

Agnieszka WIERZBICKA<sup>1)</sup>, Jerzy WIERZBICKI<sup>2)</sup>, Alicja WOŹNIAK<sup>2)</sup>,  
<sup>1)</sup> Samodzielny Zakład Techniki w Żywieniu  
 Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW Warszawa  
<sup>2)</sup> Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego

## Rola systemów jakości żywności na przykładzie systemu jakości wołowiny Quality Meat Program - System QMP

### Streszczenie

*Poddano analizom europejskie systemy jakości żywności i uznane systemy krajowe z wybranych krajów UE. Dokonano zestawienia korzyści z wdrożenia systemów osiąganych przez producentów, przetwórców i dystrybutorów oraz konsumentów - uczestników systemu łańcucha produkcji i dostaw żywności. Przedstawiono również zasady opracowanego i wprowadzonego Systemu QMP do produkcji wołowiny o wysokiej gwarantowanej jakości w Polsce przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego przy wsparciu naukowców z SGGW i UWM. Wśród wartości dodanej z wdrożenia Systemu QMP są m.in.: poprawa jakości mięsa wołowego, usystematyzowanie działań związanych z produkcją wysokiej jakości wołowiny, spełniającej w wysokim stopniu wymagania konsumentów, zapewnienie identyfikowalności mięsa na każdym etapie produkcji, poprawa komunikacji wewnętrznej w łańcuchu dostaw tj. pomiędzy rolnikami, ubojniami, handlowcami i konsumentami, stworzenie nowych możliwości rynkowych.*

**Słowa kluczowe:** systemy jakości żywności, certyfikacja

## Role of food quality systems on the example of the beef quality system Quality Meat Program - QMP System

### Summary

*In this paper was analyzed EU food quality systems and some chosen from EU countries. Under consideration was taken beef producers, manufactures and consumers benefits from implemented food quality systems. It is also presented processed and initiated beef quality System QMP in to production of high guaranteed quality meat in Poland by Polish Beef Association within support by scientists from SGGW and UWM. Additional value of implemented QMP System is e.g. higher assurance of quality, systematization of activity connected with high quality beef production to fulfill consumer requirements, to ensure traceability on each stage of production and distribution, internal communication improvement in production chain and distribution e.g. between farmers, slaughter houses, trade and consumers as well as create a new market possibility.*

**Key words:** food quality systems, certification

### Wstęp

Wspieranie poprawy konkurencyjności europejskiego rolnictwa, jest jednym z głównych celów Wspólnej Polityki Rolnej. Wspólnota Europejska, po włożonym wysiłku w zapewnianie bezpieczeństwa żywności i po osiągnięciu wymogów bezpieczeństwa na odpowiednim poziomie, swoimi decyzjami oraz przyjętą polityką we wcześniejszych okresach programowania, umożliwiła krajom członkowskim wspieranie systemów jakości żywności, które mogą przyczyniać się do wzrostu wartości dodanej w łańcuchu dostaw (Gutkowska i in. 2011; Gutkowska i in. 2013). Komisja Europejska aktualnie wspiera rozwój produkcji rolnej w systemach jakości, na mocy Rozporządzenia Komisji (WE) NR 1974/2006 z dnia 15 grudnia 2006 r., ustanawiającego 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). Komisja Europejska będzie wspierać rozwój produkcji rolnej w systemach jakości w latach 2014 – 2020 na mocy Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1305/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) i uchylającego rozporządzenie

Rady (WE) nr 1698/2005. Kraje członkowskie, opierając się na powyższych podstawach prawnych, wspierają wspólnotowe, jak również krajowe, systemy jakości żywności, notyfikowane przez Komisję Europejską, i pozwalające na produkcję produktów żywnościowych wysokiej, powtarzalnej i gwarantowanej jakości, satysfakcjonującej konsumentów UE. Wsparcie wysokojakościowej produkcji artykułów rolno-spożywczych, wychodzącej naprzeciw potrzebom i tradycjom żywieniowym państw członkowskich, pozwala na rozwój i ochronę tradycyjnych produktów rolnych i rolno-spożywczych, pochodzących z określonych regionów, które charakteryzują się specyficznymi cechami, jak również produktów wytworzonych w oparciu o zdefiniowane, tradycyjne metody. Unia Europejska mając na względzie przyjętą politykę, jak też potrzeby wspólnego rynku, stworzyła systemy i oznaczenia, dzięki którym konsumenci mają możliwość nabywania oryginalnych produktów, wytworzonych w oparciu o systemy jakości żywności.

