



Warszawa, 17 grudnia 2012

Więcej wieprzowiny PQS w sklepach

Rozpoczął się trzeci rok kampanii informacyjnej na temat mięsa wieprzowego produkowanego zgodnie z Systemem Jakości Pork Quality System. Zdaniem Witolda Choińskiego, prezesa Związku „Polskie Mięso”, w trzecim roku znacznie poszerzy się dystrybucja produktów PQS: – Mamy dowody na duże zaufanie konsumentów do wieprzowiny PQS i z każdym dniem sieć dystrybucji mięsa produkowanego w Systemie PQS poszerza się. W tym roku chcemy dokonać przełomu i wejść jeszcze szerzej do sieci sprzedaży. Mamy do tego narzędzia, mamy bardzo wartościowy produkt, wiemy, że PQS wyraża trend rozpowszechniany już od wielu lat w krajach UE i nie ma od tego ucieczki na rozwiniętym rynku. Produkcja w systemach jakości zwiększa też możliwości eksportowe producentów, zarówno do Unii, jak i do krajów trzecich.

Do chwili obecnej produkcję mięsa w Systemie podjęły takie przedsiębiorstwa, jak: Zakłady Mięsne OLEWNIK, Zakłady Mięsne OLEWNIK-BIS, Centrum Mięsne MAKTON, Zakłady Mięsne ZAKRZEWSKY, Polski Koncern Mięsny DUDA, Zakłady Mięsne SKIBA, Zakłady Mięsne SOBSMAK, MRÓZ S.A. oraz PRIME FOOD.

Telewizja i Internet

Działania trzeciego roku zainaugurowały kampanie telewizyjne: spotowa, polegająca na emisji 30" spotu pt. „Powrót do początku” oraz niestandardowa polegająca na sponsorowaniu 2 programów w telewizji publicznej („Pytanie na śniadanie” i „Okrasa łamie przepisy”), przewidziane na grudzień i styczeń. Działania w telewizji otrzymają wsparcie kampanii internetowej na takich portalach, jak: onet.pl, wp.pl, money.pl, interia.pl, a nieco później w sieciach IDMnet, Ad-Vice! oraz Arbomedia. Konsumenci przeczytają też artykuły sponsorowane na portalach we-dwoje.pl, poradnikzdrowie.pl, psychotka.pl, dieta.pl, mediweb.pl, wizaz.pl, infor.pl. Planowane są niestandardowe działania na ugotuj.to oraz kampania na portalu www.nk.pl w sieci Google.



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.



Outdoor i środki komunikacji miejskiej

Kreacje kampanii mięsa wieprzowego z certyfikatem PQS zostaną umieszczone na siatkach wielkoformatowych w Warszawie, Krakowie, Wrocławiu, Gdańsku, Poznaniu, Łodzi, Katowicach i Szczecinie.

Przeprowadzona zostanie także kampania na 58 pojazdach komunikacji miejskiej w takich ośrodkach, jak: Wrocław, Trójmiasto, Łódź, Poznań, Szczecin, Górnośląski Okręg Przemysłowy oraz Kraków. W Warszawie, Krakowie i Wrocławiu wykorzystanych zostanie 8 podświetlanych nośników typu backlight.

Kampania prasowa

Do udziału w tej części kampanii zaproszone zostały: „Twój Styl”, „Gala”, „Party”, „Życie Gwiazd”, „Pani”, „Zwierciadło”, „Olivia”, „Świat Kobiety”, „Poradnik Domowy”, „Claudia”, „Newsweek”, „Focus”, „Kuchnia”, „Fresh & Cool Market”, „Rynek Spożywczy”, „Rzeźnik Polski” oraz „Hurt i Detal”.

Inne działania

Organizacja Wdrażająca, agencja CAM Media z Warszawy, przewidziała także szereg niestandardowych działań, takich jak szkolenia dla dystrybutorów, restauratorów i szefów kuchni, szkół gastronomicznych i nauczycieli, a także konkursy dla konsumentów i osób obsługujących stoiska mięsne.

Co jest ważne w przekazie kampanii?

Przypomnijmy, że w Systemie PQS, działającym od 2009 roku, istotnym czynnikiem budowania zaufania wśród jego Uczestników oraz konsumentów jest komunikowanie uczciwego partnerstwa pomiędzy rolnikiem, przetwórcą a sprzedawcą. Wpisanie Systemu PQS do Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, umożliwiające podmiotom działającym w Systemie PQS m.in. zwrot kosztów poniesionych na certyfikację, powinno przyczynić się do zwiększenia zainteresowania jego możliwościami wśród kolejnych przedsiębiorców.



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.



W poniższej tabeli przedstawiamy dodatkowo istotne różnice pomiędzy mięsem produkowanym w Systemie PQS i pochodzącym z produkcji poza Systemem, zarówno pod względem cech kulinarnych, handlowych, jak i bezpieczeństwa dla konsumentów.

