



# Biuletyn Informacyjny dot. Wartości Odżywczych & Zrównoważonego Rozwoju<sup>1</sup>

Ostatnia aktualizacja wrzesień 2018

Połącz się ze światem mleczarstwa

## Dlaczego mleczarstwo jest ważne dla osiągnięcia zdrowej i zrównoważonej diety.

Ostatnie badania pokazały, że produkty mleczarskie mają aktualnie niewielki wpływ klimatyczny, a jednocześnie są zrównoważone z uwagi na znaczenie ich wartości odżywczych w zdrowej diecie.

- Zmiany modeli dietetycznych i wzmocnienie zrównoważonych diet są doskonaleniem w kierunku redukcji wpływów klimatycznych przemysłów spożywczych.
- Zrównoważone diety potrzebują mieć charakter **ochronny** i **pełen poszanowania dla biodywersyfikacji i ekosystemów**, posiadać **odpowiednie wartości odżywcze**, być **kulturalnie akceptowalne**, **dostępne**, **ekonomicznie zasadne** i w **przystępnej cenie**, będąc jednocześnie **bezpiecznymi i zdrowymi** (1,2).
- Produkty mleczne, z ich naturalnymi składnikami odżywczymi, **oferują zasobowy i węglowo-efektywny** sposób otrzymania zbilansowanej diety i mogą stanowić kluczowe wkłady w odżywcze oraz żywnościowe bezpieczeństwo.
- Przemysł mleczarski jest zobowiązany do poprawy śladu środowiskowego i jest zdeterminowany to uczynić w ramach **Zasad Zrównoważonego Rozwoju Mleczarstwa**.

## ZNACZENIE REDUKCJI ŚLADU WĘGLOWEGO W SEKTORZE MLECZARSKIM

Wzrasta ilość dowodów, które przemawiają za tym, że zmiana klimatu będzie miała olbrzymi wpływ na zdrowie ludzi (10) oraz planety jako całości. Redukcja emisji gazów cieplarnianych oraz całościowy ślad węglowy jest celem nadrzędnym (10,11). Raport Organizacji ds. Żywności i Rolnictwa (FAO), Emisje Gazów Cieplarnianych przez Przemysł Mleczarski, oszacował, że przemysł mleczarski odpowiada za średnio 2,7% globalnie rejestrowanych GHGE<sup>2</sup>. Odpowiada to średniej światowej 2,4 kg ekwiwalentu dwutlenku węgla/kg mleka płynnego (12,13), a dla Europy 1,5 kg ekwiwalentu dwutlenku węgla/kg (14). Jednakże, powinno być odnotowane, że wpływ klimatyczny jest tylko jednym z wielu wskaźników, które są używane do szacowania całkowitego wpływu sektora na środowisku. Wszystkie te kwestie, jak również środowiskowe, zostały zintegrowane w → **Program Pilotowy Śladu Środowiskowego Mleczarstwa - Dairy Environmental Footprint Pilot ('Dairy PEF')**. [http://eda.euromilk.org/fileadmin/user\\_upload/Public\\_Documents/EDA\\_Position\\_papers\\_-\\_Fact\\_Sheets/Other\\_Fact\\_Sheets/EDA-PEF-5539-16-Dairy\\_PEF\\_pilot\\_communication\\_fact\\_sheet.pdf](http://eda.euromilk.org/fileadmin/user_upload/Public_Documents/EDA_Position_papers_-_Fact_Sheets/Other_Fact_Sheets/EDA-PEF-5539-16-Dairy_PEF_pilot_communication_fact_sheet.pdf)

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

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

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

<sup>2</sup> Komentarz KSM: GHGE – Emisje gazów cieplarnianych



Ostatnia aktualizacja wrzesień 2018

## Biuletyn Informacyjny dot. Wartości Odżywczych & Zrównoważonego Rozwoju

Połącz się ze światem mleczarstwa

Decydenci polityczni coraz bardziej koncentrują się na modyfikacji łańcucha dostaw żywności i modeli dietetycznych konsumentów, poprzez przewodniki bardziej przyjazne-środowiskowo, co pomaga w redukcji GHGE (11). Jednakże, kilka studiów pokazuje, że podczas gdy bardziej przyjazne-środowiskowo dietetyczne zachowanie jest absolutnie potrzebne, sprawa bezpieczeństwa żywnościowego i zapewnienia wartości odżywczych nie powinna być pomijana (12).

