



WIEPRZOWINA ZE ZNAKIEM PQS – PORK QUALITY SYSTEM

W dniu 3 września 2010 r. Agencja Rynku Rolnego zawarła umowę ze Związkiem „Polskie Mięso” na realizację kampanii informacyjnej na temat mięsa wieprzowego (świeżego, schłodzonego lub mrożonego) produkowanego zgodnie z krajowym systemem jakości Pork Quality System (PQS). Całkowity budżet trzyletniej kampanii wynosi ponad 3,7 mln euro, z czego 50%, tj. ponad 1,8 mln euro, stanowi dofinansowanie ze środków unijnych, 30% - ze środków krajowych (tj. 1,11 mln euro). Pozostałe 20% całkowitego budżetu kampanii finansowane jest ze środków Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego, co stanowi ponad 0,7 mln euro. Realizację kampanii powierzono firmie CAM Media S.A., która została wyłoniona w drodze przetargu.

SYSTEM JAKOŚCI WIEPRZOWINY PQS – PORK QUALITY SYSTEM

System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System) jest zintegrowanym systemem produkcji wieprzowiny wysokiej jakości. Jego celem jest produkcja chudego, nieprzetłuszczonego mięsa wieprzowego o zwiększonej trwałości, przydatności kulinarnej i przetwórczej oraz wyjątkowym smaku.

Sposób produkcji jest dodatkowo zgodny z obowiązującymi wymogami prawa w zakresie dobrostanu i zdrowia zwierząt, roślin oraz ludzi, jak również wymogami ochrony środowiska.

System jest otwarty dla wszystkich producentów, co wynika z regulaminu wspólnego znaku towarowego PQS. Udział w tym systemie jest dobrowolny. Warunkiem uczestnictwa jest złożenie odpowiedniego wniosku do jednego z partnerów Systemu, poddanie się kontroli, a następnie przestrzeganie zasad, które mają zagwarantować produkcję wieprzowiny wysokiej jakości.

Zaakceptowani producenci prosiąt, żywca wieprzowego oraz zakłady mięsne otrzymują certyfikat potwierdzający zgodność produkcji ze specyfikacją i mogą posługiwać się logo Systemu. Umieszczona na produkcie etykieta informuje o procesie produkcyjnym i pozwala konsumentom, oczekującym żywności wysokiej jakości, na podjęcie właściwego wyboru.

Uzyskanie gwarantowanej wysokiej jakości mięsa wynika z dodatkowych obowiązków nałożonych na uczestników Systemu na etapie produkcji pierwotnej (hodowli i chowu) oraz w trakcie obrotu przedubojowego. Uczestnicy Systemu PQS, oprócz zapewnienia zgodności z wymogami obowiązującego prawa, dobrowolnie zgadzają się na przestrzeganie w procesie produkcyjnym dodatkowych wymogów, aby zapewnić lepsze kulinarne cechy mięsa wieprzowego. Wykorzystanie takiego mięsa w przetwórstwie nie wymaga stosowania lub znacznie ogranicza udział substancji dodatkowych, poprawiających walory przetwórcze mięsa. Owe dodatkowe wymogi to



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



Polskie Mięso



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.



wykorzystanie w procesie produkcji klasycznych metod hodowli tylko wybranych ras świń, przy wsparciu genetyki molekularnej i stosowaniu dodatkowych rygorów żywieniowych.

W ten sposób dociera się do ściśle określonych cech mięsa. Zgodność z opisem cech jest weryfikowana przez niezależny organ kontroli certyfikowany na zgodność z normą PN-EN 45011.

System PQS otwiera pełną możliwość odtworzenia historii produktów. Stawia na ścisłą współpracę hodowców, producentów trzody chlewnej i przetwórców.

Stosowanie właściwych ras

PQS korzysta z potencjału genetycznego wielkiej białej polskiej (wbp) lub large white/yorkshire; polskiej białej zwistouchiej (pbz) lub landrace, duroc, hampshire. Są to rasy mięsne w tuszy, o niskim otłuszczeniu, korzystnym poziomie tłuszczu śródmięśniowego IMF. Do produkcji tuczników nie można wykorzystywać świń czystej rasy pietrain. Dla uniknięcia kłopotów związanych z pogorszoną jakością mięsa i wrażliwością na stres, świnię tej rasy są stosowane wyłącznie jako jeden z komponentów ojcowskich, w formie mieszańca z rasą duroc lub hampshire. Zmutowany gen wrażliwości na stres jest główną przyczyną występowania wady mięsa typu PSE (jasnego, miękkiego i ciekącego).

Właściwa masa ciała i wiek uboju

Ubój tuczników powinien następować przy masie ciała około 100 kg (± 15 kg), co odpowiada wiekowi zwierząt 5-7 miesięcy. Zwierzęta przy tej masie ciała i wieku mają największe zdolności do odkładania białka, a tym samym produkowania chudego mięsa.

