

SYSTEMY JAKOŚCI ŻYWNOŚCI. Wołowina – QMP i wieprzowina – PQS

# Kotlet z gwarancją

**Ze względu na wartości odżywcze, mięso to jeden z podstawowych artykułów w naszej kuchni.**

**Przyrządzane na różne sposoby, pojawia się na polskich stołach nawet kilka razy w tygodniu.**

**Coraz większego znaczenia nabiera wysoka jakość produktów i pewność źródła ich pochodzenia.**

**Dlatego opracowano systemy jakości dla poszczególnych gatunków mięsa, w tym wołowiny i wieprzowiny.**

Ich celem jest produkcja mięsa wołowego i wieprzowego z małą zawartością tłuszczu, przy zachowaniu parametrów ważnych dla konsumentów. Produkcja ma także być prowadzona z poszanowaniem zasad dobrostanu i zdrowia zwierząt oraz środowiska naturalnego.

## System jakości wołowiny QMP

System jakości wołowiny QMP to krajowy system jakości żywności, który daje sprzedawcom detalicznym i konsumentom gwarancję i podstawę do większego zaufania wobec jakości polskiej wołowiny. Właściwości, takie jak kruchość wyższa od standardowej, soczystość, a co za tym idzie wyższa jakość handlowa to cechy, które wyróżniają wołowinę QMP na polskim rynku. Ten system jakości żywności jest otwarty na wszystkich producentów bydła, wytwórców pasz, przetwórców żywności i przetwórców mięsa, którzy poddają się kontroli niezależnej jednostki certyfikującej. Jego uczestnicy dobrowolnie przyjmują zasady szczególnego doboru zwierząt oraz metod ich utrzymania i żywienia.

## Gwarancja jakości

Jakość wołowiny w Systemie QMP jest weryfikowana pod kątem przestrzegania wysokich standardów bezpieczeństwa żywności, dobro-

stanu zwierząt, ochrony środowiska, identyfikacji mięsa, a także technologii produkcji żywności, które mają spełniać producenci mięsa wołowego. Szczególnie istotna jest możliwość identyfikacji każdego zwierzęcia w całym łańcuchu produkcyjnym oraz każdego skierowanego do handlu elementu wołowiny QMP. To odróżnia ten system od innych metod produkcji wołowiny. W jego ramach prowadzona jest osobna, skrupulatna dokumentacja dotycząca ubijanych sztuk bydła, tak by można było bez trudu prześledzić drogę od kotleta do zwierzęcia w gospodarstwie.

## Wymagania dla gospodarstw

Podjęwając decyzję o produkcji bydła rzeźnego w systemie QMP i przygotowując gospodarstwo do certyfikacji, powinniśmy kierować się wydanym przez PZPBM dokumentem „Standardy Systemu QMP”. Dokument podaje kryteria niezbędne do uzyskania przez producentów statusu gwarantowanego gospodarstwa QMP, dla utrzymywanego bydła.

Wypełnienie standardów na poziomie gospodarstwa rolnego wymaga wiedzy z zakresu chowu bydła mięsnego, skrupulatności i dbałości w dziedzinie przestrzegania zasad żywienia i utrzymania bydła, a także dobrych praktyk zarówno w ho-

dowli, produkcji pasz, jak i całym gospodarstwie rolnym. Do Systemu może przystąpić producent, który posiada minimum 5 sztuk bydła, w tym buhajki w wieku do 16 miesięcy i jałówki lub wolce w wieku do 24 miesięcy.

## Wybór zwierząt do systemu

Produkcja wołowiny QMP nie wymaga użycia jako materiału opasowego jedynie bydła czystych ras mięsnych. Nadają się do tego również mieszańce. Do Systemu kwalifikują się zwierzęta ściśle określonych ras bydła – Limousine (LM), Charolaise (CH), Angus (AN), (AR), Hereford (HH), Salers (SL), Simentaler (SM)) oraz krzyżówek – mieszańców mięsnych (MM), których materiał ojcowski pochodzi od buhajów ras mięsnych.