### CZYM JEST ZRÓWNOWAŻONA DIETA (2,3,15,16,24)



Opis rys: w środku – Dieta zrównoważona; od góry, zgodnie z ruchem zegara: Zdrowie, Dobrostan, Biodwersyfikacja, Środowisko, klimat, Handel fair, Eko-przyjazne, sezonowe, lokalne produkty żywności, Dziedzictwo kulturowe, Potrzeby żywieniowe, bezpieczeństwo żywności, dostęp

Schematyczna reprezentacja kluczowych komponentów zrównoważonych diet  
(Źródło: FAO, 2010)

Zgodnie z FAO, diety zrównoważone mają niskie oddziaływanie na środowisko i powinny przyczynić się do bezpieczeństwa i wartości odżywczej żywności, oferując jednocześnie zdrowy styl życia dla obecnej i przyszłych generacji

Trudności związane z wersją FAO dot. 'zrównoważonej diety':

1. Diety o wysokiej gęstości odżywczej, które mają więcej składników odżywczych w relacji do kalorii, niekoniecznie są bardziej dostępne cenowo. (3,15)
2. Nisko kosztowe diety mają tendencję do bycia bogatymi w energię, ale ubogimi w składniki odżywcze. (15)
3. Niektóre nisko-kosztowe zdrowe produkty żywności nie są akceptowane zwyczajowo przez konsumenta. (15)
4. Diety z żywnością o wysokiej gęstości odżywczej\* są powiązane z większym śladem węglowym.(2,15,16)



Ostatnia aktualizacja wrzesień 2018

## Biuletyn Informacyjny dot. Wartości Odżywczych & Zrównoważonego Rozwoju

Połącz się ze światem mleczarstwa

### Czy zdrowa i środowiskowo-przyjazna dieta może być jednocześnie dietą zrównoważoną?

Brak jest dowodu na twierdzenie, że każda przyjazna-środowiskowo dieta jest zarazem dietą zdrową i vice-versa (5,7,13,17,18,24).

Zdrowa dieta: diety gwarantujące zaspokajanie dziennego zapotrzebowania na składniki odżywcze (10)

Środowiskowo-przyjazna dieta: konsumowanie żywności o niskim wpływie na środowisko (10)

Istnieją badania, które porównały modele dietetyczne, uwzględniające zarówno GHGEs jak i gęstości odżywcze żywności, które doszły do wniosku, że przy ich ocenie jest niezbędne, aby włączać całą dietę, a nie tylko pojedyncze kategorie żywności. To pomaga w otrzymaniu kompleksowego obrazu (13,17,19,23), który uwzględnia wszystkie możliwe wpływy. Pod tymi warunkami można argumentować, że zarówno zdrowe jak i przyjazne-środowiskowo diety mogą włączać żywność z wyższymi GHGE.

Jakiegokolwiek zmiany dietach muszą być przebadane naukowo, aby uniknąć niepożądanych konsekwencji (17), takich jak niedobory składników odżywczych (8) oraz muszą brać pod uwagę zachowania dietetyczne konsumentów. W takich wypadkach badania pokazały, że kluczem są **możliwości finansowe**. Dlatego mleko i inne przetwory mleczne są idealne w takich dążeniach, gdyż są zarówno odżywcze jak i dostępne cenowo (9,14,15).

