

Funkcjonowanie gospodarstw w systemach bezpieczeństwa produkcji żywności



Wydawca:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu
53-033 Wrocław, ul. Zwycięska 8, tel. 71 339 80 21

Opracowanie:

Grażyna Norbert

Dział Systemów Produkcji Rolnej, Standardów Jakościowych
i Doświadczalnictwa

Skład i opracowanie graficzne:

Ewa Kutkowska

Dział Metodyki Doradztwa, Szkoleń i Wydawnictw,
DODR we Wrocławiu

Redakcja i korekta:

Agnieszka Siegel

Dział Metodyki Doradztwa, Szkoleń i Wydawnictw,
DODR we Wrocławiu

Zdjęcia:

DODR we Wrocławiu

Nakład: 1000 sztuk

Funkcjonowanie gospodarstw w systemach bezpieczeństwa produkcji żywności

Na jakość żywności mają wpływ nie tylko normy i certyfikaty nakładane na przedsiębiorców z branży spożywczej. Równie ważne są systemy produkcji i standardy przeznaczone dla producentów rolnych.

Celem systemów jakości jest maksymalne ograniczenie zagrożeń dla bezpieczeństwa zdrowia, które mogą powstać na etapie produkcji podstawowej. Poza ochroną zdrowia konsumenta zapewnia to ograniczenie niekorzystnego wpływu rolnictwa na środowisko naturalne. W ostatnich latach rośnie zainteresowanie zdrową żywnością i ochroną środowiska. Dlatego producenci stosujący zasady systemów jakości zyskują nowych klientów.

System GLOBALGAP



To dziś najpopularniejszy system zapewnienia bezpieczeństwa żywności w produkcji pierwotnej. System ten jest całkowicie dobrowolny i niezależny. Do programu może przystąpić każdy rolnik, który spełnia określone wymagania.

Głównymi inicjatorami systemu (pierwotnie pod nazwą EUREPGAP 1997-2007) były sieci supermarketów, a powstał we współpracy z naukowcami, rolnikami i wytwórcami środków do produkcji. Głównym celem systemu było zmniejszenie zagrożenia wynikającego z masowego obrotu żywnością i dbanie o zdrowie konsumenta już podczas produkcji surowców, a jednocześnie dbanie o środowisko oraz zdrowie i dobro pracowników. Jest to system oparty na Kodeksie Dobrej Praktyki Rolniczej, zasadach analizy i zapobiegania ryzyka (HACCP), Integrowanej Ochronie i Integrowanej Produkcji Roślin.

GlobalGAP jest jednym z podstawowych standardów wykorzystywanych na całym świecie. Uzyskanie certyfikatu daje możliwość rozpoczęcia współpracy z wieloma sieciami handlowymi oraz przedsiębiorstwa-

mi z branży przetwórczej. Wymagany jest w sieciach takich, jak Ahold, Metro, COOP, Tesco, ASDA, McDonald's i inne.

Standardy GlobalGAP są zbiorem dobrych praktyk rolniczych o szerokim zakresie wymagań, które oprócz produkcji i pozyskiwania surowców żywnościowych, zawierają także elementy związane z ochroną środowiska oraz bezpieczeństwem i higieną pracy. Standard GlobalGAP obejmuje zagadnienia dobrych praktyk produkcyjnych w zakresie stosowania środków ochrony roślin, nawozów, nawodnienia, technik upraw, higieny w trakcie zbioru produktu i jego wstępnej obróbki – popartych zapisami, procedurami i szkoleniami.

GlobalGAP obejmuje swoim zasięgiem 112 krajów, a liczba producentów uczestniczących w systemie wzrosła z 57 tys. w roku 2006 do ponad 137 tys. w 2014 roku. Największa liczba certyfikowanych producentów pochodzi z Hiszpanii, Włoch, Grecji, Holandii, Niemiec, Indii, Peru, Francji, Belgii i Chile. Na razie Polska nie znalazła się nawet w drugiej dziesiątce tego zestawienia. Największa liczba certyfikowanych producentów pochodzi z Europy (72%).

System GlobalGAP obejmuje certyfikacją cały proces wytwarzania produktów rolniczych, od momentu zanim rośliny znajdą się w glebie (punkty kontroli dotyczące pochodzenia i materiału rozmnożeniowego) lub od momentu, gdy zwierzę wchodzi do procesu produkcyjnego, aż do powstania nieprzetworzonych produktów (przetwórstwo lub rzeźnictwo nie są objęte niniejszym standardem, z wyjątkiem pierwszego poziomu przetwórstwa w module Akwakultura). Można go stosować w produkcji roślin uprawnych, w produkcji owoców i warzyw, kawy, herbaty, kwiatów, roślin ozdobnych oraz hodowli zwierząt i organizmów wodnych.

System jest zbudowany z modułów. Są moduły o charakterze ogólnym i podzakresy o charakterze szczegółowym, dla poszczególnych rodzajów produkcji.