Aby mięso mogło być oznaczone logo QMP, dane zwierzę musi znajdować się w gospodarstwie Systemu minimum dwa miesiące i być ubite w rzeźni kierowanej przez przetwórcę zatwierdzonego w jego ramach.

## Utrzymanie i żywienie zwierząt

Utrzymanie bydła opiera się na obowiązujących zasadach uwzględniających dobrostan zwierząt. Jednak przy produkcji bydła w systemie QMP zwierzęta muszą być utrzymywane w sposób bezwiewiowy. Najlepiej, by w sezonie przebywały na pastwisku, na którym obsada bydła powinna zawierać się pomiędzy 0,3-1,4 DJP/ha. Na pastwisku i w zagrodach trzeba zapewnić im możliwość schronienia oraz dostęp do miejsca wypoczynku i wody. Bydło musi otrzymywać dawkę żywnościową zgodną z obowiązującymi normami, wystarczającą do utrzymania pełnego zdrowia i odpowied-

nią dla ich stanu fizycznego i statusu produkcyjnego. Dostawcy pasz i dodatków powinni być uczestnikami systemu QMP. Producent jest zobowiązany posiadać plan żywienia bydła oraz dążyć do uzyskania zalecanych dziennych przyrostów dla grup zwierząt zawartych w Zaleceniach Systemu.

### Kontrola weterynarza

Stado musi znajdować się pod stałą kontrolą lekarza weterynarii. Wspólnie z nim należy opracować pisemny plan kontroli zdrowia bydła, który co roku uaktualniamy.

### Transport zwierząt

W trakcie załadunku i transportu bydła do ubojni eliminujemy ryzyko kontuzji i nadmierny stres. Zwierzętom należy zapewnić warunki dobrostanu – odpowiednią przestrzeń podczas transportu, dostęp do wody i karmy, odpoczynek, a także zagwarantować, że personel zajmujący się zwierzętami jest wyszkolony i kompetentny.

Producent bydła, który nie transportuje zwierząt samodzielnie, musi korzystać z usług uczestnika systemu transportu QMP lub równoważnego systemu.

### Minimalne wymagania dla tusz

Zasady produkcji opisane w Standardach Systemu QMP mają prowadzić do wyprodukowania bydła rzeźnego o określonej jakości:

- klasa według EUROP – minimum O+, otłuszczenie 2, 3, 4, 5,
- waga WBC – minimum 240 kg dla buhajków i walców, 220 kg dla jałówek,
- wiek maksymalny – 16 miesięcy dla buhajków, 24 miesiące dla jałówek i walców,
- pH po wychłodzeniu – maksimum 5,8.

### Jak przystąpić do systemu

Do systemu może się włączyć każdy producent, warunkiem jest zgłoszenie chęci przystąpienia i pozytywne przejście kontroli zakończone uzyskaniem certyfikatu, który jest wy-

dawany raz na rok. Nowi wnioskodawcy, chcący dołączyć do systemu, są kontrolowani do 4 tygodni od chwili złożenia wniosku.

Dokumenty związane z systemem QMP są dostępne na stronie [www.systemqmp.pl](http://www.systemqmp.pl)

### System jakości wieprzowiny PQS

System jakości wieprzowiny PQS to krajowy system jakości żywności, opracowany przez Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej Polsus oraz Związek Polskie Mięso. Celem systemu jest produkcja chudego, nieprzetłuszczonego mięsa wieprzowego przy zachowaniu ważnych dla konsumentów i przetwórców parametrów jakości, zwiększających jego trwałość, przydatność kulinarną i przetwórczą oraz smak. Certyfikowana wieprzowina zawiera średnio ok. 2,5% tłuszczu, podczas gdy mięso wyprodukowane poza Systemem – nawet 5%.

PQS opiera się na starannie opracowanym sposobie doboru ras krajowych oraz identyfikacji zwierząt, a także na określonych zasadach ich żywienia. Obejmuje hodowlę i chów oraz obrót przedubojowy wraz z przetwórstwem i dystrybucją. Surowe normy postępowania na każdym z tych etapów wpływają na wysoką jakość mięsa wieprzowego, uzyskanego bez udziału sztucznych dodatków i barwników.

