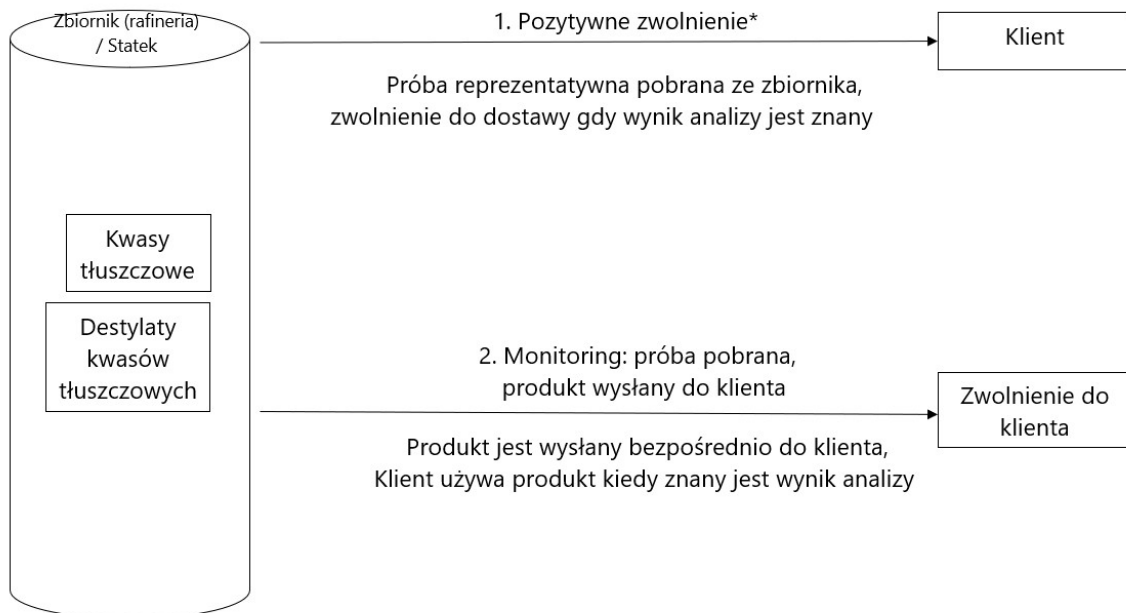
Wyniki analiz na dioksyny i dioksynopodobne PCB muszą być dostępne przed jakimkolwiek użyciem materiałów paszowych w mieszankach paszowych i premiksach.

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.