Poziomy funkcjonowania wymagań systemu:

- Moduł bazowy dla gospodarstw – dotyczy wszystkich producentów
 - Moduł bazowy dla roślin uprawnych
 - Moduł bazowy dla zwierząt hodowlanych
 - Moduł dla hodowli organizmów wodnych
 - Moduły branżowe (np. Owoce i warzywa)

Moduł bazowy dla każdego typu gospodarstwa (AF)	Produkcja roślinna (CB)	Owoce i warzywa (FV)
		Kwiaty i rośliny ozdobne
		Kawa
		Herbata
		Zboża, rośliny oleiste, paszowe i przemysłowe
	Produkcja zwierzęca (LB)	Bydło mięsne i owce
		Młode bydło rzeźne
		Produkcja mleka
		Świnie
		Kurczęta
		Indyki
	Akwakultura (AB)	

Obszary wymagań w module bazowym dla gospodarstw (AF) to:

1. Historia i zarządzanie miejscem produkcji,
2. Prowadzenie zapisów i wewnętrzna samoocena / wewnętrzna inspekcja,
3. Zdrowie, bezpieczeństwo i opieka nad pracownikami,
4. Podwykonawcy,
5. Zarządzanie odpadami i zanieczyszczeniami, recykling i ponowne wykorzystanie,
6. Środowisko i ochrona,
7. Reklamacje,
8. Procedura wycofania,
9. Ochrona żywności przed celowym działaniem niepożądanym,
10. Status global g.a.p.,
11. Używanie logo,
12. Identyfikowalność i segregacja (produkty certyfikowane i nie-certyfikowane).

Wymagania w module bazowym dla roślin uprawnych (CB)

1. Identyfikowalność,
2. Materiał rozmnożeniowy,
3. Historia i zarządzanie miejscem produkcji,
4. Zarządzanie glebą,
5. Stosowanie nawozów,
6. Nawadnianie / fertygacja,
7. Integrowana ochrona roślin,
8. Środki ochrony roślin,
9. Wyposażenie.

Dla roślin uprawnych opracowano również wytyczne obejmujące:

- Zagrożenia mikrobiologiczne,
- Odpowiedzialne wykorzystanie wody,
- Zestaw środków w ramach integrowanej ochrony roślin (IOR),
- Stosowanie środków ochrony roślin w krajach, które zezwalają na ekstrapolację,
- Analiza pozostałości,
- Ocena ryzyka związanego z przekroczeniem najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości,
- Ocena wizualna i badanie pracy opryskiwaczy.

Dodatkowo wymagania dla modułu branżowego w zakresie owoce i warzywa (FV)

- Zarządzanie glebą,
- Podłoża,
- Działania przed zbiorem,
- Zbiór,
- Postępowanie po zbiorze.

W produkcji owoców i warzyw, łączna liczba wszystkich wymagań wynosi 234, w tym bezpieczeństwo żywności – 117, środowisko – 50, identyfikowalność – 46 i zabezpieczenie pracowników – 21.

Certyfikacja na zgodność z wymaganiami systemu GlobalGAP jest przeprowadzana przez zatwierdzoną jednostkę, z którą producent podpisuje umowę. Po zarejestrowaniu w bazie GlobalGAP, producent otrzymuje swój indywidualny 13-cyfrowy numer GGN. Jeśli producent zmienia jednostkę certyfikacyjną jest zobowiązany do przekazania nowej jednostce certyfikacyjnej swojego numeru GGN.

Podstawową zasadą certyfikacji GlobalGAP jest przeprowadzenie audytu w trakcie zbioru, aby potwierdzić zgodność ze wszystkimi wymogami tego standardu. W wyjątkowych sytuacjach audyt może się odbyć poza okresem zbioru, ale nie ma takiej możliwości podczas pierwszej certyfikacji.

Audyt jest przeprowadzany w oparciu o oficjalne listy kontrolne. Dla każdego z modułów opracowano listy wymagań dotyczące punktów kontrolnych i kryteriów zgodności. Waga poszczególnych wymagań jest różna. Są wymagania podstawowe, które muszą zostać spełnione w 100%, wymagania drugorzędne z których należy spełnić 95% oraz rekomendacje, dla których nie ustalono zakresu niezbędnego do spełnienia.

W przypadku stwierdzenia niezgodności, gospodarstwo jest zobowiązane do wdrożenia działań naprawczych w ciągu 28 dni.

Zgodnie z wymaganiami standardu, jednostka certyfikacyjna ma obowiązek przeprowadzić niezapowiedziane audyty u 10% producentów posiadających certyfikaty. Producent wytypowany do takiej kontroli zostanie o niej poinformowany na 48 godzin przed jej rozpoczęciem.

Certyfikat jest wydawany na 12 miesięcy. Po upływie tego czasu należy złożyć wniosek o recertyfikację. Po każdym z audytów istnieje możliwość rozszerzenia zakresu certyfikacji. Przy dodawaniu każdego kolejnego produktu w czasie ważności certyfikatu konieczny jest dodatkowy audyt.

Oprócz indywidualnych gospodarstw, o certyfikat GlobalGAP mogą się ubiegać również grupy producentów. Po wypełnieniu dokumentów rejestracyjnych grupa producencka oraz wszyscy jej członkowie zostają zarejestrowani w bazie GlobalGAP. Po rejestracji w bazie grupa otrzymuje swój 13-cyfrowy numer GGN. Dodatkowo każdy z producentów otrzymuje indywidualny numer GGN.

Zgodnie z systemem GlobalGAP, audyty muszą się odbyć u pierwiastka kwadratowego z ogólnej liczby członków grupy w przypadku, gdy certyfikowany jest tylko jeden produkt. W przypadku certyfikacji większej liczby produktów, audyty muszą się odbyć u pierwiastka kwadratowego z każdego z tych produktów. Możliwe jest audytowanie więcej niż jednego produktu w jednym gospodarstwie.

