



# System Jakości Wieprzowiny PQS

*Pork Quality System*

Tadeusz Blicharski, Witold Choiński, Anna Hammermeister,  
Agnieszka Warda, Katarzyna Skrzymowska, Agnieszka Gmyrek-Świderska



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY WSPARCIU  
UNII EUROPEJSKIEJ, RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ  
ORAZ AGENCJI RYNKU ROLNEGO.



*Polskie Mięso*



**S**ystem 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.

#### **System PQS spełnia następujące wymagania:**

- a. Specyfika wieprzowiny wytworzonej w ramach Systemu PQS wynika ze szczegółowych obowiązków hodowcy (w zakresie stosowanych metod hodowlanych) oraz producenta żywca, które gwarantują cechy charakterystyczne produktu końcowego;
- b. System PQS obejmuje obowiązujące opisy mięsa wieprzowego, a zgodność z tymi opisami jest weryfikowana przez niezależny organ kontroli akredytowany na zgodność z normą PN-EN 45011;
- c. System jest otwarty dla wszystkich producentów, co wynika z Regulaminu wspólnego znaku towarowego gwarancyjnego PQS;
- d. System PQS jest przejrzysty i zapewnia pełną możliwość odtworzenia historii produktów.
- e. System odpowiada bieżącej lub przewidywanej koniunkturze na rynku.

System PQS stawia na ścisłą współpracę hodowców, producentów trzody chlewnej i przetwórców. Współpraca ww. podmiotów sprzyja zwiększeniu ich siły ekonomicznej a dostosowanie profilu produkcji do potrzeb konsumentów jest korzystne zarówno dla hodowców, jak i przetwórców. Grupa producentów żywca i przetwórców, która już uzyskiwała certyfikaty zgodności, wprowadza nowy sposób konkurencyjności, dzięki lepszej organizacji rynku, dostarczaniu produktów powtarzalnych, w pełni identyfikowalnych, z potwierdzoną w procesie certyfikacji wysoką jakością i źródłem pochodzenia mięsa kulinarnego.

# Elementy Systemu Jakości Wieprzowiny PQS

## Hodowla i chów

1. Genetyka
2. Pochodzenie
3. Identyfikacja (etap gospodarstwa)
4. Żywienie
5. Dobrostan zwierząt
6. Obrót przedubojowy (etap gospodarstwa)

## Obrót i przetwórstwo

1. Obrót przedubojowy (transport i zakład mięsny)
2. Identyfikacja (etap zakładu przetwórczego)

## Identyfikowalność

1. Identyfikacja zwierząt w gospodarstwie
2. Identyfikacja zwierząt w zakładzie mięsnym
3. Identyfikacja półtuszy
4. Identyfikacja mięsa

## Kontrola i certyfikacja

1. Proces produkcji
  - a. etap gospodarstwa
  - b. etap zakładu przetwórczego
2. Produkt końcowy

## SYSTEM JAKOŚCI WIEPRZOWINY PQS – PORK QUALITY SYSTEM

System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System) jest kompleksowym, zintegrowanym systemem produkcji wieprzowiny wysokiej jakości. Jego celem jest produkcja chudego, nieprzetłuszczonego mięsa wieprzowego, przy zachowaniu ważnych dla konsumentów i przetwórców parametrów jakości mięsa, zwiększających jego trwałość, przydatność kulinarną i przetwórczą oraz smakowość i atrakcyjność dla konsumentów. Przewyższa w tym zakresie wieprzowinę powszechnie dostępną w handlu.

Opracowane dla Systemu PQS standardy postępowania na każdym z etapów produkcji wpływają na końcową jakość produktu i gwarantują uzyskanie mięsa wieprzowego o szczególnej, wysokiej jakości. Wieprzowina wyprodukowana w tym Systemie może stanowić bazę do produkcji innych wyrobów.

Sposób produkcji jest 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 gwarancyjnego PQS.

Udział w tym Systemie jest dobrowolny. Warunkiem uczestnictwa jest złożenie odpowiedniego wniosku do jednego z partnerów Systemu, poddanie się kontroli oraz przestrzeganie zasad, które mają zagwarantować produkcję wysokiej jakości wieprzowiny.

Po spełnieniu wymogów Systemu, producenci prosiąt, żywca wieprzowego oraz zakłady mięsne otrzymują certyfikat, potwierdzający zgodność produkcji ze specyfikacją i mogą posługiwać się charakterystycznym logo Systemu (wspólny znak towarowy gwarancyjny), zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie znaku. Logo Systemu daje pewność, że wszystkie produkty nim oznaczone spełniły surowe kryteria jakości, co umożliwia konsumentowi dokonanie właściwego wyboru. Etykieta z informacją o procesie produkcyjnym, umieszczona wraz z logo Systemu PQS na gotowym produkcie, pozwoli konsumentom, oczekującym żywności wysokiej jakości, na dokonanie właściwego wyboru w momencie zakupu.