W celu osiągnięcia międzynarodowych celów klimatycznych jest powiedziane, że GHDEs będą musiały być zredukowane o 30%, a dostosowanie diet będzie tego elementem (3). Jest czytelnym, że aktualne wysiłki dostosowania zrównoważonych diet nakierowane są bardziej na środowiskowe aspekty, pozostawiając zagadnienia zdrowotne jako niewystarczająco adresowane (6).

Brak jest konsensu na dokładne zbilansowanie zrównoważonej diety. Vieux i in. kwestionują na przykład, że potrzebne środki dla redukcji GHGE bazujące na konsumpcji żywności będą wymagały nierealnych zmian w modelach dietetycznych (6,16). Inni natomiast twierdzą, że nakaz redukcji śladu węglowego ludzi będzie ostatecznie zmuszać ludzi po prostu do jedzenia mniej (15).

### **MLECZYSTWO A DIETY ZRÓWNOWAŻONE** – Mleczarstwo i jego istotne składniki odżywcze mają duże znaczenie dla zrównoważonej diety

Produkty mleczne są nie tylko stałą częścią wielu zaleceń dietetycznych (2), które zazwyczaj doradzają ich spożywanie w ilości 2-3 porcji dziennie, a jeszcze więcej przez dzieci (12,18), ale są one nawet rozważane często, jako 'bazowa grupa żywności'.(120)

Produkty zwierzęce, włączając produkty mleczne, są bogate-odżywczo i dostarczają istotnych składników odżywczych (12) jak białko, wapń, magnez, fosfor, potas, cynk, selen, witaminy A,B2,B12 i cholinę. Te składniki odżywcze czynią je ważnymi dla specjalnych grup, takich jak młodzież i ludzie starsi.

Wiele badań nie wspomina w swoich analizach o jakości i biodostępności białka obecnego w produktach mlecznych, wynikającej chociażby z uwagi na wysoką zawartość substancji mineralnych i witamin.(11)

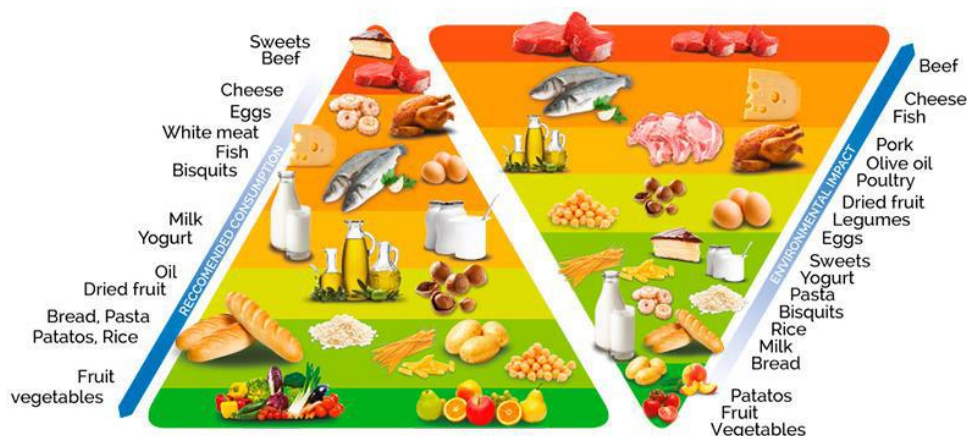


Ostatnia aktualizacja wrzesień 2018

## Biuletyn Informacyjny dot. Wartości Odżywczych & Zrównoważonego Rozwoju

Połącz się ze światem mleczarstwa

Piramida środowiskowa



Piramida żywieniowa

Zgodnie z piramidą żywieniowo-środowiskową Barilla Centre for Food & Nutrition<sup>3</sup> mleko i produkty mleczne odgrywają centralną rolę w zdrowych i zrównoważonych dietach