Po otrzymaniu certyfikatu GlobalGAP, producent może umieścić certyfikat na swojej stronie internetowej. Logo i znak handlowy GlobalGAP może być używany w kontaktach biznesowych i materiałach reklamowych. Na produkcie można umieścić wyłącznie indywidualny 13-cyfrowy numer GGN.

Logo i znak handlowy GlobalGAP nie może się pojawiać na produkcie końcowym ani na opakowaniach zbiorczych, w miejscu sprzedaży. Przed rozpoczęciem stosowania logo i znaku handlowego GlobalGAP należy się skontaktować z sekretariatem GlobalGAP i poprosić o udostępnienie logo i znaku handlowego w zatwierdzonym przez nich kolorze i rozmiarze.

Oprócz międzynarodowych systemów jakości każdy kraj ma prawo do stworzenia własnych krajowych systemów jakościowych. W Polsce funkcjonuje 5 takich systemów:

- **Integrowana produkcja roślin (IP)** w rozumieniu ustawy z 8 marca 2013 r. o środkach ochrony roślin (Dz. U. poz. 455),
- **System Jakość Tradycja** uznany za krajowy system jakości żywności na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 czerwca 2007 r.,
- System jakości **QMP** uznany za krajowy system jakości żywności na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 20 października 2008 r.,
- **System jakości QAFP** uznany za krajowy system jakości żywności w zakresie mięsa wieprzowego i drobiowego na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 11 grudnia 2009 r. oraz z 13 stycznia 2011 r. oraz za krajowy system jakości żywności w zakresie produkcji wędlin na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 18 stycznia 2012 r.,
- System jakości **PQS** uznany za krajowy system jakości żywności na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 11 grudnia 2009 r.

Krajowe systemy mogą uzyskać wsparcie finansowe pod warunkiem spełnienia określonych kryteriów:

- specyfika produktu końcowego musi wynikać ze szczegółowych obowiązków dotyczących metod hodowlanych i uprawowych, gwarantujących charakterystyczne cechy lub jakość produktu końcowego, która przewyższa handlową jakość produktu w zakresie zdrowia publicznego, zdrowia roślin i zwierząt, dobrostanu zwierząt, a także ochrony środowiska,
- muszą zawierać opisy produktów, które są weryfikowane przez niezależne organy kontroli,
- muszą być otwarte dla wszystkich producentów,
- muszą być przejrzyste i dać możliwość odtworzenia historii produktu,
- muszą odpowiadać bieżącej lub przewidywanej koniunkturze na rynku.

W PROW 2014-2020 przewidziano działanie Systemy jakości produktów rolnych i środków spożywczych wdrażane poprzez dwa poddziałania:

1. Wsparcie dla nowych uczestników systemów jakości, które ma na celu zwiększenie uczestnictwa rolników w unijnych i krajowych systemach jakości.

Pomoc jest związana z refundacją kosztów wynikających z przystąpienia do systemu jakości oraz kosztów rocznej składki za udział w tym systemie, a także z wydatkami dotyczącymi kontroli zgodności z wymaganiami systemu jakości. Wsparcie to jest skierowane do rolników aktywnych zawodowo, którzy wytwarzają produkty rolne lub środki spożywcze przeznaczone do spożycia przez ludzi, w ramach systemu jakości, ale nie otrzymali wsparcia dla tego samego produktu rolnego lub środka spożywczego w ramach działania „Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności”, objętym PROW 2007-2013. Preferencje w przyznawaniu pomocy odnoszą się do gospodarstw do 5 ha, dla których koszty stałe, wynikające z udziału w systemach jakości, stanowią duże obciążenie finansowe. Wsparcie finansowe w formie refundacji przewidziane jest w okresie 3 lat od przystąpienia do systemu jakości, a jego wysokość wynosi maksymalnie do równowartości 2 000 EUR na gospodarstwo na rok.

2. Wsparcie na przeprowadzenie działań informacyjnych i promocyjnych, obejmujące pomoc finansową dla danej akcji, w zakresie informacji i promocji produktów wysokojakościowych podejmowanych przez uczestników systemów jakości. Pomoc może być przyznana zespołowi promocyjnemu, którego członkowie uczestniczą w wytwarzaniu produktu rolnego lub środka spożywczego przeznaczonego do spożycia przez ludzi wytwarzanego w ramach systemów jakości, o których mowa w art. 16 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1305/2013.

Wysokość wsparcia wynosi 70% kosztów kwalifikowanych, poniesionych w celu przeprowadzenia działań promocyjnych. Pierwszeństwo będą mieli wnioskodawcy, którzy nie otrzymali wsparcia w ramach działania Działania informacyjne i promocyjne, objętego PROW 2007-2013. Kryteria wyboru będą uwzględniać założoną przez wnioskodawców efektywność zaplanowanych działań promocyjnych.

Krajowy system Jakość Tradycja



służy wyróżnianiu produktów żywnościowych wysokiej jakości, ze szczególnym uwzględnieniem produktów tradycyjnych. Jest to pierwszy krajowy system jakości żywności, stworzony przez producentów do wyróżniania i promocji produktów. System opracowała Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego we współpracy ze Związkiem Województw Rzeczypospolitej Polskiej.