Cechą wspólną dla systemów zapewniania jakości żywności jest przede wszystkim systematyczne planowanie oraz dokumentowanie procesów/operacji, na poszczególnych etapach wytwarzania i produkcji, poczynając od produkcji w gospodarstwach rolnych poprzez wszystkie etapy prze-

twórcze. W związku z tym, w celu wdrożenia systemów jakości żywności, wymagana jest integracja kontroli jakości w gospodarstwach rolnych z procesem produkcyjnym w zakładach. Istotne jest także przestrzeganie procedur określonych w systemach zapewniania jakości, które dają gwarancję dla właściwego przebiegu procesu technologicznego i uzyskanie wyrobów o wysokiej jakości. Wytworzone wyroby mogą być znakowane wspólnym znakiem towarowym, gwarantującym działanie systemu, w ramach którego produkt został wytworzony (Wierzbicka 2006a; Wierzbicka 2006b; Wierzbicki i in. 2011; Wierzbicki 2012).

W każdym z unijnych i z krajowych systemów jakości żywności możliwe jest przystąpienie do systemu przez producenta z każdego kraju UE, co wynika z art. 28 Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską. Warunkiem jest spełnienie wszystkich kryteriów danego systemu. Każdy system powinien zapewniać konsumentom wiarygodną oraz łatwo dostępną informację o wytworzonych produktach spożywczych. Działania te muszą być zgodne z obowiązującym prawodawstwem krajowym i wspólnotowym.

Objęcie produkcji żywności w systemach jakości certyfikacją, spowodowało znaczący wzrost udziału w rynku produktów wytworzonych w certyfikowanych systemach. Wpływ na to miała niewątpliwie wysoka wiarygodność certyfikowanych produktów u odbiorców, zwłaszcza w okresach kryzysów na rynku UE, na przykład podczas choroby gąbczastej encefalopatii bydła (BSE - Bovine Spongiform Encephalopathy), która zachwiała zaufaniem konsumentów do produkcji niecertyfikowanej. Wprowadzanie systemów jakości żywności w Polsce jest niezmiernie istotne z tego względu, że jesteśmy krajem o bardzo dużym potencjale produkcji i eksportu żywności. Mechanizm wsparcia producentów, wytwarzających żywność w ramach systemów jakości produkcji, daje istotny impuls dla rozwoju ich produkcji i branży, stwarzając nowe miejsca pracy i podwyższając wartość dodaną z eksportowanej żywności. Taki stan prowadzi do wzrostu zatrudnienia w branży spożywczej i stałego podwyższania jakości produkowanej żywności, potwierdzonej certyfikatami, spełniającymi wymagania wspólnotowe, opartymi o normę EN 45011 w zakresie certyfikacji. Następuje również wzrost zainteresowania produktami o wysokiej jakości produkowanymi w certyfikowanych systemach jakości produkcji żywności. Możliwe jest to wtedy, kiedy produkty takie posiadają wysoką rozpoznawalność, a przede wszystkim gwarantują wyjątkowy charakter wyrobu, uzyskany poprzez sposób wytwarzania, co go odróżnia od innych produktów, należących do tej samej kategorii (Wierzbicka 2006d; Wierzbicka 2007; Wierzbicki i in. 2008).

Wśród systemów o wysokim stopniu zaufania, które korzystały lub korzystają ze wsparcia UE, można wymienić wspólnotowe systemy jakości, dobrowolne systemy z Austrii, Francji, Niemiec Szwecji oraz polski System QMP, notyfikowany przez Komisję Europejską do wsparcia w ramach PROW 2007-2013).