### Gwarancja jakości

System PQS, dzięki metodom znakowania i rejestracji, daje możliwość prześledzenia ścieżki pochodzenia mięsa od produktu do stada, z którego to mięso pochodzi. Za jego pomocą można także ustalić pochodzenie genetyczne zwierząt. Półtusze objęte systemem muszą być umieszczone w magazynie w sposób gwarantujący identyfikację. Potwierdzenia spełnienia reguł produkcji dokonuje niezależna jednostka kontrolująca i certyfikująca podczas kontroli, której poddają się dobrowolnie wszyscy uczestnicy Systemu.

W celu określenia zasad produkcji w ramach PQS w gospodarstwach i przetwórstwie, zostały opracowane kryteria techniczne dla producentów żywca wieprzowego i producentów prosiąt oraz dla uboju i przetwórstwa.

### Wybór zwierząt do systemu

Uczestnicy systemu PQS są zobowiązani do chowu wybranych ras świń, jak wielka biała polska (wbp), polska biała zwisłoucha (pbz), duroc i hampshire. Są to rasy o wysokiej zawartości mięsa w tuszy i niskim otłuszczeniu. Do produkcji tuczników nie można wykorzystywać czystej rasy pietrain. Świnie tej rasy mogą być stosowane wyłącznie, jako jeden z komponentów ojcowskich w formie mieszańca (z rasą duroc lub hampshire).

### Żywienie zwierząt

Żywienie zwierząt powinno być zbilansowane. Producent ma obowiązek posiadać dokumentację potwierdzającą rodzaj i pochodzenie paszy, a w przypadku produkcji pasz w gospodarstwie, zapis receptury paszowej. Wymagane jest także zapisywanie stosowanych dawek pokarmowych.

Z żywienia należy wyeliminować składniki pasz negatywnie wpływające na jakość tuszy i mięsa. Oznacza to ograniczenie udziału śruty kukurydzianej oraz wyeliminowanie pasz zawierających ryby, inne produkty morskie, ich produkty i produkty uboczne.

### Wiek uboju tuczników

Ubój powinien następować przy masie około 100 kg, w wieku około 5-7 miesięcy.

### Transport zwierząt

Producenci powinni korzystać z systemu transportu zakładów uczestniczących w systemie PQS lub z usług przewoźników, z którymi zostanie podpisana umowa na transport. Jednym z warunków umowy powinna być zgoda prze-

woźnika na poddanie się kontroli przez jednostkę certyfikującą.

Zwierzętom w trakcie transportu należy zapewnić dobrostan – czystość, odpowiednią temperaturę i wilgotność, właściwą przestrzeń transportową. Warunki w czasie transportu nie mogą powodować cierpienia i okaleczania zwierząt. Czas transportu powinien być jak najkrótszy, nie może przekraczać 8 godzin.

### Jak przystąpić do systemu

Udział w systemie jest dobrowolny i otwarty. Może do niego przystąpić każdy uczestnik łańcucha produkcyjnego, który zdecyduje się przestrzegać dodatkowych wymogów na każdym etapie produkcji. Warunkiem przystąpienia do systemu jest złożenie wniosku, poddanie się kontroli oraz przestrzeganie zasad, które gwarantują wysoką jakość wieprzowiny. Po spełnieniu wymogów systemu producenci żywca oraz za-

łady mięsne mogą się posługiwać charakterystycznym logo Systemu. Prawo do używania znaku PQS jest udzielane na okres 3 lat z możliwością przedłużenia na kolejne 3 letnie okresy.

Formularze zgłoszeniowe znajdują się m.in. na stronach [www.polsus.pl](http://www.polsus.pl) oraz [www.polskie-mieso.pl](http://www.polskie-mieso.pl)

*Grażyna Norbert  
DODR we Wrocławiu*



Fot. Ewa Kukkowska