12 czerwca 2007 r. został on uznany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi a 22 czerwca 2009 r. przez Komisję Europejską.

O znak Jakość Tradycja mogą się starać wytwórcy produktów rolnych i środków spożywczych. Dodatkowo o znak Jakość Tradycja mogą się starać również producenci napojów spirytusowych, które w systemie europejskim są rejestrowane na podstawie odrębnych przepisów. System jest dostępny dla indywidualnych producentów, grup producentów oraz zakładów produkcyjnych.

Producenci zgłaszający swe produkty do znaku Jakość Tradycja dokładnie określają skład produktu, sposób wytwarzania i procedury kontroli. Produkty muszą zostać wyprodukowane przy użyciu naturalnych surowców.

Za naturalny uznaje się surowiec pochodzący z gospodarstwa ekologicznego lub stosującego Dobrą Praktykę Rolniczą i Dobrą Praktykę Hodowlaną z wyłączeniem GMO. Surowce użyte do produkcji muszą być w pełni identyfikowalne. Produkty muszą charakteryzować się tradycyjnym składem lub tradycyjnym sposobem wytwarzania, szczególną jakością wynikającą z ich tradycyjnego charakteru lub wyrażającą ich tradycyjny charakter oraz szczególną jakością lub reputacją odróżniającą je od produktów należących do tej samej kategorii. W przypadku produktów produkcji podstawowej, dodatkowym wymogiem jest tradycyjna rasa lub tradycyjna odmiana. Za tradycyjny uważa się produkt, który posiada co najmniej 50 letnią historię wytwarzania. Za tradycyjne rasy i odmiany uważa się te, które użytkowano przed 1956 rokiem.

Do wniosku o przyznanie znaku należy dołączyć certyfikat zgodności, potwierdzający wytwarzanie produktu zgodnie ze specyfikacją, wystawiony przez uprawnioną jednostkę certyfikującą.

Ostateczna ocena złożonego wniosku ma miejsce w kraju i zależy od Kapituły Znaku Jakościowego Jakość Tradycja, złożonej z przedstawicieli Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, Związku Województw RP oraz niezależnych ekspertów. Prawo do używania Znaku jest udzielane na okres roku, 2 albo 3 lat, z możliwością przedłużenia tego prawa na rok kolejny.

Znak Jakość Tradycja jest znakiem zarejestrowanym w Urzędzie Patentowym pod nr Z307821 i chronionym zgodnie z prawem własności przemysłowej, jako wspólny znak towarowy gwarancyjny. Używanie znaku jest odpłatne. Producent wnosi jednorazową opłatę związaną z przyznaniem znaku oraz zryczałtowaną opłatę roczną.

Najważniejsze elementy systemu:

Jakość produktu: są do niego przyjmowane wyłącznie renomowane produkty wysokiej jakości, której źródłem jest ich tradycyjny charakter. Produkty muszą posiadać więc dodatkowe cechy, które odróżniają je od innych należących do tej samej kategorii. Producent deklaruje zachowanie wyższych standardów produkcyjnych lub wyjątkowych cech produktów.

Kontrola jakości: producenci są zobowiązani do posiadania certyfikatu zgodności, potwierdzającego wytwarzanie produktu zgodnie

ze specyfikacją. Producenci używający znaku Jakość Tradycja, czyli ci będący w Systemie Jakości Żywności, powinni poddawać swoje produkty kontroli. Jej celem jest zagwarantowanie, iż stosowana metoda wytwarzania jest zgodna z metodą deklarowaną we wniosku. Wyboru jednostki kontrolnej dokonują sami producenci. Kontroli tej nie należy mylić z kontrolą urzędową gwarantującą bezpieczeństwo żywności, przeprowadzoną przez służby weterynaryjne lub sanitarne.

Otwartość systemu: mogą do niego przystąpić wszyscy rolnicy, producenci rolni, przetwórcy w kraju i za granicą, członkowie Izby i nienależący do niej. Uczestnictwo w systemie potwierdzania jakości żywności jest całkowicie dobrowolne. Jedynym kryterium przyjęcia produktu do systemu jest jego jakość. Nie można odmówić bez ważnych powodów, prawa używania znaku przedsiębiorcom, którzy spełniają kryteria określone w regulaminie.

Przejrzystość i identyfikowalność produktu: regulamin określa tryb i zasady korzystania ze znaku. Używający go producenci są zobowiązani do określenia częstotliwości i zakresu kontroli oraz prowadzenia dokumentacji mającej na celu zapewnienie pełnej identyfikowalności produktu (traceability).

Pamiętajmy, że przyznanie znaku Jakość Tradycja nie daje producentowi ochrony polegającej na prawie do wyłączności używania nazwy zarejestrowanego produktu. Producent, którego produkt otrzymał znak Jakość Tradycja, może umieścić ten znak na jego opakowaniu produktu, ale inni producenci mają prawo do używania tej samej nazwy. Informacje na temat znaku Jakość Tradycja oraz formularz wniosku można znaleźć na stronie www.produktyregionalne.pl

Pierwszym produktem, który otrzymał znak Jakość Tradycja był wielkopolski ser smażony. Na liście produktów oznaczonych tym znakiem znajduje się 165 produktów, w tym 10 z województwa dolnośląskiego. Są to – Przymak Wołyński z Niemczy, Słonina Marynowana z Niemczy, Szynka Wieprzowa Niemczańska, Kiełbasa Galicjanka z Niemczy oraz Mięso w kawałkach Niemczańskie Domowe, Kiełbasa Niemczańska, Słonina Marynowania z Niemczy, wytwarzane przez Przedsiębiorstwo Przetwórstwa Mięсно-Garmażeryjnego Galicja, Kamiennogórski Ser Pleśniowy, Twaróg Sudecki – chudy i Twaróg Sudecki – półtłusty produkowane przez Spółdzielnię Mleczarską KaMos w Kamiennej Górze oraz Masło tradycyjne z Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Międzyborzu.

