

Krajowe Systemy Jakości Żywności

Każdy kraj Unii Europejskiej ma prawo do tworzenia własnych krajowych systemów jakościowych. W Polsce funkcjonuje kilka takich systemów: „Jakość Tradycja”, Integrowana Produkcja oraz systemy jakości żywności dla produktów mięsnych, czyli: Quality Meat Program (QMP), System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System) oraz System Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP), który otwarty jest także dla innych produktów.

Jakość Tradycja



Jakość Tradycja jest systemem, w którym do produkcji używa się naturalnych surowców, których pochodzenie jest identyfikowane oraz które nie zawiera GMO. Naturalny surowiec to taki, który pochodzi z gospodarstwa ekologicznego lub charakteryzuje się Dobrą Praktyką Rolniczą i Dobrą Praktyką Hodowlaną z wyłączeniem GMO. W systemie tym biorą udział wyłącznie produkty cechujące się tradycyjnym składem lub tradycyjnym sposobem wytwarzania, a ich jakość wynika z ich tradycyjnego charakteru lub go wyraża. Poza tym wyróżniają się one wyjątkową jakością lub reputacją, która odróżnia je od pozostałych produktów należących do tej samej kategorii. Natomiast w przypadku wyrobów produkcji podstawowej dodatkowym wymogiem jest tradycyjna rasa lub odmiana. Za produkt tradycyjny uważa się taki, który cechuje się co najmniej 50-letnią historią wytwarzania. Znak Jakościowy „Jakość Tradycja” jest chroniony wspólnym znakiem towarowym gwarancyjnym zarejestrowanym w Urzędzie Patentowym.

Integrowana Produkcja



Integrowana produkcja roślin (IP) jest nowoczesnym system jakości żywności, wykorzystującym w sposób zrównoważony postęp techniczny i biologiczny w uprawie, ochronie roślin i nawożeniu oraz zwracającym szczególną uwagę na ochronę środowiska i zdrowie ludzi. Uczestnictwo w systemie IP pozwala na otrzymanie zdrowej żywności pochodzenia roślinnego, w której nie zanotowano przekroczeń dopuszczalnych poziomów pozostałości środków ochrony roślin, metali ciężkich, azotanów i innych pierwiastków oraz substancji szkodliwych. Potwierdzeniem wysokiej jakości plonów pochodzących z IP jest certyfikat i zastrzeżony znak IP. Integrowana produkcja została uznana przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi za krajowy system jakości żywności w dniu 14 czerwca 2007 r.

System Jakości Wołowiny (Quality Meat Program – QMP)



System QMP to system produkcji wołowiny wysokiej jakości. System został uznany za krajowy system jakości żywności na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w dniu 20 października 2008 r. Właścicielem systemu QMP jest Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego. System wprowadza standardy odnośnie chowu zwierząt, żywienia, transportu oraz produkcji mięsa. Wołowina oznaczona wspólnym znakiem towarowym gwarancyjnym "System QMP" jest produkowana w zaprojektowanym procesie w gospodarstwie, w wytwórni pasz, w transporcie i w ubojni tak, aby zapewnić naturalną miękkość, kruchość i wyższą soczystość mięsa znacznie przekraczającą standardy jakości handlowej powszechnie stosowane na polskim rynku. System gwarantuje produkcję wołowiny naturalnie kruchej z wyłączeniem pasz GMO. QMP jest systemem przejrzystym i zapewnia pełną możliwość identyfikacji wytworzonego produktu. Producenci zobowiązani są do przestrzegania założeń systemu na każdym etapie produkcji. Procedury postępowania mają na celu zapewnienie stałego monitorowania produktu, w szczególności monitorowania pochodzenia paszy wykorzystywanej do hodowli bydła. System QMP jest systemem dobrowolnym i otwartym na wszystkich producentów żywca wołowego i wołowiny, wytwórców pasz, przewoźników żywca, ubojnie i zakłady rozbioru, przetwórców mięsa, uczestników łańcucha dystrybucji mięsa wołowego. Wszystkie podmioty poddają się kontroli niezależnej jednostki certyfikującej akredytowanej zgodnie z normą PN - EN 45011. Certyfikat zgodności QMP przyznawany jest na jeden rok.