Odpowiednie żywienie

Żywnienie zbilansowane pozwala maksymalnie wykorzystać potencjał genetyczny zwierząt, jeżeli chodzi o umięśnienie, oraz zapobiec nadmiernemu otłuszczeniu tuczników.

Z żywienia wyeliminowano śrutę kukurydzianą – jej stosowanie w całym okresie tuczu powoduje, że słonina ma nieodpowiednie zabarwienie i konsystencję (jest żółta i mazista). Zarzucenie stosowania mączki rybnej chroni z kolei mięso przed nabywaniem rybiego zapachu.

Prawidłowo przeprowadzony obrót przedubojowy

Obrót przedubojowy jest prowadzony w sposób, który nie naraża zwierząt na stres, który może spowodować zachwianie równowagi fizjologicznej i wywołać szereg nieodwracalnych reakcji metabolicznych, prowadzących do powstania wad jakości mięsa (najczęściej typu PSE - mięso jasne, miękkie i ciekące lub DFD - ciemne, twarde i suche).

Dokumentacja hodowlana PQS

Z chwilą wprowadzania zwierząt do obrotu, każde zwierzę hodowlane otrzymuje stosowny dokument, który jest certyfikatem potwierdzającym jego wartość hodowlaną, użytkową,



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



Polskie Mięso



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.



pochodzenie i status pod kątem stopnia wrażliwości na stres. Na tej podstawie możliwa jest pełna i wiarygodna weryfikacja pochodzenia zwierząt oraz ich identyfikacja.

IDENTYFIKOWALNOŚĆ

System gwarantuje możliwość prześledzenia ścieżki pochodzenia mięsa: od partii mięsa do stada, z którego to mięso pochodzi, wraz z ustaleniem pochodzenia genetycznego zwierząt. Wiarygodność zostaje potwierdzona poprzez kontrolę, przeprowadzaną przez niezależną jednostką kontrolującą i certyfikującą, której dobrowolnie poddają się wszyscy uczestnicy Systemu PQS.

Identyfikacja zwierząt w gospodarstwie

Możliwe jest prześledzenie wszystkich przemieszczeń zwierząt od siedziby stada, w której zwierzę się urodziło, do miejsca uboju. Obok obowiązującego Systemu Identyfikacji i Rejestracji Zwierząt, w sposób niezależny funkcjonuje dodatkowy system indywidualnej identyfikacji zwierząt hodowlanych. Znakowanie i rejestracja indywidualnych danych odbywa się zgodnie z procedurami Krajowego Programu Hodowlanego.

Identyfikacja zwierząt w zakładzie ubojowym

Każda partia tuczników dostarczana do zakładu jest odpowiednio znakowana numerem partii lub numerem ubojowym. Nadanie numeru partii lub numeru ubojowego pozwala na identyfikację gospodarstwa pochodzenia.

Identyfikacja półtuszy

Półtusze objęte Systemem PQS muszą być przechowywane w wyznaczonym miejscu, w magazynie chłodniczym i oznaczone w sposób umożliwiający ich odróżnienie od półtuszy nie objętych systemem PQS. Istnieje możliwość oznakowania indywidualnego półtuszy za pomocą czipu elektronicznego.

Identyfikacja mięsa kulinarnego

Po rozbiorze elementy kulinarne półtuszy objętych Systemem PQS należy pakować, a na opakowaniu umieszczać kod, który zawiera m.in. numer partii lub numer ubojowy nadany podczas dostarczenia zwierząt do zakładu ubojowego. Dodatkowo należy umieścić logo Systemu Jakości Wieprzowiny PQS.

KONTROLA I CERTYFIKACJA

System Jakości Wieprzowiny PQS ma dwa niezależne etapy kontroli, które gwarantują wiarygodność, transparentność i umożliwiają identyfikowalność produktów:



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.



Samokontrola

Pierwszym poziomem kontroli jest samokontrola uczestnika przeprowadzana na podstawie odpowiednich wytycznych opracowanych dla danego etapu produkcji wieprzowiny.

Audyt – kontrola niezależna

Drugim poziomem kontroli jest niezależna kontrola audytorska. Jest to kontrola na zgodność ze specyfikacją, w czasie której sprawdzeniu podlega zarówno proces produkcji, jak i wyprodukowana w Systemie PQS wieprzowina. Wysoka jakość mięsa jest potwierdzana laboratoryjnie.

Kontrola jest przeprowadzana przez niezależne jednostki certyfikujące, akredytowane na zgodność z normą PN-EN 45011, posiadające upoważnienie MRiRW oraz uznane przez System Jakości Wieprzowiny PQS.

***System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System) jest zgodny z art. 32 ust. 1 lit. b rozporządzenia Rady (WE) nr 1698/2005 z dnia 20 września 2005 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) i spełnia wymogi określone w artykule 22 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1974/2006 z dnia 15 grudnia 2006 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1698/2005 w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW). Spełnienie wyżej wymienionych wymogów pozwoliło Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi w dniu 11 grudnia 2009 r. uznać System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System) za krajowy system jakości żywności”.**



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.