System Quality Meat Program (QMP)



System jakości wołowiny QMP jest krajowym systemem jakości żywności, który daje sprzedawcom detalicznym i konsumentom gwarancję i podstawę do większego zaufania wobec jakości polskiej wołowiny. Quality Meat Program (QMP) to polski system jakości opracowany przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego. 20 października 2008 r. system został uznany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Właściwości, takie jak np. wyższa od standardowej kruchość, soczystość, a co za tym idzie wyższa jakość handlowa to cechy, które wyróżniają wołowinę QMP na polskim rynku. System QMP jest systemem jakości żywności otwartym na wszystkich producentów bydła, wytwórców pasz, przewoźników żywca, przetwórców mięsa, którzy poddają się kontroli niezależnej jednostki certyfikującej. Uczestnicy systemu dobrowolnie przyjmują zasady szczególnego doboru zwierząt, metod utrzymania i żywienia.

Gwarancja jakości

Gwarantowana jakość wołowiny w Systemie QMP jest zapewniana przez niezależną weryfikację przestrzegania wysokich standardów bezpieczeństwa żywności, dobrostanu zwierząt, ochrony środowiska, identyfikacji mięsa, a także technologii produkcji żywca, które spełniać mają producenci mięsa wołowego. Szczególnie istotna jest możliwość identyfikacji każdego zwierzęcia w całym łańcuchu produkcyjnym oraz każdego skierowanego do handlu elementu wołowiny QMP. To wyróżnia ten system od innych metod produkcji wołowiny. Prowadzona jest osobna, skrupulatna dokumentacja dotycząca ubijanych sztuk bydła QMP, tak by można bez trudu prześledzić drogę od kotleta do zwierzęcia w gospodarstwie.

Wymagania dla gospodarstw

Podjmując decyzję o produkcji bydła rzeźnego w systemie QMP i przygotowując gospodarstwo do certyfikacji rolnicy powinni kierować się wydanym przez PZPBM dokumentem Standardy Systemu QMP. Dokument podaje kryteria niezbędne do uzyskania przez producentów statusu gwarantowanego gospodarstwa QMP dla bydła utrzymywanego w gospodarstwie.

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 hodowli, produkcji pasz, jak i całym gospodarstwie rolnym. Do Systemu QMP 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, dobrze nadają się do tego również mieszańce. do Systemu QMP 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) w których materiał ojcowski pochodzi od buhajów ras mięsnych.

Aby mięso mogło być oznaczone logo QMP, dane zwierzę musi być w gospodarstwie Systemu QMP minimum 2 miesiące i być ubite w rzeźni kierowanej przez przetwórcę zatwierdzonego w ramach Systemu QMP.

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 bezwzględny. Najlepiej by w sezonie przebywały na pastwisku, gdzie obsada bydła powinna zawierać się pomiędzy 0,3-1,4DJP/ha. Na pastwisku i w zagrodach trzeba zapewnić im możliwość schronienia oraz dostęp do miejsca na wypoczynek z odpowiednim doprowadzeniem wody.

Bydło musi otrzymywać dawkę żywieniową zgodną z obowiązującymi normami, wystarczającą do utrzymania pełnego zdrowia i odpowiednią 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 QMP.

Kontrola weterynarza

Stado musi być pod stałą kontrolą miejscowego lekarza weterynarii. Wspólnie z nim należy opracować pisemny plan kontroli zdrowia bydła, który powinien być co roku uaktualniany.

Transport zwierząt

W trakcie załadunku i transportu bydła do ubojni należy wyeliminować wszelkie rodzaje ryzyka mogące powodować kontuzje lub nadmierny stres. Zwierzętom należy zapewnić warunki dobrostanu w zakresie odpowiedniej przestrzeni transportowej, wody, karmy, odpoczynku a także zagwarantować, że personel zajmujący się zwierzętami jest przeszkolony i kompetentny. Każdy producent bydła, który nie transportuje zwierząt samodzielnie, musi korzystać z usług uczestnika systemu transportu QMP lub równoważnego systemu.

Minimalne wymagania dla tusz QMP

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

1. W odniesieniu do wołowiny QMP:

- umięśnienie E, U, R, O+ oraz otłuszczenie 2, 3, 4 – wg skali EUROP,
- minimalna waga tuszy buhajka i wolca – 240 kg, jałówki – 220 kg,
- wiek ubojowy bydła: nie mniej niż 12 miesięcy i nie więcej niż 16 miesięcy w przypadku buhajków oraz nie więcej niż 24 miesiące w przypadku jałówek i wolców,
- tłuszcz twardy, biały lub kremowo-biały,
- mięśnie i tłuszcz wolne od krwiaków,
- pH mięsa po wychłodzeniu nie może przekraczać 5,8,
- mięso wolne od wady typu DFD (od ang. *dark, firm, dry*).