System Jakości Wieprzowiny (Pork Quality System – PQS)



System Jakości Wieprzowiny PQS związany jest z wytwarzaniem wysokiej jakości mięsa wieprzowego. Został on opracowany przez Polski Związek Hodowców Trzody Chlewnej „POLSUS” i Związek „Polskie Mięso”, a w dniu 11 grudnia 2009 r. został uznany za krajowy system jakości żywności. System PQS bazuje głównie na doborze odpowiednich ras świń oraz określonych zasadach karmienia. W procesie produkcji do krzyżowania wykorzystuje się osobniki wolne od genu odpowiedzialnego za zwiększoną częstotliwość występowania wad jakości mięsa typu PSE (mięso jasne, miękkie i wodniste). W krzyżowaniu towarowym stosuje się rasy świń i mieszańców z planowych kojarzeń. Wykorzystuje się więc potencjał genetycznych ras: wielkiej białej polskiej, polskiej białej zwistouchej, landrace, puławskiej, duroc, hampshire i pietrain (ale wyłącznie do produkcji mieszańców), charakteryzujących się wysoką zawartością mięsa w tuszy, niskim otłuszczeniem i odpowiednią jakością. Obowiązuje jednak zakaz wykorzystania w produkcji tuczników czystej rasy pietrain. Natomiast w przypadku żywienia trzody stosuje się m.in. podział na komponenty mateczne i ojcowskie. Żywienie powinno być zbilansowane i dwufazowe, aby można było maksymalnie wykorzystać potencjał genetyczny tych zwierząt. Nie stosuje się w tym systemie mączki rybnej w ostatnim okresie tuczu. Celem systemu jest produkcja chudej i nieprzetłuszczonej wieprzowiny. Otrzymujemy mięso o zwiększonej trwałości i przydatności kulinarnej, jak również wyjątkowym smaku. Jest to doskonała baza do produkcji różnych wyrobów.

System Gwarantowanej Jakości Żywności (Quality Assurance for Food Products – QAFP)



System został opracowany przez organizację branżową zrzeszającą przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży mięsnej - Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

dnia 11 grudnia 2009 roku nadał Systemowi Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP rangę krajowego systemu jakości żywności. System QAFP określa szczegółowe warunki, jakie muszą być spełnione, aby produkt końcowy miał jak najwyższą jakość. Jest to system stale rozbudowywany o normy jakości dotyczące różnych grup produktów żywnościowych. Aktualnie istnieje zestaw norm, tzw. zeszyt branżowy, dla „Kulinarnego mięsa wieprzowego” oraz dla drobiu - „Kulinarne mięso z piersi kurczaka i indyka oraz tuszki i elementy młodej polskiej gęsi owsianej”. Ponadto trwają prace nad stworzeniem zestawów norm dla miodów, wyrobów mięsnych klasy premium, owoców i warzyw oraz ryb. System QAFP jest systemem otwartym - każda firma, która dba o jakość i spełnia wymagania systemowe może do niego przystąpić. Mięso wieprzowe wytwarzane w ramach QAFP posiada szczególną jakość, odróżniającą ją od innych produktów należących do tej samej kategorii. 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. Dzięki systemowi wzajemnych powiązań następujących po sobie działań, znacząco wzrasta poziom ochrony konsumenta finalnego przed ewentualnymi konsekwencjami niekorzystnych zdarzeń w łańcuchu żywnościowym. QAFP jest systemem przejrzystym i zapewnia możliwość pełnej identyfikacji wytworzonego produktu na każdym z etapów produkcji. Wytwarzanie danego produktu zgodnie ze standardami jakościowymi systemu, jest weryfikowana przez niezależny organ kontrolny. Producenci są zobowiązani do posiadania certyfikatu zgodności. Udział w systemie jest dobrowolny. Warunkiem uczestnictwa jest złożenie przez producenta wniosku do Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego bądź jednostki certyfikującej, a następnie poddanie się kontrolom oraz przestrzeganie zasad, które mają zagwarantować produkcję żywności wysokiej jakości. System QAFP zachowując zasadę ogólności umożliwia tworzenie jednolitego, spójnego i czytelnego systemu dla konsumenta oraz wzajemną promocję całej branży spożywczej.

Krajowe i europejskie systemy jakości są równoznaczne z wytwarzaniem produktów wysokiej jakości, które wytwarzane są w wyniku niestandardowej produkcji, określonej właściwymi przepisami i przy uwzględnieniu zachowania dziedzictwa narodowego oraz wpływu na środowisko. Przez to wyroby takie nie są tanie ani dla konsumenta ani dla producenta. Przystąpienie do któregoś z systemów wiąże się z ponoszeniem dodatkowych kosztów, wynikających m.in. z potrzeby wprowadzenia zmian w gospodarstwie. Producenci mogą jednak liczyć na pomoc finansową Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Wsparcie to ma zmotywować i ułatwić prowadzenie produkcji w warunkach wymaganych przez określony system jakości oraz pomóc w pokryciu dodatkowych kosztów produkcji.

Na podstawie dostępnej literatury opracował Piotr Maćkowiak