Mięso PQS	Mięso z produkcji poza Systemem PQS
<p>Ustalone wartości dla wybranych parametrów jakości mięsa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Barwa L*: 43-56 • Wodochłonność (WHC): 2-5% • Zawartość tłuszczu śródmięśniowego (IMF) 0,8-2,5% 	<p>Brak obligatoryjnego standardu dla wybranych parametrów jakości mięsa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Barwa L*: brak obowiązujących wartości • Wodochłonność (WHC): brak obowiązujących wartości • Zawartość tłuszczu śródmięśniowego (IMF): brak obowiązujących wartości
<p>Laboratoryjna kontrola jakości mięsa Jakość mięsa jest weryfikowana metodami laboratoryjnymi na podstawie wybranych parametrów, tj. barwy L*, WHC i IMF.</p>	<p>Brak laboratoryjnej kontroli jakości mięsa Dla mięsa z produkcji masowej nie prowadzi się laboratoryjnej oceny parametrów jakości, tj. barwy L*, WHC i IMF.</p>
<p>Wysoka i powtarzalna jakość mięsa Dzięki obowiązującym standardom postępowania na każdym etapie cyklu produkcyjnego wieprzowina PQS jest wysokiej jakości i charakteryzuje się szeregiem korzystnych wskaźników. Najważniejsze z nich to odpowiednia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • barwa (L*), • wodochłonność (WHC), • zawartość tłuszczu śródmięśniowego (IMF). <p>Dzięki tym parametrom mięso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ma prawidłową, różowo-czerwoną barwę, • jest kruche, soczyste, 	<p>Różna i niepowtarzalna jakość mięsa Brak obowiązkowych standardów postępowania dla poszczególnych etapów procesu produkcyjnego może powodować niekorzystne wartości parametrów:</p> <ul style="list-style-type: none"> • barwy (L*), • wodochłonności (WHC), • zawartości tłuszczu śródmięśniowego (IMF). <p>Obserwacje w zakładach mięsnych oraz analiza wyników badań naukowych wskazują, że wartości dla tych parametrów w produkcji masowej często</p>



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI MIĘSA WIEPRZOWEGO.



<ul style="list-style-type: none"> • jest pozbawione nadmiernego wycieku soku mięśniowego, • jest wolne od wad typu PSE i DFD. <p>Mięso jest delikatne i nieprzetłuszczone, ponieważ pochodzi wyłącznie od młodych zwierząt, żywionych zbilansowaną paszą.</p>	<p>przekraczają poziom wartości przyjętych dla mięsa normalnej lub wysokiej jakości, co skutkuje zróżnicowaną jakością mięsa, brakiem powtarzalności oraz ryzykiem pojawienia się wad typu PSE i DFD.</p> <p>Możliwe jest pochodzenie mięsa od zwierząt w starszym wieku lub nieodpowiednio żywionych, co może powodować większe jego otłuszczenie.</p>
<p>Wysoka, wyrównana i powtarzalna jakość tusz</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tusze są wyrównane, charakteryzują się wysoką mięsnością i niskim otłuszczeniem (tylko klasa mięsności S i E) • Tłuszcz ma prawidłową barwę i konsystencję • Mięso jest wolne od rybiego zapachu • Zminimalizowane jest ryzyko wystąpienia knurzego (samczego) zapachu w mięsie, ponieważ pochodzi ono od loszek i wieprzków 	<p>Niewyrównana jakość tusz</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zróżnicowana mięsność i otłuszczenie tusz pochodzących z produkcji masowej (wszystkie klasy mięsności S, E, U, R, O i P) • Brak obligatoryjnych wymogów w zakresie stosowania mączki rybnej oraz kukurydzy w żywieniu może skutkować rybim zapachem tuszy oraz żółtą i mazistą słoniną • Ryzyko pojawienia się knurzego zapachu, np. w mięsie importowanym lub pochodzącym od zwierząt po zakończonym użytkowaniu rozplodowym
<p>Wiarygodne pochodzenie mięsa</p> <p>Ważną cechą mięsa PQS jest jego pełna identyfikowalność (traceability), tzn. możliwość prześledzenia drogi surowca – od półki sklepowej do stada, z którego jest tucznik, a nawet – określenia jego rodziców. Zwiększa to bezpieczeństwo w zakresie pochodzenia mięsa.</p>	<p>Niepełna identyfikacja pochodzenia</p> <p>W produkcji masowej identyfikowalność jest możliwa tylko do stada, z którego pochodzi tucznik – bez możliwości określenia pochodzenia genetycznego zwierząt i pełnego śledzenia drogi mięsa w dystrybucji.</p>





<p>Elementy kulinarne sprzedawane wyłącznie w formie zapakowanej, jeszcze w zakładzie mięsnym</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakowanie mięsa, często w opakowania MAP, pozwala na zachowanie korzystniejszych warunków higienicznych, chroni je przed dostępem drobnoustrojów i zwiększa jego trwałość • Oznakowanie pakowanego mięsa logo PQS zwiększa jego wiarygodność 	<p>Elementy kulinarne najczęściej pakowane bezpośrednio na stoisku/w sklepie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Większe ryzyko dostępu drobnoustrojów • Brak możliwości oznakowania i podania informacji o sposobie produkcji czy pochodzeniu mięsa, co podkreśla jego anonimowość
<p>Mięso certyfikowane Mięso oraz proces jego produkcji podlegają certyfikacji przez niezależną jednostkę certyfikującą, działającą zgodnie z normą PN EN 45011, co daje gwarancję w zakresie wysokiej jakości, powtarzalności i pochodzenia.</p>	<p>Brak certyfikacji mięsa Proces produkcji mięsa oraz mięso nie podlegają obowiązkowej certyfikacji.</p>

Źródło: Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS”

Kontakt prasowy:

Tomasz MocarSKI, tel. 607 072 244, e-mail: tomek@mocarSKI.pl



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



Polskie Mięso



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.