2. W odniesieniu do młodej wołowiny QMP:

- umięśnienie E, U, R, O+ oraz otłuszczenie 1, 2, 3 wg skali EUROP,
- masa tuszy nie może być niższa niż 160 kg,
- wiek ubojowy bydła od 8 do 12 miesięcy,
- tłuszcz twardy i biały lub kremowo-biały,
- mięśnie i tłuszcz wolne od krwiaków,
- pH mięsa po wychłodzeniu nie może przekraczać 5,8,
- mięso wolne od wady typu DFD (od ang. *dark, firm, dry*).

Jak przystąpić do systemu?

Do systemu może przystąpić każdy producent. Warunkiem jest zgłoszenie chęci przystąpienia i pozytywne przejście kontroli zakończone uzyskaniem certyfikatu, który jest wydawany raz na rok. Nowi wnioskodawcy, chcący dołączyć do systemu QMP są objęci kontrolą do 4 tygodni od chwili złożenia wniosku.

Dokumenty związane z systemem QMP są dostępne na stronie www.systemqmp.pl

System jakości wieprzowiny PQS



System jakości wieprzowiny PQS jest krajowym systemem jakości żywności, opracowanym przez Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej POLSUS oraz Związek Polskie Mięso, uznanym przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju wsi Decyzją z dnia 11 grudnia 2009 roku. Celem systemu jest produkcja chudego, nieprzetłuszczonego mięsa wieprzowego przy zachowaniu ważnych dla konsumentów i przetwórców parametrów jakości mięsa zwiększających jego trwałość, przydatność kulinarną i przetwórczą oraz smakowitość i atrakcyjność dla konsumentów. Certyfikowana wieprzowina zawiera średnio ok. 2,5% tłuszczu, podczas gdy mięso wyprodukowane poza systemem – nawet 5%.

System opiera się na starannie opracowanym sposobie doboru ras krajowych oraz identyfikacji zwierząt, a także określonych zasadach ich żywienia. Obejmuje hodowlę i chów oraz obrót przedubojowy wraz z przetwórstwem i dystrybucją. Opracowane dla systemu PQS 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 rejestracji, daje możliwość prześledzenia ścieżki pochodzenia mięsa od produktu do stada, z którego to mięso pochodzi wraz z ustaleniem pochodzenia genetycznego zwierząt. Póttusze objęte systemem PQS muszą być umieszczone w wyznaczonym miejscu w magazynie, w sposób gwarantujący identyfikację i odróżniający je od póttusz nie objętych systemem. Potwierdzenia spełnienia reguł produkcji dokonuje niezależna jednostka kontrolu-

jąca i certyfikująca podczas kontroli, którym poddają się dobrowolnie wszyscy uczestnicy systemu PQS.

Wymagania dla gospodarstw

W celu określenia zasad produkcji w ramach systemu PQS (zarówno w gospodarstwach, jak i w przetwórstwie) zostały opracowane Kryteria techniczne dla producentów żywca wieprzowego i producentów prosiąt oraz dla uboju i przetwórstwa.

Wybór zwierząt do systemu

Uczestnicy systemu PQS zobowiązani są do chowu określonych ras świń wielka biała polska (wbp), polska biała zwisłoucha (pbz), duroc i hapshire. 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 powinien posiadać dokumentację potwierdzającą rodzaj i pochodzenie paszy, a w przypadku produkcji pasz w gospodarstwie zapis receptury paszowej. Wymagane są zapisy stosowanych dawek pokarmowych.

Z żywienia należy wyeliminować składniki pasz negatywnie wpływających na jakość tuszy i mięsa, czyli ograniczyć udział śruty kukurydzianej oraz wyeliminować pasze zawierające 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 jest zgoda przewoźnika na poddanie się kontroli przez jednostkę certyfikującą PQS.

Zwierzętom w trakcie transportu należy zapewnić dobrostan, czystość, odpowiednią temperaturę i wilgotność, właściwą przestrzeń transpor-

tową. 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 PQS jest dobrowolny i otwarty. Może do niego przystąpić każdy uczestnik łańcucha produkcyjnego, który dobrowolnie zdecyduje się na przestrzeganie dodatkowych wymogów, określonych dla każdego etapu 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 zakłady mięsne mogą się posługiwać charakterystycznym logo Systemu. Prawo do używania znaku jest udzielane na okres 3 lat z możliwością przedłużenia na kolejne 3-letnie okresy.

Formularze zgłoszeniowe znajdują się m. in. na stronie www.wieprzowinapqs.pl

System gwarantowanej jakości żywności – QAFP



System QAFP (Quality Assurance for Food Products) został opracowany w 2009 roku, z inicjatywy Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, organizacji zrzeszającej przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży mięsnej.

Jasno sprecyzowano wówczas podstawowe motywy stworzenia Systemu:

- wyróżnienie produkcji wprowadzającej wyższą jakość żywności,
- działanie na rzecz konsolidacji branży,
- ochrona polskich producentów w całym łańcuchu żywnościowym,
- oraz wypracowanie narzędzia efektywnej promocji.

System Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP) ma charakter wieloproduktowy. Zasady Systemu dla poszczególnych branż można znaleźć w Zeszytach branżowych, które określają wymagania produkcyjne i jakościowe dla poszczególnych etapów produkcji, zgodnie z zasadą „od pola do stołu”. Do tej pory opracowano zeszyty branżowe i uznano

decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, jako System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP następujące produkty:

- Kulinarne mięso wieprzowe – uznane 11 grudnia 2009 roku,
- Kulinarne mięso z piersi kurczaka i indyka oraz tuszki i elementy młodej polskiej gęsi owsianej – uznane 13 stycznia 2011 roku,
- Wędliny – uznane 18 stycznia 2012 roku.

Strategia Systemu przewiduje jego udoskonalanie i rozszerzanie na kolejne produkty.

Ogólne założenia systemu QAFP

- Obejmuje swoim zasięgiem wszystkie ogniwa łańcucha produkcyjnego w wybranych branżach.
- Buduje wiarygodność uczestników łańcucha żywnościowego w oczach konsumenta.
- procedury Systemu gwarantują nie tylko bezpieczeństwo, ale też wyższą jakość żywności.
- To system otwarty – każdy kto spełni normy określone w zeszytach branżowych może do niego przystąpić.
- Normami są objęte etapy produkcji począwszy od hodowli, żywienia zwierząt i warunków ich chowu, poprzez ubój, rozbiór, przetwórstwo, transport, konfekcjonowanie i pakowanie, skończywszy na magazynowaniu i sprzedaży,
- Produkty opatrzone znakiem QAFP są identyfikowalne na każdym etapie produkcji,
- Hodowcy dbają o dobrostan zwierząt i ochronę środowiska,
- Wymagania systemowe są weryfikowane przez niezależną jednostkę certyfikującą.

Obowiązki hodowcy w Systemie QAFP

- Przystosowanie lub rozwinięcie hodowli zgodnie z wymaganiami Systemu w zakresie ras i prowadzonych czynności hodowlanych, aż do etapu transportu zwierząt do ubojni,
- Prowadzenie zapisów oraz dokumentacji niezbędnych dla zachowania identyfikowalności hodowli realizowanej w Systemie,
- Poddawanie się kontroli minimum raz w roku,
- Coroczne przekazywanie informacji o planach produkcji,
- Przechowywanie ewidencji produkcji w gospodarstwie: w zakresie m.in. ras, zwierząt przybywających do gospodarstwa i je opuszczających, w zakresie żywienia czy leczenia,

- Stosowanie się do zaleceń zebranych w dokumentach Systemu QAFP.

Obowiązki producenta (przetwórcy) w Systemie QAFP

- Dostosowanie wszystkich procesów do wymagań systemowych
- Prowadzenie systematycznych zapisów w Systemie,
- Coroczne przekazywanie informacji o planach produkcji,
- Poddawanie się kontroli minimum raz w roku,
- Wydzielenie przestrzeni produkcyjnej przeznaczonej na produkcję prowadzoną zgodnie z Systemem,
- Zapewnienie identyfikowalności na każdym etapie,
- Stosowanie się do zaleceń zebranych w dokumentach Systemu QAFP.

Obowiązki dystrybutora w Systemie QAFP

- Kontrola warunków termicznych przy dostawie produktów oznaczonych znakiem QAFP,
- Kontrola łańcucha chłodniczego,
- Monitorowanie i prowadzenie zapisów w obszarze warunków termicznych w magazynach i ladach wystawienniczych,
- Udostępnienie klientom wzorców dotyczących barwy i marmurkowości wybranych elementów mięsa kulinarnego,
- Udostępnienie klientowi informacji odnośnie zalecanego sposobu obróbki termicznej i przygotowania potraw (smażenie, duszenie, gotowanie) itp., gwarantującej uzyskanie najwyższych walorów smakowych potraw,
- Oznakowanie przestrzeni ekspozycji produktów oznaczonych znakiem QAFP.

Kulinarne mięso wieprzowe

Jakość mięsa wieprzowego wytworzonego w ramach systemu QAFP wynika ze szczegółowych obowiązków producentów żywca, które gwarantują cechy charakterystyczne w procesie produkcji:

- wykorzystanie w krzyżowaniu towarowym wyłącznie sów ras dostarczających mięso wysokiej jakości kulinarnej z krzyżowania towarowego dwurasowego (wielka biała polska (wbp) x polska biała zwistoucha (pbz) lub polska biała zwistoucha (pbz) x wielka biała polska (wbp)) lub trzurasowego (wielka biała polska (wbp) x polska biała zwistoucha (pbz) x duroc lub pol-

ska biała zwistoucha (pbz) x wielka biała polska (wbp) x duroc). W miejsce knurów duroc mogą być używane również knury linii 990,

- wykorzystanie w krzyżowaniu towarowym wyłącznie świń wolnych od genu RYR1T, czyli genu odpowiedzialnego za zwiększoną częstotliwość występowania wad jakości mięsa typu PSE przestrzeganie standardów systemu QAFP dotyczących żywienia, w szczególności zakazu żywienia tuczników paszami z komponentami, które wpływają na wartość sensoryczną lub technologiczną tusz, co najmniej na trzy tygodnie przed uzyskaniem masy ubojowej,
- ustanowienie górnej granicy mięsności świń na poziomie 60%, co ogranicza częstotliwość występowania wad mięsa typu PSE,
- obowiązek zapewnienia zwierzętom odpoczynku w magazynach przedubojowych po zakończonym transporcie i rozładunku, w warunkach określonych w standardach systemu QAFP,
- przestrzeganie, określonej w standardach systemu QAFP, górnej granicy czasu, w jakim należy zakończyć czynności uboju i rozpocząć wychładzanie,
- pakowania mięsa kulinarnego objętego znakiem jakości wyłącznie w atmosferze gazów obojętnych (MAP),
- przestrzeganie zakazu nastrzykiwania mięsa oraz poddawania go jakimkolwiek innym zabiegom, których celem jest wprowadzenie wody, bądź jakichkolwiek substancji dodatkowych,
- przestrzeganie zakazu znakowania uprzednio mrożonego mięsa znakiem jakości QAFP.