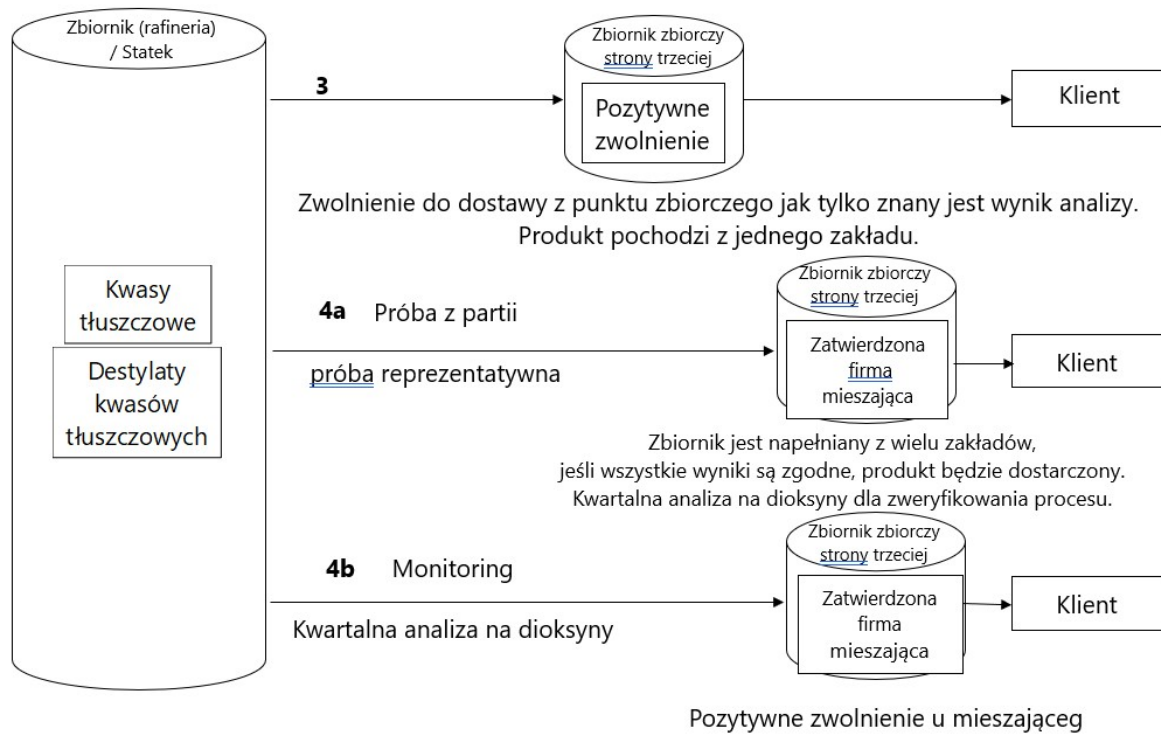
Nr.	Opcja	Uwagi
1	Producent pobiera reprezentatywną próbkę produktu znajdującego się w jego zbiorniku oraz wysyła ją do laboratorium do analizy na dioksyny i dioksynopochodne PCB. Produkt zostaje wysłany oraz dostarczony do klienta kiedy wyniki badania są znane i zgodnie ze specyfikacją.	Więcej szczegółów odnośnie pobierania prób i analiz, patrz § 1.3 i § 1.4. Klient zostanie poinformowany o wynikach poprzez Raport Analizy.
2	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. Faktyczna dostawa produktu (przeniesienie własności) będzie mieć miejsce kiedy wyniki analizy na dioksyny będą znane i zgodne ze specyfikacją.	Więcej szczegółów odnośnie pobierania prób i analiz, patrz § 1.3 i § 1.4. Aby skorzystać z tego wariantu musi być pisemne porozumienie między producentem a klientem. Klient zostanie poinformowany o wynikach poprzez Raport Analizy.
3	Producent wysyła produkt (z jednego zakładu) do zbiornika zbiorczego (w innym zakładzie).	Jeden rodzaj tłuszczu/oleju. Jeden producent/zakład produkcyjny.

Nr.	Opcja	Uwagi
	<p>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. 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>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 § 1.3 i § 1.4.</p> <p>Klient musi być poinformowany o wynikach analiz poprzez Raport Analizy.</p>
4a	<p>Producent musi pobrać próbę reprezentatywną do analizy na dioksyny i dioksynopodobne PCB, zanim produkt opuści zakład produkcyjny. Produkty są następnie wysyłane do zbiornika zbiorczego (który może znajdować się w zakładzie producenta lub u strony trzeciej). 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 dioksynopodobne 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>Ten wariant jest możliwy jedynie wtedy, gdy produktem dostarczonym 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> <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. 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</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>

Nr.	Opcja	Uwagi
	<p>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>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:

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

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

Uwaga: Proszę zapoznać się z załącznikiem 2 Drzewo decyzyjne: Monitorowanie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego zawierających oleje i tłuszcze – wytyczne.

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 TS 1.7 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	Matter Organic Non-Glycerol (Związki Organiczne poza Glicerolem) 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. 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.

Patrz również F0.2 *Lista definicji*.

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:
 - Niezależną kontrolę
 - Pobieranie prób z każdego lotu
 - 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

68/2013

Jak rozumieć
W obydwu rozdziałach: 5 i 6 są odwołania do tego Załącznika. Warto pamiętać, że: 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'). 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'

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 ⁽²⁾	Oleje i tłuszcze uzyskiwane z roślin (z wyjątkiem oleju rycynowego z ręcznika pospolitego), mogą być odszlamowane, rafinowane i/lub utwardzone.		Nie	Frakcja stearyny z oleju palmowego; Frakcja stearyny z oleju rzepakowego; Frakcja stearyny z oleju słonecznikowego

Objaśnienie:

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
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 ⁽¹⁾	Olej uzyskiwany w drodze ekstrakcji alg. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.		Nie	
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	

