



Warszawa, dnia 11 grudnia 2009 r.

**MINISTER ROLNICTWA  
I ROZWOJU WSI**

RR-oz-kz-016-554/09 (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.

## Uzasadnienie

Wnioskiem z dnia 30 czerwca 2009 r. Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS” oraz Związek „Polskie Mięso” zwróciły się do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi o uznanie Systemu Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System) za zgodny z art. 22 rozporządzenia 1974/2006 oraz z art. 32 rozporządzenia 1698/2005.

Stosownie do art. 4 ust. 1 pkt 4 ustawy *o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich* minister właściwy do spraw rozwoju wsi uznaje, w drodze decyzji administracyjnej, krajowe systemy jakości żywności, o których mowa w 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)* (Dz. U. L 277 z 21.10.2005 r., str. 1 z późn. zm.).

Krajowy system jakości żywności, aby kwalifikować się do wsparcia udzielanego na podstawie art. 32 ust. 1 lit. b rozporządzenia 1698/2005, zgodnie z art. 22 ust. 2 lit. a-c rozporządzenia 1974/2006 musi łącznie spełniać następujące wymagania, tj.:

- a) specyfika produktu końcowego wytworzonego w ramach takich systemów wynika ze szczegółowych obowiązków dotyczących metod hodowlanych i uprawowych, które gwarantują:
  - cechy charakterystyczne, łącznie z procesem produkcyjnym, lub
  - jakość produktu końcowego, która w sposób znaczący przewyższa handlową jakość produktów w zakresie zdrowia publicznego, zdrowia zwierząt i roślin, dobrostanu zwierząt i ochrony środowiska naturalnego;
- b) systemy obejmują obowiązujące opisy produktów, zgodność z tymi opisami jest weryfikowana przez niezależny organ kontroli;
- c) systemy są otwarte dla wszystkich producentów;
- d) systemy są przejrzyste i zapewniają pełną możliwość odtworzenia historii produktów;
- e) systemy odpowiadają bieżącej lub przewidywanej koniunkturze na rynku.

System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System) spełnia kryterium określone w art. 22 ust. 2 lit. a rozporządzenia 1974/2006, ponieważ 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  $RYR1^T$  (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. Wykorzystanie potencjału genetycznego ras: wielkiej białej polskiej (wbp) lub large white/yorkshire, polskiej białej zwisłouchiej (pbz) lub landrace, puławskiej, duroc, hampshire i pietrain (pietrain wyłącznie do produkcji mieszańców). Są to rasy o wysokiej zawartości mięsa w tuszy, niskim otluszczeniu, odpowiedniej jakości mięsa i korzystnym poziomie tłuszczu śródmięśniowego IMF. Zakaz wykorzystywania w produkcji tuczników świń czystej rasy pietrain. Świnie rasy pietrain mogą być stosowane w ramach Systemu

wyłącznie jako jeden z komponentów ojcowskich w formie mieszańca powstałego w wyniku krzyżowania z rasą duroc lub hampshire,

- stosowanie podziału na komponenty mateczne (rasy: wielka biała polska (wbp) lub large white/yorkshire, polska biała zwisłoucha (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 oraz pozwala zapobiec występowaniu wad jakości mięsa i nadmiernemu otluszczeniu tuczników, w tym w zakresie 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.

Ponadto, jakość końcowego produktu charakteryzuje:

- barwa mięsa w przedziale – L\* 43-56,
- wodochłonność (WHC) – określana metodą drip loss 2-5%,
- zawartość tłuszczu śródmięśniowego IMF 0,8 - 2,5% ,
- kwasowość mięsa – pH<sub>1</sub> 5,8 – 6,4,
- zawartość mięsa w tuszy przewyższająca średnią mięsność tusz pochodzących ze skupu masowego i wynosząca średnio nie mniej niż 55%,
- barwa tłuszczu ( słoniny) – barwa biała, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym,
- jędrna konsystencja tłuszczu,
- mięso wolne od rybiego zapachu.

