

Wieprzowina PQS — czyli jaka?

Autor: prof. dr hab. inż. Damian Knecht

Data: 18 października 2019

Wieprzowina PQS — Pork Quality System to system produkcji wysokiej jakości żywności. Jego głównym celem jest produkcja chudego, nieprzetłuszczonego mięsa wieprzowego. Kluczowe jest zachowanie wysokich parametrów jakości mięsa ważnych zarówno dla konsumentów, jak i przetwórców.

System Jakości Wieprzowiny PQS jest zgodny z art. 32 ust. 1 lit. b rozporządzenia Rady (WE) 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 rozporządzeniu Komisji (WE) z dnia 15 grudnia 2006 r. ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) 1698/2005.

W 2009 roku program, opracowany przez [PZHiPTCh „POL SUS”](#) i Związek „Polskie Mięso”, został uznany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za krajowy system jakości żywności. PQS opiera się na wykorzystaniu odpowiednich ras świń i ściśle określonych zasad żywienia. Zawiera on dwa etapy produkcji tj. pierwotną czyli hodowlę i chów oraz obrót przedubojowy wraz z przetwórstwem. Cały łańcuch produkcji ma określone wysokie standardy postępowania, które mają gwarantować, odpowiednią dla systemu, jakość produktu, czyli mięsa wieprzowego.



Cały łańcuch produkcji ma wysokie standardy postępowania — gwarantują odpowiednią dla systemu jakość produktu

fot. Pixabay

Spis treści

- [Kto może przystąpić do programu](#)
- [Wieprzowina PQS to przestrzeganie zasad](#)
- [Zakazy w produkcji wieprzowiny PQS](#)
- [Jakie cechy musi mieć wieprzowina PQS?](#)
- [Żywienie świń w produkcji PQS](#)
- [Standardy na każdym etapie łańcucha produkcji wieprzowiny PQS](#)
- [Certyfikowana wieprzowina PQS](#)

Kto może przystąpić do programu

Do programu może przystąpić każdy producent czy przetwórcza, który wyrazi zgodę na przestrzeganie odpowiednich wymogów związanych z programem. System ten zawiera w swych wymaganiach szczegółową identyfikację zarówno zwierząt, jak i półtuszy, co jest gwarantem prześledzenia ścieżki pochodzenia mięsa: od wyřębu do stada, z którego to mięso pochodzi.

Mięso wieprzowe zatwierdzone w systemie PQS ma charakteryzować się:

- zwiększoną trwałością,
- przydatnością kulinarną i przetwórczą,
- oraz smakowitością i atrakcyjnością dla konsumentów.

Program zawiera również szereg wymagań prawnych, również w zakresie dobrostanu i zdrowia zwierząt oraz ludzi.

Logo PQS

System gwarantuje wiarygodność, zarówno w zakresie wysokiej jakości produktu, jak i jego identyfikowalności, które zostają potwierdzone w czasie kontroli prowadzonej przez niezależną jednostkę certyfikującą, akredytowaną na zgodność z normą PN EN 45011. Po spełnieniu wymogów programu, hodowcy i producenci oraz zakłady mięsne otrzymują certyfikat, potwierdzający zgodność produkcji ze specyfikacją i mogą posługiwać się charakterystycznym logo systemu (wspólny znak towarowy gwarancyjny). Logo PQS daje pewność, że wszystkie produkty nim oznaczone spełniły surowe kryteria jakości, co umożliwi konsumentowi dokonanie właściwego wyboru.

Wieprzowina PQS to przestrzeganie zasad

Jakość wieprzowiny wytworzonej w ramach systemu PQS wynika ze szczegółowych obowiązków producentów żywca, które gwarantują cechy charakterystyczne w procesie produkcji, jakimi są:

- wykorzystanie do krzyżowania zwierząt wolnych od homozygotycznej formy recesywnej **wrażliwości na stres RYR1T (nn)**, czyli genu odpowiedzialnego za zwiększoną częstotliwość występowania wad jakości mięsa typu PSE (od ang. pale – soft – exudative – mięso jasne, miękkie, wodniste),
- stosowanie w krzyżowaniu towarowym ras świń i mieszańców z planowych kojarzeń ras: wielkiej białej polskiej (wbp) lub large white/yorkshire, polskiej białej zwislouchej (pbz) lub landrace, puławskiej, duroc, hampshire i pietrain. Są to rasy o wysokiej zawartości mięsa w tuszy, niskim otłuszczeniu, odpowiedniej jakości mięsa i korzystnym poziomie tłuszczu śródmięśniowego IMF.