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
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 ⁽³⁾	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 lub tkanek zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, surowa lecytyna i włókno.	2	Tak	
13.6.2	Kwasy tłuszczowe estryfikowane glicerolem ⁽⁴⁾ pozyskiwane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych poprzez hydrolizę oleju roślinnego (2.20.1) ¹⁴	Glicerydy uzyskiwane przez estryfikację kwasów tłuszczowych glicerolem. Mogą zawierać maksymalnie 50 ppm białku z uwodornienia	4	Nie	

¹⁴ 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
	Kwasy tłuszczowe estryfikowane glicerolem ⁽⁴⁾ , pozyskiwane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z innego surowca 1 ⁴		2	Tak	
13.6.3	Mono-, di- i trójglicerydy kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾ , pozyskiwane z 13.6.6 lub 13.6.7, otrzymywane przez hydrolizę oleju roślinnego (2.20.1) ¹⁴	Glicerydy uzyskiwane przez estryfikację kwasów tłuszczowych glicerolem. Mogą zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania	4	Nie	
	Mono-, di- i trójglicerydy kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾ , pozyskiwane z 13.6.6 lub 13.6.7, otrzymywane z innych surowców ¹⁴		2	Tak	
13.6.4	Sole kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾ , pozyskiwane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych poprzez hydrolizę oleju roślinnego (2.20.1) ¹⁴	Produkt uzyskiwany w drodze reakcji kwasów tłuszczowych zawierających co najmniej cztery atomy węgla z wodorotlenkami, tlenkami lub solami wapnia, magnezu, sodu lub potasu. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	4	Nie	Analiza musi być przeprowadzona na składniku tłuszczowym (np. PFAD) lub na produkcie końcowym.
	Sole kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾ , pozyskiwane z 13.6.5, lub sole kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾ , pozyskiwane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z innego surowca 1 ⁴		2	Tak	
13.6.5	Destylaty kwasów tłuszczowych z rafinacji fizycznej ⁽³⁾	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	2	Tak	

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
		zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, sterole i tokoferole.			
13.6.6	Surowe kwasy tłuszczowe z hydrolizy ⁽³⁾ wyprodukowane z oleju roślinnego (2.20.1) ¹⁵	Produkt uzyskiwany w drodze hydrolizy olejów/tłuszczów. Z definicji zawiera surowe kwasy tłuszczowe C6–C24, alifatyczne, liniowe, monokarboksylowe, nasycone i nienasycone. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	4	Nie	Z wyłączeniem surowych kwasów tłuszczowych uzyskanych w procesie fermentacji materii organicznej i interstryfikacji olejów.
	Surowe kwasy tłuszczowe z hydrolizy ⁽³⁾ wyprodukowane z innego surowca ¹⁵		2	Tak	
13.6.7	Czyste, destylowane kwasy tłuszczowe z hydrolizy ⁽³⁾ , wyprodukowane z oleju roślinnego (2.20.1) ¹⁵	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	Z wyłączeniem surowych kwasów tłuszczowych uzyskanych w procesie fermentacji materii organicznej i interstryfikacji olejów. Kwas rycynolowy (syn. kwas oleju rycynowego , CAS no.141-22-0, EC no. 205-470-2 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; Kwas oktanowy (syn. kwas kaprylowy) pochodzenia roślinnego, CAS

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
	Czyste, destylowane kwasy tłuszczowe z hydrolizy ⁽³⁾ , wyprodukowane z innego surowca ¹⁵		2	Tak	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. (9Z,12Z,15Z)- Kwas 2,12,15-oktadekatrienoinowy), 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 ⁽³⁾	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 ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ ,	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych zawierających co	4	Nie	

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
	pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych przez hydrolizę oleju roślinnego (2.20.1) ¹⁴	najmniej cztery atomy węgla, estryfikowane kwasami organicznymi.			
	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasami organicznymi ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z innego surowca 1 ⁴		2	Tak	
13.6.10	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾ , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych przez hydrolizę oleju roślinnego (2.20.1) ¹⁴	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	4	Nie	
	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾ , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z innego surowca 1 ⁴		2	Tak	
13.6.11	Sacharoglicerydy kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾ , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych przez hydrolizę oleju roślinnego (2.20.1) ¹⁴	Mieszanina estrów sacharozy oraz mono- i dwuglicerydów kwasów tłuszczowych	4	Nie	
	Sacharoglicerydy kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾ , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z innego surowca 1 ⁴		2	Tak	
13.8.1	Gliceryna, surowa [Glicerol, surowy]	Produkt uboczny uzyskiwany: <ul style="list-style-type: none"> w drodze oleochemicznego rozszczepiania olejów/tłuszczów w celu otrzymania kwasów 		Nie	

