



Warszawa, 25 sierpnia 2011 r.

Informacja prasowa

Cechy mięsa wieprzowego produkowanego w Systemie PQS a stereotypy dotyczące mięsa wieprzowego

Wyjątkowa wieprzowina

Głównym celem zainicjowanego przez Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS” i Związek „Polskie Mięso” Systemu Jakości PQS jest produkcja wieprzowiny o niskiej zawartości tłuszczu, trwałości, przydatności kulinarnej, a także – szlachetnym smaku. Walory te uzyskano dzięki klasycznym metodom hodowli i bezpiecznym dla zdrowia etapom produkcji. Na etykiecie konsumenci znajdują informacje, dzięki którym mogą prześledzić całą ścieżkę pochodzenia produktu i wszystkie fazy decydujące o tym, iż wieprzowina PQS jest produktem pewnym, bezpiecznym i unikalnym.

Konsumenci, którzy podejmują decyzję o zakupie mięsa, niejednokrotnie wybierają pomiędzy niższą ceną a wysoką jakością produktów. Nawet jeżeli cena wieprzowiny produkowanej zgodnie z Systemem Jakości PQS bywa nieco wyższa, w porównaniu z mięsem wieprzowym produkowanym poza Systemem Jakości PQS, zakup jej daje konsumentom wiele korzyści: wydajność, minimalne straty w obróbce kulinarnej, wysoką jakość i pochodzenie z pewnego źródła. Certyfikowana wieprzowina wyróżnia się także intensywną różowo-czerwoną barwą i wyważoną konsystencją, jest krucha i soczysta, bez nadmiernej ilości wody i pozbawiona rybiego zapachu.

O stereotypach

Certyfikowane systemy jakości mięsa nie są w Polsce powszechne, a co za tym idzie – popularne wśród konsumentów. Tymczasem w wielu krajach UE potwierdzona certyfikatem jakość mięsa buduje przewagę konkurencyjną producenta, także wobec dostawców z krajów trzecich. Kampania informacyjna mięsa wieprzowego produkowanego zgodnie z Systemem Jakości PQS, budując zaufanie do wieprzowiny w nim produkowanej, jednocześnie pomaga w obaleniu dwóch mitów.

Stereotyp I – Produkty w opakowaniach MAP

Produkty ze znakiem PQS są sprzedawane w opakowaniach jednostkowych, m.in. MAP, z



KAMPAANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



KAMPAANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.



przedłużonym terminem trwałości. Co ciekawe, opakowania MAP (Modified Atmosphere Packaging, czyli „pakowanie w modyfikowanej atmosferze”) budzą nieufność, podczas gdy powinno być dokładnie odwrotnie – przedłużają bowiem okres trwałości, świeżości i odpowiedniego wyglądu. Niestety, wciąż nie wszyscy o tym wiedzą.

Stereotyp II – Kaloryczność wieprzowiny

Od lat powszechna jest opinia, że wieprzowina jest jednym z najbardziej kalorycznych mięs – nic bardziej mylnego. Wieprzowina kulinarna ma tyle kalorii, co mięso z uda kurczaka czy indyka. Takie elementy kulinarne jak mięso z szynki, łopatki, schab, polędwiczka, karkówka, o ile są odpowiednio przyrządzone, spełniają oczekiwania nawet najbardziej ostrożnych i dbających o dietę konsumentów.

Dlaczego system PQS jest godny polecenia

System Jakości Wieprzowiny PQS jest zintegrowanym systemem produkcji wysokiej jakości wieprzowiny, zgodnym zarówno z obowiązującymi wymogami prawa w zakresie dobrostanu zwierząt i zdrowia 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, zaś warunkiem uczestnictwa jest złożenie odpowiedniego wniosku, poddanie się kontroli, a następnie przestrzeganie zasad, które gwarantują 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 przebiegu całego procesu produkcyjnego.

Uzyskanie gwarantowanej wysokiej jakości i wyjątkowych cech kulinarnych mięsa PQS wynika z dodatkowych obowiązków nałożonych na uczestników Systemu na etapie produkcji pierwotnej (hodowli i chowu) oraz w trakcie obrotu przedubojowego. Owe dodatkowe wymogi to wykorzystanie w procesie produkcji klasycznych metod hodowli tylko wybranych ras świń, przy wsparciu genetyki molekularnej i stosowaniu dodatkowych rygorów żywieniowych. W ten sposób osiągnane są ściśle określone cechy mięsa. Realizacja założonych parametrów weryfikowana jest przez niezależny organ kontroli certyfikowany na zgodność z normą PN-EN 45011.

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



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.



Stosowanie właściwych ras

PQS korzysta z potencjału genetycznego rasy wielkiej białej polskiej (wbp) lub large white/yorkshire, polskiej białej zwisłouchy (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, świni tej rasy są stosowane wyłącznie jako jeden z komponentów ojcowskich, w formie mieszańca z rasą duroc lub hampshire. Jest to konieczne, ponieważ zmutowany gen wrażliwości na stres jest główną przyczyną występowania wady mięsa typu PSE (jasnego, miękkiego i ciekącego).

Właściwa masa ciała i wiek uboju

Uboj tuczników powinien następować przy masie ciała około 100 kg (± 15 kg), a zatem w wieku 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 w zakresie umięśnienia oraz zapobiec nadmiernemu otłuszczeniu tuczników. W systemie PQS 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 – ten bowiem może powodować 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 i użytkową, pochodzenie oraz stopień wrażliwości na stres. Na tej podstawie możliwa jest pełna i wiarygodna weryfikacja pochodzenia zwierząt oraz ich identyfikacja.

Identyfikowalność



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



Polskie Mięso



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.



System gwarantuje możliwość prześledzenia ścieżki produkcji mięsa: od partii mięsa do stada, z którego to mięso pochodzi, wraz z ustaleniem pochodzenia genetycznego zwierząt. Wiarygodność zostaje potwierdzona przez niezależną jednostkę certyfikującą, której kontroli 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:

Samokontrola

Pierwszym poziomem monitoringu jakości jest samokontrola uczestnika przeprowadzana na podstawie odpowiednich wytycznych, które zostały opracowane dla danego etapu produkcji.



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



Polskie Mięso



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.



Audyt – kontrola niezależna

Niezależna kontrola audytorska weryfikuje zgodność ze specyfikacją PQS – kontroli 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.

Kontakt prasowy:

Tomasz Mocarski

tomek@mocarski.pl

Tel. 607 072 244



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



Polskie Mięso



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.