 Biuro Certyfikacji	KRYTERIA TECHNICZNE	Nr KT/BC/02
SYSTEM JAKOŚCI WIEPRZOWINY PQS PORK QUALITY SYSTEM PQS – PRODUCENCI ŻYWCA WIEPRZOWEGO PRODUCENCI PROSIĄT		Strona/Stron: 1/5
		Wydanie: 2
		Nr egz.: 1
		Ważne od: 01.08.2017 r.
Opracował:	Sprawdził:	Zatwierdził/data:

WSTĘP

Przedmiot kryteriów

Przedmiotem kryteriów są wymagania i badania dotyczące Systemu Jakości Wieprzowiny PQS u producentów żywca wieprzowego i producentów prosiąt.

Dokumenty związane

- Decyzja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 11 grudnia 2009 roku uznająca System Jakości Wieprzowiny PQS za krajowy system jakości żywności,
- Regulamin używania Wspólnego Znaków Towarowych Gwarancyjnego,
- Uznanie przez Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS” oraz Związek „Polskie Mięso” Jednostki Certyfikującej COBICO Sp. z o.o. w zakresie kontroli i certyfikacji Systemu Jakości Wieprzowiny –Pork Quality System (PQS) – Warszawa dnia 27 listopada 2009 roku.
- System Jakości Wieprzowiny PQS Pork Quality System wydanie z dnia 25 listopada 2013 roku.

Zakres stosowania kryteriów

Niniejsze kryteria stosowane są do oceny Systemu Jakości Wieprzowiny PQS, dla których producent występuje w ramach certyfikacji dobrowolnej o przyznanie certyfikatu na wyrób.

Producent zobowiązany jest zapewnić jakość produkowanych wyrobów na poziomie spełniającym wymagania niniejszych kryteriów.

WYMAGANIA

DOKUMENTACJA HODOWLANA

Wymagane jest posiadanie dokumentacji pozwalającej na identyfikację zwierząt hodowlanych stada podstawowego (lochy, knury) i na określenie pochodzenia tych zwierząt (świadczenia hodowlane, rodowody, zaświadczenia o inseminacji).


DOKUMENTACJA SYSTEMOWA

Wymagane jest dopełnienie formalności związanych z prowadzeniem dokumentacji systemowej:

1. Przed rozpoczęciem certyfikacji należy wysłać wypełniony formularz zgłoszeniowy do Biura Systemu PQS na adres ul. Ryżowa 90, 02-495 Warszawa
2. Każdy producent zobowiązany jest do wypełnienia formularza do samokontroli przed rozpoczęciem certyfikacji w zakresie odpowiadającym stanowi przed certyfikacją, a po uzyskaniu certyfikatu, w czasie nadzoru nad certyfikatem, przynajmniej raz w roku.
3. Każdy producent podpisuje oświadczenie żywieniowe, w którym zobowiązuje się do przestrzegania zasad żywienia zgodnych z wymogami Systemu PQS.
4. Każdy producent prowadzi zapisy sprzedaży/odbioru trzody chlewnej.
5. Dokumenty należy przechowywać 3 lata.

RASY ŚWIŃ W SYSTEMIE PQS

1. Rasy czyste
 - wielka biała polska – wbp; (odpowiednikiem jest large white/yorkshire),
 - polska biała zwisłoucha – pbz; (odpowiednikiem jest landrace),
 - puławska,
 - duroc,
 - hampshire,

 COBICO® Biuro Certyfikacji	KRYTERIA TECHNICZNE	Nr KT/BC/02
SYSTEM JAKOŚCI WIEPRZOWINY PQS PORK QUALITY SYSTEM PQS – PRODUCENCI ŻYWCA WIEPRZOWEGO PRODUCENCI PROSIĄT		Strona/Stron: 2/5 Wydanie: 2 Nr egz.: 1 Ważne od: 01.08.2017 r.