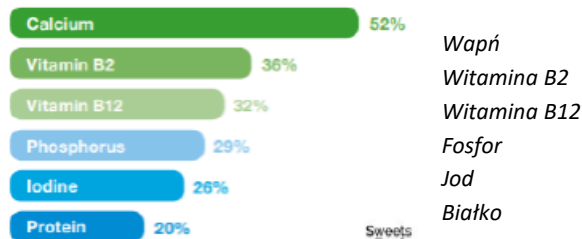
**Podwójna Piramida Żywności zaleca dziennie 2-3 porcje mleka i produktów mlecznych (1,19).**

**Średni wkład (%) produktów mlecznych w zaspokojeniu w składniki odżywcze przez osoby dorosłe w krajach Europejskich (bazując na badaniach w 8 krajach członkowskich)**

<sup>3</sup> Komentarz KSM: tłumaczenie napisów dot. piramid żywieniowych:

- Piramida żywieniowa - zalecana konsumpcja (od góry): słodycze, wołowina, ser, jajka, białe mięso, ryby, herbatniki, mleko, jogurt, olej, suszone owoce, chleb, makaron, ziemniaki, ryż, owoce, warzywa

- Piramida środowiskowa- wpływ środowiskowy (od góry): wołowina, ser, ryby, wieprzowina, oliwa z oliwek, drób, suszone owoce, leguminy, jajka, słodycze, jogurt, makaron, herbatniki, ryż, mleko, chleb, ziemniaki, owoce, warzywa.



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

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



Ostatnia aktualizacja wrzesień 2018

## Biuletyn Informacyjny dot. Wartości Odżywczych & Zrównoważonego Rozwoju

Połącz się ze światem mleczarstwa

### Dlaczego gęstość odżywcza i ślad węglowy powinny być analizowane wspólnie?

Podczas gdy diety zrównoważone zazwyczaj koncentrują się na wpływach środowiskowych (4,11,17,24) żywności, która jest konsumowana (20), żadne wytyczne dietetyczne nie powinny promować redukcji GHGE kosztem zapewnienia wartości odżywczej (4,20). Niektóre badania pokazały, że produkty mleczne mogłyby być kluczem do otrzymania tego najbardziej potrzebnego balansu pomiędzy korzyściami środowiskowymi a wartościami odżywczymi w zrównoważonej diecie (20,21).

Indeks Gęstości Odżywczej w relacji do Wpływu na Klimat (NDCI) porównuje wartości odżywcze produktów do ich wpływów na klimat. Smedman i in. znajduje w swoim indeksie, że mleko ma nie tylko najwyższą gęstość odżywczą\*, ale także najwyższą gęstość odżywczą w relacji do wpływu na klimat (NDCI). (11)

**\*Gęstość odżywcza:** Produkty spożywcze o większej koncentracji składników odżywczych, takich jak białka, substancje mineralne i witaminy (mikroskładniki odżywcze)

Mleko, w porównaniu do innych napojów, ma lepszy stosunek korzyści do kosztów, gdy odnosi się do gęstości odżywczej i GHGE. (11, 20) **(patrz tabela poniżej (11))**

Tablica 2. Gęstość odżywcza w relacji do wpływu na klimat<sup>4</sup>

<sup>4</sup> Komentarz KSM: Opis tabeli 2: kol.1 produkty od góry - mleko, napoje bezalkoholowe, sok pomarańczowy, piwo, czerwone wino, woda mineralna, napój sojowy, napój owsiany; kol. 2 - % NNR w 100 g produktu, kol.3 - ilość składników odżywczych  $\geq$  5% NNR, kol. 4 - gęstość odżywcza kol. 5 - emisja GHG, kol.6 - indeks NDCI

Uwaga: NNR- Nordyckie Zalecenia Żywniowe; NDCI indeks - Indeks Gęstości Odżywczej w relacji do Wpływu na Klimat (NDCI – gęstość odżywcza/emisje GHG; emisje GHG, emisje gazów cieplarnianych (ekwiwalent g CO<sub>2</sub> w 100 g produktu). Gęstość odżywcza - % NNR w 100g produktu x ilość składników odżywczych  $\geq$  5% NNR