Kulinarne mięso z piersi kurczaka i indyka oraz tuszki i elementy młodej polskiej gęsi owsianej

Jakość mięsa drobiowego wytworzonego w ramach systemu QAFP wynika ze szczegółowych obowiązków producentów żywca, które gwarantują cechy charakterystyczne w procesie produkcji jakimi są:

1. Wykorzystanie w krzyżowaniu towarowym wyłącznie drobiu dostarczającego mięso wysokiej jakości pochodzącego z:
 - krzyżowania towarowego dwurasowego kurek i kogutów mieszańców dwurodowych (linii ojcowskiej męskiej i linii ojcowskiej żeńskiej) w przypadku młodych kurcząt rzeźnych,
 - krzyżowania rodów indyków białych szerokopierśnych w przypadku młodych indyków rzeźnych.

W przypadku Młodej polskiej gęsi owsianej, do tuczu przeznacza się pisklęta pochodzące z ferm gęsi białych kołudzkich, lęzonych w Zakładach Wylęgu Drobiu, uznanych przez inspekcję weterynaryjną (zgodnie z Regulaminem znaku wspólnego towarowego – Młoda polska gęś owsiana).

2. Stosowanie w ostatnim okresie żywienia gęsi wyłącznie owsa,
3. Przestrzeganie standardów systemu QAFP dotyczącego żywienia, w szczególności zakazu dodawania do mieszanek paszowych komponentów, które wpływają na wartość sensoryczną, bądź technologiczną drobiu w okresie co najmniej 3 tygodni przed terminem przekazania do uboju młodego drobiu rzeźnego,
4. Pakowanie mięsa kulinarnego kurcząt i indyków objętego znakiem jakości QAFP w atmosferze gazów obojętnych (MAP), których koncentracja ilościowa i jakościowa musi być kontrolowana i dokumentowana. Tuszki, elementy i mięso pochodzące z młodej polskiej gęsi owsianej powinny być pakowane w opakowania z folii termokurczliwej,
5. Przestrzeganie zakazu wprowadzania wody do mięsa lub jakichkolwiek substancji dodatkowych.

Wędliny

System Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP) Wędliny obejmuje ściśle zdefiniowane wędliny z podziałem na grupy w zależności od stopnia rozdrobnienia i rodzaju mięsa, szczegółową charakterystykę surowca i przebiegu procesu produkcyjnego oraz parametry fizykochemiczne gotowego wyrobu. Wymienione cechy systemu gwarantują obecność na rynku wędlin o powtarzalnej wysokiej jakości.

Jakość wędlin wytworzonych w ramach systemu QAFP wynika z obowiązków, jakie spełnia producent w procesie przygotowania surowca i produkcji, i jest właściwa dla poszczególnych kategorii wędlin wieprzowo-wołowych i drobiowych. Przejawia się to w szczególności w:

- selekcji surowca oraz eliminacji lub ograniczeniu zastosowania mięsa obarczonego wadami technologicznymi,
- eliminacji lub ograniczeniu zastosowania mrożonego mięsa,
- określeniu pH mięsa w zależności od kategorii wędlin,
- określeniu czasu dojrzewania mięsa przeznaczonego do produkcji wędlin, w tuszach,
- standaryzacji mięsa wieprzowego kl. II w zakresie zawartości tłuszczu,
- wyeliminowaniu mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM),
- ograniczeniu procesu nastrzykiwania mięsa solanką,
- ograniczeniu w zakresie stosowanych dodatków, w tym: askorbinianu lub izoaskorbinianu sodu w maksymalnej dawce 0,5%, fosforanów w dawce nie wyższej niż 1500 mg P_2O_5 /kg gotowego wyrobu, dopuszczeniu do użycia tylko naturalnych przypraw,
- określeniu parametrów chemicznych gotowych produktów,
- określeniu maksymalnej wydajności produktu w stosunku do surowca niepeklowanego,
- wprowadzeniu zakazu używania preparatu dymu wędzarniczego.

Jak przystąpić do systemu?

Warunkiem przystąpienia do systemu jest przesłanie formularza zgłoszeniowego do Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego i przejście przez proces certyfikacji prowadzony przez niezależną jednostkę certyfikującą. Po uzyskaniu certyfikatu producent podpisuje umowę i porozumienie dotyczące posługiwania się znakiem QAFP z Unią Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego.

Więcej informacji o systemie QAFP można znaleźć na stronie internetowej www.qafp.pl

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu
ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław
centrala: 71 339 80 21 (22), sekretariat: tel. 71 339 86 56
faks 71 339 79 12
e-mail: sekretariat@dodr.pl

**Dział Systemów Produkcji Rolnej,
Standardów Jakościowych i Doświadczalnictwa
Wrocław 2015**