Uzyskanie gwarantowanej przez System PQS 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 dodatkowych wymogów w procesie produkcyjnym po to, aby zapewnić lepsze parametry mięsa wieprzowego, decydujące o jego wartości konsumpcyjnej i przetwórczej.

Ponadstandardowe, nie wymagane przepisami prawa wymogi, w znaczący sposób podnoszą jakość produktu. Wykorzystanie w procesie produkcji mięsa wieprzowego klasycznych metod pracy hodowlanej, bazującej na wybranych rasach świń, odpowiednich schematach krzyżowania towarowego, wspieranej osiągnięciami genetyki molekularnej, przy zastosowaniu dodatkowych wymogów żywieniowych, dają mięso wieprzowe o pożądanych cechach sensorycznych, kulinarnych i technologicznych. Wykorzystanie takiego mięsa w przetwórstwie nie wymaga stosowania lub znacznie ogranicza udział substancji dodatkowych, poprawiających w sposób wymuszony walory przetwórcze mięsa.

## Ponadstandardowe wymagania:

### 1. Stosowanie właściwych ras

Profil rasowy zwierząt objętych Systemem Jakości Wieprzowiny PQS bazuje, m.in. na wykorzystaniu potencjału genetycznego ras: wielkiej białej polskiej (wbp) lub large white/yorkshire; polskiej białej zwisłouchej (pbz) lub landrace, duroc, hampshire. Są to rasy o wysokiej zawartości mięsa w tuszy, niskim otluszczeniu, korzystnym poziomie tłuszczu śródmięśniowego IMF. Cechy te są przekazywane na potomstwo.

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 w Systemie Jakości Wieprzowiny PQS wyłącznie jako jeden z komponentów ojcowskich, w formie mieszańca (z rasą duroc lub hampshire).

### 2. Podział na komponenty mateczne i ojcowskie

Stosowanie podziału ras na komponenty mateczne i ojcowskie pozwala na prawidłowe wykorzystanie potencjału genetycznego zwierząt w zakresie umięśnienia i otluszczenia tuszy.

Rasa wbp (large white/yorkshire) i pbz (landrace) spełniają wymogi zarówno komponentu matecznego jak i ojcowskiego, dlatego System PQS dopuszcza produkcję tuczników z wykorzystaniem tych ras jako komponentu ojcowskiego.

### 3. Wykorzystanie zwierząt wolnych od homozygotycznej formy recesywnego genu wrażliwości na stres RYR1<sup>T</sup> (nn).

Zmutowany gen wrażliwości na stres jest główną przyczyną występowania wady mięsa typu PSE (jasnego, miękkiego i ciekącego). Zwierzęta nim obciążone znacznie częściej wykazują tendencje do wytwarzania mięsa gorszej jakości niż osobniki odporne na stres.

#### 4. Właściwa masa ciała i wiek uboju

Ubój tuczników powinien następować przy masie ciała około 100 kg ( $\pm 15$  kg) co odpowiada wiekowi zwierząt 5-7 miesięcy.

Uzasadnieniem ograniczeń masy ciała i wieku tuczników są wyniki badań i obserwacji wskazujących, że zwierzęta przy tej masie ciała i wieku mają największe zdolności do odkładania białka a tym samym produkowania chudego mięsa.

#### 5. Odpowiednie żywienie

- Żywnienie zbilansowane

Pozwala maksymalnie wykorzystać potencjał genetyczny zwierząt w zakresie umięśnienia oraz zapobiec nadmiernemu otłuszczeniu tuczników.

- Eliminacja śruty kukurydzianej i mączki rybnej

Stosowanie śruty kukurydzianej (bogatej w barwniki i duże ilości nienasyconych kwasów tłuszczowych) w całym okresie tuczu powoduje, że słonina ma nieodpowiednie zabarwienie i konsystencję (jest żółta i mazista). Natomiast stosowanie mączki rybnej powoduje powstanie rybiego zapachu mięsa wieprzowego. Aby temu zapobiec z żywienia wyeliminowano bądź ograniczono udział pasz negatywnie wpływających na jakość tuszy i mięsa.