Zakazy w produkcji wieprzowiny PQS

W programie zakazuje się wykorzystywania w produkcji tuczników świń czystej rasy pietrain. Świnie tej rasy mogą być stosowane w ramach systemu wyłącznie jako jeden z komponentów ojcowskich do produkcji mieszańców powstałych w wyniku krzyżowania z rasą duroc lub hampshire.

Według szczegółowych wytycznych PQS sugeruje się:

- stosowanie w stadzie podziału na komponenty mateczne (rasy: wielka biała polska (wbp) lub large white/yorkshire, polska biała zwisloucha (pbz) lub landrace i puławska) oraz ojcowskie (duroc, hampshire i pietrain),
- żywienie zbilansowane i dwufazowe pozwalające na maksymalne wykorzystanie potencjału genetycznego zwierząt w zakresie umięśnienia co zapobiega występowaniu wad jakości mięsa i nadmiernemu otłuszczeniu tuczników, również odkładania tłuszczu śródmięśniowego,
- zakaz stosowania mączki rybnej w ostatnim okresie tuczu (ostatni miesiąc przed ubojem) oraz ograniczenie udziału kukurydzy do poziomu maksymalnie 20% w dawce pokarmowej,
- eliminowanie lub minimalizowanie w obrocie przedubojowym oddziaływania czynników stresogennych, które mogą wywoływać nieodwracalne reakcje metaboliczne, prowadzące do powstania wad jakości mięsa. W szczególności typu PSE (od ang. pale – soft – exudative – mięso jasne, miękkie, wodniste) oraz DFD (od ang. dark – firm – dry – mięso ciemne, twarde i suche),
- przestrzeganie uboju tuczników przy masie ciała około 100 kg (+/- 15 kg), co odpowiada obowiązkowi uboju zwierząt w wieku 5-6 miesięcy.



Wieprzowina PQS wymusza przestrzeganie zasad — zwierzęta muszą być wolne od homozygotycznej formy recesywnej wrażliwości na stres RYR1T (nn)

fot. Pixabay

Jakie cechy musi mieć wieprzowina PQS?

Mięso w systemie PQS ma charakteryzować się:

- barwą mięsa w przedziale — L^* 43–56,
- wodochłonnością (WHC) — określana metodą drip loss 2-5%,
- zawartością tłuszczu śródmięśniowego IMF 0,8 — 2,5%,
- kwasowością mięsa — pH1 5,8–6,4,
- zawartością mięsa w tuszy przewyższająca średnią mięsność tusz pochodzących ze skupu masowego i wynosząca średnio nie mniej niż 55%,
- barwą tłuszczu (słoniny) — barwa biała, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, jędrna konsystencja tłuszczu,
- mięso wolne od rybiego zapachu.

Żywienie świń w produkcji PQS

Jednym z wymogów programu jest dopuszczenie do hodowli/produkcji tylko i wyłącznie ras świń charakteryzujących się wysoką zawartością mięsa w tuszy. Ponadto niskim otłuszczeniem, przy korzystnym poziomie zawartości tłuszczu śródmięśniowego IMF (Intramuscular Fat). Zwierzęta te

muszą być również wolne od **genu wrażliwości na stres**. W programie wprowadzono formularze w celu prowadzenia dokumentacji produkcji/hodowli. PQS określa szczegółowo sposób żywienia zwierząt. Zawiera sposoby zbilansowanego żywienia zwierząt oraz odpowiedniego doboru pasz. Ogranicza stosowanie śruty kukurydzianej i całkowicie eliminuje mączkę rybną w drugim okresie tuczu.

Hodowcy/Producenci mogą efektywnie współpracować z innymi uczestnikami programu, kształtując tym samym swoją pozycję na rynku zbytu produktów mięsnych. Przetwórcy, uczestniczący w programie PQS, są w stanie sprostać nowym oczekiwaniom odbiorców, dla których coraz częściej – prócz ceny – liczy się także gwarantowana, wysoka jakość wybieranych produktów.