**Table 2.** Nutrient density, in relation to climate impact

Food item	Percentage of NNR in 100 g product	Number of nutrients $\geq 5\%$ of NNR	Nutrient density	GHG emission	NDCI index
Milk	126	9	53.8	99	0.54
Soft drink	7	0	0	109	0
Orange juice	90	4	17.2	61	0.28
Beer	18	0	0	101	0
Red wine	24	1	1.2	204	0.01
Mineral water	2	0	0	10	0
Soy drink	53	3	7.6	30	0.25
Oat drink	32	1	1.5	21	0.07

Note: NNR, Nordic Nutrition Recommendations; NDCI index, Nutrient Density to Climate Impact index (NDCI = nutrient density / GHG emission); GHG emission, greenhouse gas emission (grams of CO<sub>2</sub> equivalents per 100 g of product). Nutrient density = Percentage of NNR in 100 g of product  $\times$  Number of nutrients  $\geq 5\%$  of NNR/21.

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

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

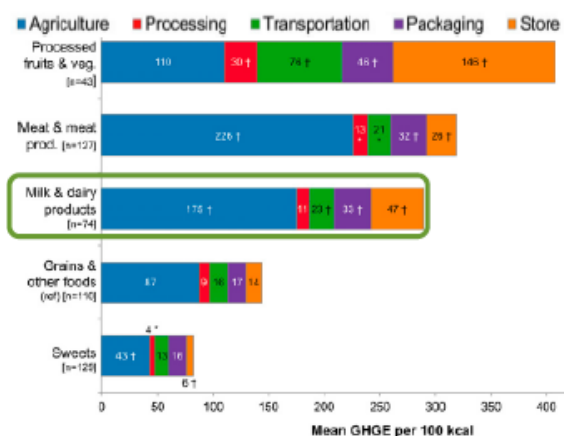




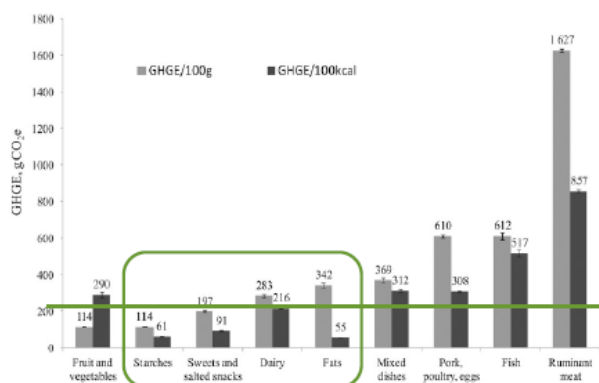
Ostatnia aktualizacja wrzesień 2018

## Biuletyn Informacyjny dot. Wartości Odżywczych & Zrównoważonego Rozwoju

Połącz się ze światem mleczarstwa



Średnie GHGEs dla szerokich grup żywności ze względu na pochodzenie GHGE. Wartości GHGE są wyrażane na 100 kcal (B)<sup>5</sup>



Opis: produkty od lewej – owoce i warzywa, produkty skrobiowe, słodczy i solone przekąski, produkty mleczne, tłuszcze, dania mieszane, wieprzowina, drób, jaja, ryby, mięso przeżuwaczy

Wartości GHGEs w odniesieniu do konsumpcji, 100g (szare słupki) lub 100 g kcal (czarne słupki), z każdej grupy produktów przez dorosłych (n=1918) uczestniczących w INCA2. Pionowe linie reprezentują 95% CIs. CO<sub>2</sub> e, ekwiwalent dwutlenku węgla, emisje gazów cieplarnianych; INCA2, Badanie Indywidualnej i Krajowej Konsumpcji Żywności.