## Cel

Celem analizy jest porównanie wybranych systemów jakości żywności uznanych przez Komisję Europejską:

### 1. Systemy wspólnotowe:

- a) System Chronionych Nazw Pochodzenia, System Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności i Chronionych Oznaczeń Geograficznych, w rozumieniu Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych;
- b) produkcja ekologiczna w rozumieniu Rozporządzenia Rady nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 (Dz. U. L 189 z 20. 07. 2007 r.).

### 2. Krajowe systemy jakości w wybranych krajach UE:

- a) Austria – System AMA-Gütesiegel;
- b) Francja – System Label Rouge, Agriculture Biologique, Appellation d'origine Contrôlée (AOC);
- c) Niemcy – System QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel;
- d) Szkocja – System QMS – Quality Meat Scotland;
- e) Polska – System QMP (Quality Meat Program) (uznany za krajowy system jakości żywności na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 października 2008 r.) notyfikowany przez KE UE 20.06.2012 i wpisany do PROW 2013-2017 decyzją Władz RP 20.11.2012.

Aby system mógł być uznany za krajowy system jakości żywności, kwalifikujący się do wsparcia, musi spełniać wszystkie kryteria stawiane systemom jakości żywności, przyjmowanym przez państwa członkowskie, określone w Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1974/2006 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):

1. Specyfika produktu końcowego, wyprodukowanego w ramach takich systemów, wynika ze szczegółowych obowiązków dotyczących metod rolnictwa, które gwarantują szczególne cechy, łącznie z procesem produkcyjnym, lub jakość produktu końcowego, która w sposób znaczący przewyższa handlową jakość produktów w zakresie zdrowia publicznego, zdrowia zwierząt i roślin, warunków utrzymania zwierząt i ochrony środowiska naturalnego.
2. Systemy obejmują obowiązujące specyfikacje produktów, a zgodność z tymi specyfikacjami weryfikowana jest przez niezależną jednostkę kontrolującą.
3. Systemy są otwarte dla wszystkich producentów z kraju i zagranicą.
4. Systemy są przejrzyste i zapewniają pełną możliwość podążania śladem produktów (traceability).
5. Systemy odpowiadają bieżącym lub przewidywanym możliwościom rynkowym.

### Notyfikowane krajowe systemy jakości produkcji żywności w wybranych krajach UE:

#### a) Austria – System AMA-Gütesiegel



Na mocy ustawy z 1992 roku utworzono Austriacką Agencję Rynku Rolnego (Agrarmarkt Austria – AMA), która zbudowała system jakości oparty na znaku „AMA-Gütesiegel”. Podstawą systemu zapewniania jakości „AMA-Gütesiegel” jest system certyfikacji i trójstopniowy system kontroli.

Działania AMA oraz AMA Marketing, finansowane są z opłat „parafiskalnych”, do których wnoszenia obowiązane są m.in. mleczarnie, młyny, ubojnie, hurtowi producenci warzyw i owoców, ziemniaków, przedsiębiorcy wprowadzający do obrotu wina. AMA Marketing wypracowała kryteria, jakie muszą spełniać producenci ubiegający się o przyznanie ich produktom znaku jakości. Dotyczą one obszarów:

1. Dobrej praktyki w zakresie higieny: surowców i specyfikacji produktu, dostaw i selekcji, produkcji, procedur operacyjnych, kontroli temperatury, warunków magazynowania oraz przestrzegania zasad z higieny osobistej, używania odzieży ochronnej oraz szkolenia personelu.
2. Zagwarantowania dobrych właściwości fizycznych i technicznych tj.: urządzeń do eksploatacji i magazynów, jakości wody i urządzeń sanitarnych, wentylacji i klimatyzacji, konserwacji i utrzymania technicznego.
3. Tworzenia planu i wykonania mycia i dezynfekcji dla wszystkich obszarów produkcji.