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
		<p>tłuszczowych i słodkiej wody, a następnie zateżania 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 zateżania słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 mineralne i organiczne (maksymalnie 7,5 %). <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>			

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
		<ul style="list-style-type: none"> w drodze zmydlania olejów/ tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zwykle zasadami/ ziemią alkaliczną, w celu otrzymania mydła <p>Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.</p>			
13.8.2	Gliceryna [Glicerol]	<p>Produkt uzyskiwany:</p> <ul style="list-style-type: none"> w drodze oleochemicznego procesu a) rozszczepiania olejów/ tłuszczów, a następnie zateżenia słodkiej wody i rafinacji przez destylację (zob. część B glosariusza procesów, 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 zateżenia słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu i rafinacji przez destylację lub w procesie wymiany jonowej; w procesie wytwarzania biodiesla (metylowych lub etylowych estrów kwasów tłuszczowych), w drodze 		Nie	

Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
		<p>transestryfikacji olejów i tłuszczów nieokreślonego pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, a następnie rafinacji gliceryny. Minimalna zawartość glicerolu: 99 % w suchej masie;</p> <ul style="list-style-type: none"> • w drodze zmydlenia olejów/ tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zwykle zasadami/ ziemią alkaliczną, w celu otrzymania mydła, a następnie rafinacji surowego glicerolu i destylacji. <p>Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.</p>			
13.11.1	Glikol propylenowy [1,2-propanodiol] [propano-1,2,-diol]	Związek organiczny (diol lub podwójny alkohol) o wzorze C ₃ H ₈ O ₂ . Lepki słodkawy płyn, higroskopijny i mieszalny z wodą, acetonem i chloroformem. Może zawierać maksymalnie 0,3 % glikolu propylenowego.		Nie	