<sup>5</sup> Komentarz KSM : tłumaczenie dot. nazw grup żywności – od góry : przetworzone owoce i warzywa, mięso i przetwory mięsne, mleko i produkty mleczne, zboża i inna żywność, słodczy; kolory : niebieski – rolnictwo, czerwony – przetwórstwo, zielony – transport, fioletowy – pakowanie, brązowy - magazynowanie

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

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



Ostatnia aktualizacja wrzesień 2018

## Biuletyn Informacyjny dot. Wartości Odżywczych & Zrównoważonego Rozwoju

Połącz się ze światem mleczarstwa

Niektóre produkty o niższej GHGE posiadają niską gęstość odżywczą, a niektóre o wyższej gęstości GHGE posiadają wyższe gęstości odżywcze, jak to jest w przypadku produktów mlecznych. (2,15,16) **(patrz powyższe wykresy (2,16))**

### PRZEMYSŁ MLECZARSKI JEST ZOBOWIĄZANY DO BARDZIEJ ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU

'Zasady Zrównoważonego Rozwoju Mleczarstwa' są globalną współpracą przemysłów mleczarskich i głównym instrumentem zrównoważonego rozwoju sektora. Ramy prac są skategoryzowane w 11 wyodrębnionych obszarach, w których badana jest poprawa. Są to: **emisje gazów cieplarnianych, składniki odżywcze gleby, ścieki, woda, gleba, biodywersyfikacja, rozwój rynku, ekonomie rolnicze, warunki pracy, bezpieczeństwo & jakość** oraz **opieka nad zwierzętami. (9)**.

Ponadto, ostatnio podpisana → **Deklaracja Mleczarstwa** <https://www.fil-idf.org/the-dairy-declaration/>, pomiędzy FAO i Międzynarodową Federacją Mleczarstwa (IDF), jak również uzupełniająca → Broszura FAO dot. Światowego Mleczarstwa - **FAO Global Dairy Factsheet** <http://www.dairydeclaration.org/Portals/153/Global%20Facts.pdf?v=1>, podkreślają dalsze dążenia sektorów dla osiągnięcia bardziej zrównoważonego rozwoju, a krytyczna pozycja tego przemysłu nadal utrzymuje się wśród dzisiejszego społeczeństwa.