– pietrain – tylko do produkcji mieszańców; ta rasa może występować w mieszańcach;

2. Mieszańce (możliwe kombinacje rasowe)

- hampshire x duroc
- duroc x hampshire
- hampshire x pietrain
- pietrain x hampshire
- duroc x pietrain
- pietrain x duroc
- wbp x pbz
- pbz x wbp
- puławska x wbp
- wbp x puławska
- puławska x pbz
- pbz x puławska
- lub inne, pochodzące z planowych kojarzeń, pod warunkiem, że rodzice tych zwierząt są wpisani do ksiąg lub rejestrów, z uwzględnieniem podziału na komponenty mateczne i ojcowskie.

Standardowa nazwa produktów na certyfikacie to : ŻYWIEC WIEPRZOWY/ FATTENERS

Na wniosek producenta żywca wieprzowego/producenta prosiąt i w przypadku potwierdzenia w trakcie kontroli występowania u ww. producenta w gospodarstwie tylko i wyłącznie:

1. Ras czystych:

- wielka biała polska – wbp; (odpowiednikiem jest large white/yorkshire),
 - polska biała zwisłoucha – pbz; (odpowiednikiem jest landrace),
 - puławska,
- i/lub

2. Mieszańców tych ras, tj.

- wbp x pbz
- pbz x wbp
- puławska x wbp
- wbp x puławska
- puławska x pbz
- pbz x puławska

Stosownie do ras/mieszańców ras stwierdzonych podczas kontroli nazwa produktów na certyfikacie to:

ŻYWIEC WIEPRZOWY W ZAKRESIE RASY POLSKIEJ: WBP

ŻYWIEC WIEPRZOWY W ZAKRESIE RASY POLSKIEJ: PBZ

ŻYWIEC WIEPRZOWY W ZAKRESIE RASY POLSKIEJ: PUŁAWSKIEJ

ŻYWIEC WIEPRZOWY W ZAKRESIE RAS POLSKICH: WBP i PBZ oraz ICH KRZYŻÓWEK


ŻYWIEC WIEPRZOWY W ZAKRESIE RAS POLSKICH: WBP i PUŁAWSKIEJ oraz ICH KRZYŻÓWEK

ŻYWIEC WIEPRZOWY W ZAKRESIE RAS POLSKICH: PBZ i PUŁAWSKIEJ oraz ICH KRZYŻÓWEK

ŻYWIEC WIEPRZOWY W ZAKRESIE RAS POLSKICH: WBP, PBZ I PUŁAWSKIEJ oraz ICH KRZYŻÓWEK

PODZIAŁ RAS NA KOMPONENTY MATECZNE I OJCOWSKIE W SYSTEMIE PQS

1. Spośród ww. czystych ras oraz mieszańców międzyrasowych tylko niektóre mogą być użyte do rozrodu jako loszki/lochcy – tzw. komponent mateczny/ rasy mateczne (matki

 Biuro Certyfikacji	KRYTERIA TECHNICZNE	Nr KT/BC/02								
SYSTEM JAKOŚCI WIEPRZOWINY PQS PORK QUALITY SYSTEM PQS – PRODUCENCI ŻYWCA WIEPRZOWEGO PRODUCENCI PROSIĄT		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Strona/Stron:</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">3/5</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Wydanie:</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">2</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Nr egz.:</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">1</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Ważne od:</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">01.08.2017 r.</td> </tr> </table>	Strona/Stron:	3/5	Wydanie:	2	Nr egz.:	1	Ważne od:	01.08.2017 r.
Strona/Stron:	3/5									
Wydanie:	2									
Nr egz.:	1									
Ważne od:	01.08.2017 r.									

tuczników) a niektóre tylko jako knurki/knury- tzw. komponent ojcowski/rasy ojcowskie (ojcowie tuczników).