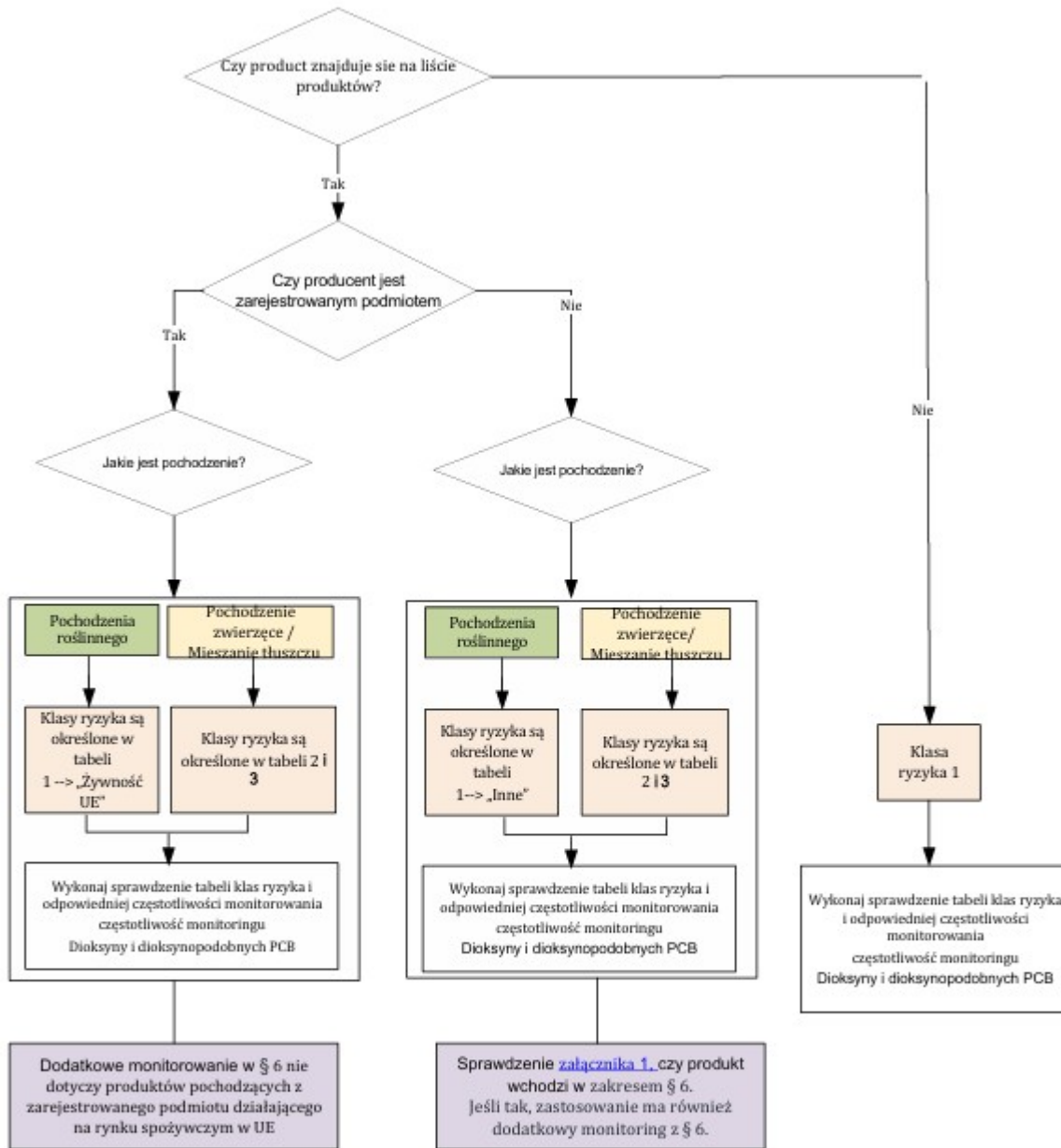
Numer	Nazwa	Opis	§5 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem §6	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
13.11.2	Monoestry glikolu propylenowego i kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾	Monoestry glikolu propylenowego i kwasów tłuszczowych, same lub w mieszaninie z diestrami.	2	Tak	

1⁵ Produkty 13.6.6 i 13.6.7 nie są objęte zakresem § 6 jedynie w przypadku, gdy surowcem użytym do ich produkcji jest poddany hydrolizie 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.

- (1) Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunków.
 (2) Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunków roślin.
 (3) Nazwę należy uzupełnić wskazaniem pochodzenia botanicznego lub zwierzęcego
 (4) Nazwę należy uzupełnić lub zmienić w celu określenia zastosowanych kwasów tłuszczowych
 (5) Nazwę należy zmienić lub uzupełnić w celu określenia kwasu organicznego.

Appendix 2

Schemat decyzyjny: Monitorowanie produktów ubocznych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego TS1.7, § 5 and § 6



Na przykład: **Destylaty kwasów tłuszczowych (13.6.5) pochodzenia roślinnego** są uwzględnione w Liście produktów GMP+
 Jeśli produkt pochodzi od podmiotu **prowadzącego zakład spożywczy zarejestrowanego w UE** → podlega on **klasie 2** zgodnie z tabelą 1, co wymaga **100% monitorowania** pod kątem dioksyn i dioksynopodobnych PCB. W tym przypadku **§ 6 nie ma zastosowania**.
 Jeśli produkt **nie** pochodzi od podmiotu działającego na rynku spożywczym zarejestrowanego w UE → nadal jest klasyfikowany jako **klasa 2** i również wymaga **100% monitorowania** pod kątem dioksyn i dioksynopodobnych PCB → jednak **§ 6 ma zastosowanie** na podstawie załącznika 1.



Risk Management tools

Gdzie można znaleźć więcej informacji o Risk Management tools od GMP+ International?

Arkusze informacyjne

Więcej informacji: [GMP+ Platform](#)

Lista produktów

Więcej informacji: [GMP+ Platform](#)

Oceny ryzyka

Więcej informacji: [GMP+ Platform](#)

GMP+ Monitoring database

Więcej informacji: [GMP+ Monitoring database](#)

Dokumenty pomocnicze

Więcej informacji: [Support documents](#)

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

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.

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.