Restrykcyjne kontrole w procesie produkcji PQS

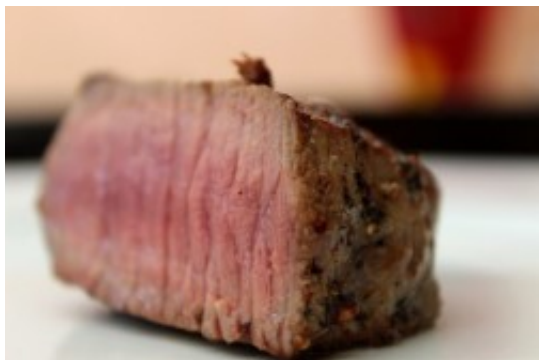
Zgodność z procedurami przetwórczymi jest kontrolowana na każdym etapie produkcji. Również podczas trwającego maksymalnie 8 godzin transportu zwierząt do ubojni oraz w fazie samego uboju. Ubój powinien następować przy masie zwierzęcia wynoszącej około 100 kilogramów, w wieku 5-7 miesięcy. Istotną rolę odrywa stosowanie klasyfikacji tusz i ich znakowania numerem partii lub numerem ubojowym, co pozwala na identyfikację gospodarstwa czy stada.

Standardy na każdym etapie łańcucha produkcji wieprzowiny PQS

Przejrzystość procesu produkcyjnego w systemie gwarantuje wysoką, wyrównaną i powtarzalną jakość certyfikowanej wieprzowiny PQS. Usystematyzowanie działań związanych z produkcją i współpraca uczestników wewnętrznego łańcucha dostaw w programie umożliwiają:

- uzyskiwanie surowca o odpowiednich parametrach przetwórczych, pozbawionego wad technologicznych, o jednolitej mięsności i wadze tusz oraz dobrej wartości pH,
- wyższą efektywność technologiczną,
- zwiększenie konkurencyjności, przekładającej się na konkretne wyniki sprzedaży,
- stymulowanie rozwoju polskiego rolnictwa.

Wysoka jakość certyfikowanej wieprzowiny PQS jest efektem spełnienia procedur produkcyjnych. Obowiązują one hodowców, firmy transportowe oraz ubojnie i dystrybutorów mięsa PQS. W sprzedaży detalicznej wieprzowina PQS dostępna jest/powinna w jednostkowych, hermetycznie zamkniętych opakowaniach opatrzonych błękitnym logo Systemu PQS. Do konsumentów trafia jako produkt schłodzony, o dłuższym terminie przydatności do spożycia. Wynika to z zachowania najwyższych standardów jakości oraz wymagań higienicznych.



Certyfikat PQS jest gwarancją, że mięso charakteryzuje się deklarowanymi przez producenta cechami jakościowymi i wartością odżywczą

Certyfikowana wieprzowina PQS

Certyfikat PQS jest gwarancją, że oznaczone nim mięso charakteryzuje się deklarowanymi przez producenta cechami jakościowymi i wartością odżywczą:

- naturalną, jednolitą różowo czerwoną barwą,
- delikatnym zapachem i smakiem,
- kruchością i soczystością,
- niską zawartością tłuszczu.

System PQS stawia na ścisłą współpracę hodowców, producentów trzody chlewnej i przetwórców. Współpraca ww. podmiotów powinna sprzyjać zwiększeniu ich siły ekonomicznej. Dostosowanie profilu produkcji do potrzeb konsumentów jest z reguły korzystne zarówno dla hodowców, jak i przetwórców.

Jakość opakowania MAP

Wieprzowinę PQS można w sprzedaży detalicznej rozpoznać po logotypie PQS umieszczonym na opakowaniu MAP. Zaletą pakowania próżniowego (ang. Modified Atmosphere Packaging) jest zapewnienie skutecznej ochrony żywności przed wpływami środowiska zewnętrznego i rozwojem bakterii tlenowych. Co daje jednocześnie wydłużenie okresu świeżości przy zachowaniu naturalnego smaku i aromatu.

Czytaj więcej artykułów Autorów:

- [Jak wygląda prawidłowe żywienie tuczników?](#)
- [Co robią świnię w laboratorium? Część I](#)
- [Kokcydioza świń](#)

Czy artykuł był przydatny?

Kliknij na gwiazdkę, by zagłosować



Submit Rating

Ocena / 5. Liczba głosów

```
{ "@context": "http://schema.org", "@type": "none", "aggregateRating": { "@type": "AggregateRating",  
"bestRating": "5", "ratingCount": "1", "ratingValue": "5" }, "image": "https://www.agrofakt.pl/wp-  
content/uploads/2019/10/wieprzowina-pqs.jpg", "name": "Wieprzowina PQS — czyli jaka?",  
"description": "Wieprzowina PQS — czyli jaka?" }
```