2. Wyjątek stanowią rasy wbp i pbz, które mogą być użyte zarówno jako loszki/lochy oraz jako knurki/knury.

Rasy należące do komponentu matecznego (loszki/lochy)

Rasy czyste

- wbp
- pbz
- puławska

Mieszańce

- wbp x pbz; pbz x wbp
- puławska x wbp; wbp x puławska
- puławska x pbz; pbz x puławska
- lub inne, pochodzące z planowych kojarzeń, pod warunkiem, że rodzice tych zwierząt są wpisani do ksiąg lub rejestrów

Rasy należące do komponentu ojcowskiego (knurki/knury)

Rasy czyste

- wbp
- pbz
- duroc
- hampshire

Mieszańce

- hampshire x duroc; duroc x hampshire
- hampshire x pietrain; pietrain x hampshire
- duroc x pietrain; pietrain x duroc
- lub inne, pochodzące z planowych kojarzeń, pod warunkiem, że rodzice tych zwierząt są wpisani do ksiąg lub rejestrów


GEN WRAŻLIWOŚCI NA STRES RYR1

1. Do produkcji tuczników mogą być wykorzystywane zwierzęta wolne od homozygotycznej formy recesywnego genu wrażliwości na stres RYR1^T (nn).
2. Wymagane jest posiadanie dokumentacji umożliwiającej określenie genotypu wrażliwości na stres.

PRODUKCJA TUCZNIKÓW/PROSIĄT

Żywnienie tuczników/prosiąt

1. Żywnienie powinno być zbilansowane.
2. Wymagane jest posiadanie zapisu dawek pokarmowych stosowanych w żywieniu świń.
3. Wymagane jest posiadanie dokumentacji potwierdzającej rodzaj i pochodzenie pasz.
4. W przypadku produkcji pasz we własnym gospodarstwie wymagane jest posiadanie zapisu receptury paszowej.
5. Z żywienia należy wyeliminować składniki pasz negatywnie wpływających na jakość tuszy i mięsa, w szczególności w drugim okresie tuczu (II-gi okres tuczu, to miesiąc przed sprzedażą zwierząt do rzeźni) nie można stosować materiałów paszowych zawierających ryby, inne organizmy morskie, ich produkty i produkty uboczne, w tym mączkę rybną, koncentraty z rozpuszczalnych części ryb, olej rybny, rafinowany i utwardzony olej rybny oraz należy ograniczyć udział kukurydzy i DDGS z kukurydzy – nie więcej niż 20% w dawce. Wymóg ten nie dotyczy producentów prosiąt.
6. Wymagane jest posiadanie podpisanego oświadczenia żywieniowego.

 COBICO® Biuro Certyfikacji	KRYTERIA TECHNICZNE	Nr KT/BC/02
SYSTEM JAKOŚCI WIEPRZOWINY PQS PORK QUALITY SYSTEM PQS – PRODUCENCI ŻYWCA WIEPRZOWEGO PRODUCENCI PROSIĄT		Strona/Stron: 4/5 Wydanie: 2 Nr egz.: 1 Ważne od: 01.08.2017 r.

Wiek uboju tuczników

1. Ubój tuczników powinien następować przy masie ciała około 100 kg (+_ 15 kg) co odpowiada wiekowi zwierząt 5-7 miesięcy.
2. Sprawdzeniu podlega średnia masa ciała dla partii tuczników (na podstawie zapisów dokumentacji z zakładów mięsnych).

Przestrzeganie wymagań obowiązującego prawa

1. Producenta obowiązuje przestrzeganie wymagań obowiązującego w kraju prawa w zakresie zdrowia publicznego ludzi, zdrowotności zwierząt i roślin oraz identyfikacji i dobrostanu, potwierdzone wynikami (raporty, sprawozdania) organów kontroli państwowej odpowiedzialnej za nadzór nad ich przestrzeganiem.

OBRÓT PRZEDUBOJOWY

Zapoczątkowany w gospodarstwie rolnika obrót przedubojowy stanowi wspólny element między gospodarstwem a zakładem przetwórczym. Na tym etapie głównym zadaniem jest minimalizacja oddziaływania czynników stresogennych.

Przygotowanie zwierząt do transportu i uboju

1. Zwierzęta przeznaczone do uboju muszą być utrzymane w czystości.
2. Nie należy karmić ich na 12 godz. przed ubojem.
3. Należy zapewnić im stały dostęp do wody.

Załadunek

1. Załadunek zwierząt należy przeprowadzać przy wykorzystaniu odpowiedniego wyposażenia.
2. W miejscu załadunku i w miejscach gromadzenia zwierząt nie mogą występować żadne rodzaje ryzyka, które mogłyby spowodować kontuzję lub nadmierny stres.