System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System) spełnia kryterium określone w art. 22 ust. 2 lit. b rozporządzenia 1974/2006, ponieważ jest systemem, w którym producenci wytwarzają dany produkt zgodnie z zadeklarowaną specyfikacją produktu, a zgodność z tą specyfikacją jest weryfikowana przez niezależny organ kontrolny. System PQS realizuje podwójny system kontroli, obejmujący samokontrolę uczestników systemu oraz kontrolę na miejscu u uczestników przez jednostkę certyfikującą akredytowaną za zgodność z normą PN-EN 45-011.

System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System) spełnia kryterium określone w art. 22 ust. 2 lit. c rozporządzenia 1974/2006, ponieważ jest systemem otwartym dla wszystkich producentów, a udział w systemie jest dobrowolny. O prawo używania znaku mogą ubiegać się wszystkie podmioty, spełniające standardy określone w standardach Systemu Jakości Wieprzowiny PQS i kryteria regulaminu wspólnego znaku towarowego gwarancyjnego PQS.

System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System) spełnia kryterium określone w art. 22 ust. 2 lit. d rozporządzenia 1974/2006, ponieważ jest systemem przejrzystym i zapewnia pełną identyfikowalność produktów na wszystkich etapach realizacji wyrobu. Realizacja standardów Systemu PQS gwarantuje pełną identyfikowalność produktów Systemu PQS i daje możliwość odtworzenia historii produktu: od partii mięsa (tuszy, wyrębu, porcji) opuszczającego zakład rozbioru do stada trzody chlewnej, z którego to mięso pochodzi. System gwarantuje również identyfikowalność w zakresie pochodzenia genetycznego stada świń. Sposób identyfikacji i rejestracji zwierząt objętych Systemem PQS jest zgodny z obowiązującymi przepisami w zakresie identyfikacji i rejestracji zwierząt gospodarskich i służy zapewnieniu wysokiej jakości wieprzowiny.

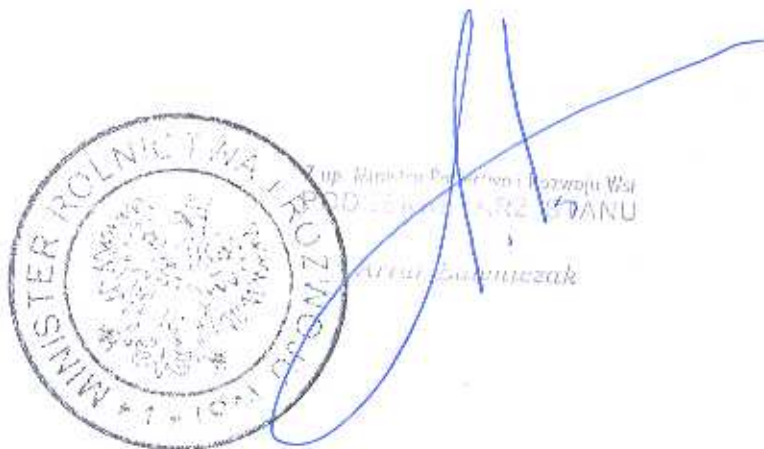
System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System) spełnia kryterium określone w art. 22 ust. 2 lit. e rozporządzenia 1974/2006, ponieważ jest systemem produkcji, który odpowiada przewidywanej koniunkturze na rynku. Gwarantuje zaspokojenie potrzeb konsumentów oczekujących mięsa wieprzowego o zdefiniowanej wysokiej jakości.

W związku z powyższym, należało orzec jak w rozstrzygnięciu.

Decyzja niniejsza jest ostateczna.

Stosownie do art. 127 § 3 *Kodeksu postępowania administracyjnego* strona niezadowolona z decyzji może się zwrócić do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z wnioskiem o ponowne rozpatrzenie sprawy, w terminie 14 dni od dnia doręczenia niniejszej decyzji.

Wnioskodawca uiścił opłatę skarbową w kwocie 10 zł (słownie: dziesięć złotych).



Otrzymują:

1. Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS”, ul. Ryzowa 90, 02-495 Warszawa,
2. Związek „Polskie Mięso”, ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa,
3. a/a.