#### 6. Prawidłowo przeprowadzony obrót przedubojowy

Prawidłowe postępowanie ze zwierzętami przed ubojem ma na celu eliminację lub zminimalizowanie działania czynników stresogennych, bowiem na jakość mięsa wpływają warunki obrotu przedubojowego. Stres w trakcie obrotu 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).

### GENETYKA

Uzyskanie odpowiedniego potencjału genetycznego zwierząt, które będą stanowiły stado podstawowe do produkcji prosiąt i tuczników w ramach Systemu PQS, wymaga prowadzenia właściwej pracy hodowlanej. Podstawą jest tu genetyka cech ilościowych (genetyka populacji) i klasyczne metody doskonalenia zwierząt, tzn. selekcja i dobór par do rozplodu, wspomagane osiągnięciami genetyki molekularnej.

## **Dokumentacja hodowlana**

Dokumenty hodowlane stanowią niezbędny element Systemu PQS. Z chwilą wprowadzania zwierząt do obrotu każde zwierzę hodowlane otrzymuje stosowny dokument, który jest certyfikatem potwierdzającym jego wartość hodowlaną i użytkową oraz pochodzenie i status w zakresie stopnia wrażliwości na stres. Na tej podstawie możliwa jest pełna i wiarygodna weryfikacja pochodzenia zwierząt oraz ich identyfikacja.

## **IDENTYFIKOWALNOŚĆ**

System gwarantuje pełną identyfikowalność uzyskanego produktu i daje możliwość prześledzenia ścieżki pochodzenia mięsa: od partii mięsa do stada, z którego to mięso pochodzi wraz z ustaleniem pochodzenia genetycznego zwierząt. Wiarygodność w zakresie identyfikowalności zostaje potwierdzona poprzez kontrolę, przeprowadzaną przez niezależną jednostkę kontrolującą i certyfikującą, której dobrowolnie poddają się wszyscy uczestnicy Systemu PQS. Daje to konsumentom dodatkową gwarancję spełnienia wymogów decydujących o wysokiej jakości mięsa.

### **Identyfikacja zwierząt w gospodarstwie**

Sposób oznakowania zwierząt jest zgodny z wymogami obowiązujących przepisów i umożliwia prześledzenie wszystkich przemieszczeń zwierząt od siedziby stada, w której zwierzę się urodziło do miejsca uboju.

Na etapie hodowli, obok obowiązującego Systemu Identyfikacji i Rejestracji Zwierząt, w sposób niezależny i niekolidujący z powyższym, 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 nr partii lub nr ubojowego pozwala na identyfikację gospodarstwa (stada), z którego pochodzą dostarczone tuczniaki.

### **Identyfikacja półtuszy**

Półtusze objęte Systemem PQS muszą być przechowywane w wyznaczonym miejscu w magazynie chłodniczym i oznaczone w sposób umożliwiający ich identyfikację w stosunku do półtuszy nie objętych systemem PQS. Istnieje możliwość oznakowania indywidualnego półtuszy za pomocą czipów elektronicznych.

## **Identyfikacja mięsa kulinarnego**

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

## **KONTROLA I CERTYFIKACJA**

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

### **Samokontrola**

Pierwszym poziomem kontroli jest samokontrola uczestnika Systemu 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 weryfikowana metodami laboratoryjnymi.

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





Warszawa, dnia 11 grudnia 2009 r.

**MINISTER ROLNICTWA  
I ROZWOJU WSI**

RR-oz-kz-01654/09 (6087)

**DECYZJA**

Na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 7 marca 2007 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (Dz. U. Nr 64, poz. 427, z późn. zm.), w związku z art. 22 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1974/2006 z dnia 15 grudnia 2006 r. ustanawiającym 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) (Dz. U. L 368 z 23.12.2006 r. str. 15, z późn. zm.), po rozpatrzeniu wniosku z dnia 30 czerwca 2009 r., złożonego przez Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POL SUS” z siedzibą w Warszawie, ul. Ryżowa 90, 02-495 Warszawa oraz Związek „Polskie Mięso” z siedzibą w Warszawie, ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa, o uznanie Systemu Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System) za krajowy system jakości żywności

**uznaje**

System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System) opracowany przez Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POL SUS” oraz Związek „Polskie Mięso” stanowiący załącznik do niniejszej decyzji, za krajowy system jakości żywności, o którym mowa w art. 32 ust. 1 lit. b rozporządzenia Rady (WE) 1698/2005 z dnia 20 września 2005 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) (Dz. U. L 277 z 21.10.2005 r., str. 1, z późn. zm.), spełniający wymagania określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1974/2006.

[www.polsus.pl](http://www.polsus.pl)