łańcuch żywnościowy


Producent ma obowiązek dołączenia do partii odstawianych tuczników informacji nt. łańcucha żywnościowego.

Transport

1. Warunki transportu muszą być zgodne z wymogami obowiązującego prawa.
2. Każdy producent trzody chlewnej powinien korzystać z systemu transportu trzody chlewnej będącego w posiadaniu zakładów uboju, członków systemu PQS lub z transportu przeprowadzonego przez wyspecjalizowanego podwykonawcę, który zna zasady transportu w Systemie PQS, i z którym producent zawiera umowę na transport zwierząt. W przypadku korzystania z usług podwykonawcy producent tuczników powinien mieć podpisaną umowę na transport zwierząt. W umowie takiej należy umieścić zgodę firmy transportowej na poddanie się kontroli przez jednostkę certyfikującą System PQS w zakresie, o którym mowa w wymaganiach Systemu PQS.
3. W przypadku jednoczesnego transportu zwierząt objętych Systemem PQS i spoza Systemu konieczne jest ich oddzielenie w sposób zapobiegający mieszaniu się zwierząt.
4. Czas transportu nie może przekraczać 8 godzin.
5. Kierowcy powinni być przeszkoleni w zakresie transportu zwierząt objętych Systemem PQS.

IDENTYFIKOWALNOŚĆ

1. Wymagane jest zachowanie identyfikowalności na etapie produkcji pierwotnej.
2. Zwierzęta hodowlane oznakowane są numerem indywidualnym.

 COBICO® Biuro Certyfikacji	KRYTERIA TECHNICZNE	Nr KT/BC/02								
SYSTEM JAKOŚCI WIEPRZOWINY PQS PORK QUALITY SYSTEM PQS – PRODUCENCI ŻYWCA WIEPRZOWEGO PRODUCENCI PROSIĄT		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Strona/Stron:</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">5/5</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Wydanie:</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">2</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Nr egz.:</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">1</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Ważne od:</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">01.08.2017 r.</td> </tr> </table>	Strona/Stron:	5/5	Wydanie:	2	Nr egz.:	1	Ważne od:	01.08.2017 r.
Strona/Stron:	5/5									
Wydanie:	2									
Nr egz.:	1									
Ważne od:	01.08.2017 r.									

3. Loszki hodowlane pochodzące z własnego chowu muszą być oznakowane w sposób umożliwiający ich indywidualną identyfikację oraz posiadać dokumentację hodowlaną przodków.
4. Wszystkie zakupione zwierzęta są prawidłowo oznakowane.
5. Przed opuszczeniem gospodarstwa konieczne jest oznakowanie zwierząt numerem stada.

Samokontrola organizacji

Wymagane jest przechowywanie przez producentów żywca wieprzowego wyników badań produktów, które otrzymują od ubojni/zakładów mięsnych zlecających przeprowadzenie tych badań. Organizacja zobowiązana jest do przeprowadzenia co najmniej raz w roku samokontroli na zgodność z wymaganiami systemu PQS wg kryteriów zamieszczonych w Karcie KT/BC/02/01

BADANIA PRODUKTÓW

Ocenie laboratoryjnej podlegają następujące parametry:

Barwa - L* 43- 56

Parametr określany 24h po uboju na przekroju mięśnia *longissimus dorsi* prawej półtuszy za ostatnim żebrem przy użyciu aparatu typu Minolta.

Wodochłonność (WHC) – drip loss 2-5%

Parametr określany jest na podstawie wielkości swobodnego wycieku soku mięśniowego, tzw. drip loss, metodą Honikela na przekroju mięśnia *longissimus dorsi* prawej półtuszy za ostatnim żebrem.

Zawartość tłuszczu śródmięśniowego IMF 0,8 - 2,5%

Określana metodą Soxhleta lub inną metodą referencyjną w mięśniu *longissimus dorsi* prawej półtuszy za ostatnim żebrem.

ZAŁĄCZNIKI

Karta KT/BC/02/01 - Formularz samokontroli

Karta KT/BC/02/02 - Oświadczenie żywieniowe