Ostatnia aktualizacja wrzesień 2018

## Biuletyn Informacyjny dot. Wartości Odżywczych & Zrównoważonego Rozwoju

Połącz się ze światem mleczarstwa

### LITERATURA

1. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Food Climate Research Network. Plates, pyramids, planet: Developments in national healthy and sustainable dietary guidelines: a state of play assessment [Internet]. FAO and the University of Oxford; 2016 [cited 2016 May 21]. Dostępne na stronie: <http://www.fao.org/3/a-i5640e.pdf>
2. Drewnowski A, Rehm C, Martin A, Verger E, Voinnesson M, Imbert P. Energy and nutrient density of foods in relation to their carbon footprint. Am J Clin Nutr [Internet]. 2014 Nov; Dostępne na stronie: <http://ajcn.nutrition.org/content/early/2014/11/05/ajcn.114.092486.full.pdf+html>
3. Perignon M, Masset G, Ferrari G, Barre T, Vieux F, Maillot M, et al. How low can dietary greenhouse gas emissions be reduced without impairing nutritional adequacy, affordability and acceptability of the diet? A modelling study to guide sustainable food choices. Public Health Nutr. 2016 Apr;6:1–13.
4. Tilma D, Clark M. Global diets link environmental sustainability and human health. Nature. 2014 Nov 27;515:518–22.
5. Macdiarmid J. Is a healthy diet an environmentally sustainable diet? Proc Nutr Soc. 2013 Nov 28;72:13–20.
6. Horgan G, Perrin A, Whybrow S, Macdiarmid J. Achieving dietary recommendations and reducing greenhouse gas emissions: modelling diets to minimise the change from current intakes. Int J Behav Nutr Phys Act. 2016 Apr 7;13:46.
7. Masset G. Reducing energy intake and energy density for a sustainable diet: a study based on self-selected diets in French adults.
8. Miller G, Auestad N. Towards a sustainable dairy sector: Leadership in sustainable nutrition. Dairy Technol. 2013 Aug;66(3):307–16.
9. Global Criteria [Internet]. The Global Dairy Agenda for Action | Dairy sustainability Framework. 2014 [cited 2016 Nov 5]. Dostępne na stronie: <http://dairysustainabilityframework.org/dsf-membership/global-criteria/>
10. Watts N. Health and climate change: policy responses to protect public health. Lancet [Internet]. [cited 2016 Apr 30]; Dostępne na stronie: [http://www.thelancet.com/pdfs/journals/lancet/PIIS0140-6736\(15\)60854-6.pdf](http://www.thelancet.com/pdfs/journals/lancet/PIIS0140-6736(15)60854-6.pdf)
11. Smedman A, Lindmark-Mansson H, Drewnowski A, Edman AM. Nutrient Density of beverages in relation to climate impact. Food Nutr Res. 2010;57:5170.
12. Van Hooijdonk T, Hettinga K. Dairy in Sustainable diet: A question of balance. Nutr Rev. 2015 Jul 14;73(S1):48–54.
13. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Greenhouse Gas Emissions from the Dairy Sector - A Life Cycle Assessment [Internet]. 2010 [cited 2016 Feb 5]. Dostępne na stronie: <http://www.fao.org/docrep/012/k7930e/k7930e00.pdf>
14. Morrisons. UK Dairy Industry Carbon Footprint.
15. Drewnowski A. Healthy diets for a healthy planet. Am J Clin Nutr. 2014 Apr;99(6):1284–5.
16. Vieux F, Soler L-G, Darmon N. High nutritional quality is not associated with low greenhouse gas emissions in self-selected diets of French adults. Am J Clin Nutr. 2013 Mar;97(3):569–83.
17. Auestad N, Fulgoni V. What Current Literature Tell Us about Sustainable Diets: Emerging Research Linking Dietary Patterns, Environmental Sustainability, and Economics. Adv Nutr. 2015;6:19–36.
18. EMF. MILK, nutritious by nature [Internet]. European Milk Forum; 2014. Dostępne na stronie: [http://www.milknutritiousbynature.eu/fileadmin/brochures/MILK\\_NutritiousByNature\\_scientific\\_overview.pdf](http://www.milknutritiousbynature.eu/fileadmin/brochures/MILK_NutritiousByNature_scientific_overview.pdf)
19. Barilla center for food & nutrition. Double Pyramid 2015 - Recommendations for a sustainable diet [Internet]. Barilla center for food & nutrition; Dostępne na stronie: <https://www.barillacfn.com/media/publications/dp-2015-en.pdf>
20. Werner L, Flysjo A, Tholstrup T. Greenhouse gas emissions of realistic dietary choices in Denmark: the carbon footprint and nutritional value of dairy products. Food Nutr Res [Internet]. 2014 Jun; Dostępne na stronie: <http://www.foodandnutritionresearch.net/index.php/fnr/article/view/20687>
21. Macdiarmid J, Kyle J, Horgan G, Loe J, Fyfe C, Johnstone A, et al. Sustainable diets for the future: can we contribute to reducing greenhouse gas emissions by eating a healthy diet? Am J Clin Nutr. 2012;96(3):632–9.
22. Drewnowski A, Fulgoni V. Nutrient profiling of foods: creating a nutrient-rich food index. Nutr Rev. 2008 Jan 1;66(1):23–39.
23. Meike van de Wouw, Blonk Consultants & Stephan Peters, NZO: "Environmental impact of dairy substitution" 2015.
24. F.Vieux, N.Darmon, D. Touazi, L.G. Soler: "Greenhouse gas emission of self-selected individual diets in France: Changing the diet structure or consuming less?". Ecological Economics 75/2012 page 91 to 101.
25. Bryngelsson et al "How can the EU climate targets be met?" Food Policy, Volume 59, February 2016, Pages 152–164 <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0306919216000129>



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

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