AMA Marketing, zarówno nadzoruje stosowanie znaku jakości „AMA-Gütesiegel”, jak również planuje i koordynuje działania promocyjne tego znaku. System jakości „AMA-Gütesiegel” objął do chwili obecnej następujące grupy produktów:

- mięso surowe – wołowina, cielęcina, wieprzowina, jagnięcina i przetwory mięsne;
- mleko i przetwory mleczne;
- owoce, warzywa i ziemniaki;
- świeże jaja.

Ustanowienie znaku w ramach systemu „AMA-Gütesiegel” dla „świeżego mięsa” ma następujące cele: ciągłą poprawę jakości dla świeżego mięsa, przejrzystości i śledzenia pochodzenia w całym procesie produkcyjnym, dalszy rozwój i wzmocnienie zaufania konsumentów poprzez regularne i niezależne kontrole. Znak jakości „AMA-Gütesiegel” może być przyznawany jedynie takim produktom, które spełniają kryteria jakości dotyczące:

- metod produkcji;
- właściwości produktu (właściwości fizycznych, sensorycznych, itp.);
- pochodzenia geograficznego produktu.

Zgodnie z przepisami wspólnotowymi, dotyczącymi konkurencji (art. 28 TWE), system „AMA-Gütesiegel” jest otwarty na artykuły żywnościowe zagranicznych producentów. W związku z tym, oznaczenie pochodzenia, a co za tym idzie wygląd logotypu, uzależnione jest od państwa członkowskiego lub regionu, w którym został wytworzony dany produkt. W zależności od obszaru geograficznego, znak zmienia się graficznie – zmiana kolorystyki i dodanie nazwy kraju lub regionu (np.: „AMA-Gütesiegel Frankreich” dla produktów z Francji, „AMA-Gütesiegel Polen” dla produktów z Polski).

Celem powyższych działań jest wytworzenie takiego wizerunku znaku jakości, który mógłby być pomocny w trakcie dokonywaniu zakupu przez konsumentów. Działania AMA Marketing mają również na celu wsparcie produkcji żywności wysokiej jakości. Działania AMA Marketing związane ze znakiem jakości „AMA-Gütesiegel”, nie dotyczą konkretnego produktu czy grupy produktów, ale mają na celu zachęcenie do kupowania produktów wysokiej jakości oraz rozpowszechnianie informacji na temat jakości produktów żywnościowych i samego programu znaku jakości. Z powyższych działań korzyści

czepią nie tylko producenci austriaccy, ale wszyscy producenci stosujący znak „AMA-Gütesiegel”.

## b) Francja – System Label Rouge (LR)



System Label Rouge został powołany ustawą z 1960 roku i marka ta stanowi dowód, że produkt rolno-spożywczy posiada zespół cech składających się na najwyższą jakość dla produktu w obrębie danej grupy produktowej. Różnica

w jakości, między produktem z systemu LR a innymi dostępnymi na rynku produktami, powinna być bezpośrednio widoczna dla konsumenta. Logotyp promocyjny systemu LR jest własnością francuskiego Ministerstwa Rolnictwa, jednakże zasady zdobywania godła promocyjnego są sprywatyzowane. Specjalistyczne jednostki COFRAC (zgodnie z normą EN/45011) sprawdzają zgodność produkcji z warunkami zawartymi

w specyfikacjach, jak również akredytują jednostki kontrolne w systemie ex-ante i ex-post na zgodność deklaracji przedsiębiorców ubiegających się o udział w programie z wymaganiami jakościowymi.

Obecnie, we Francji tym znakiem objętych jest ponad 400 produktów. Specyfiką tego systemu jest fakt, że znak LR jest przyznawany wyłącznie całej sieci produkcyjnej (producenci, przetwórcy oraz pośrednicy zorganizowani w grupę jakościową). Dlatego każde ogniwo z łańcucha powinno przestrzegać ścisłych norm, zgodnych ze specyfikacją.

Wydawane krajowe powiadomienia techniczne, aktualizujące specyfikacje techniczne i określające dla danej kategorii produktów minimalne kryteria, zatwierdzone są na mocy postanowienia ministerialnego dla produkcji:

- kurcząt, perliczek, indyków, kapłonów, kaczek, gęsi, wątróbek gęsi;
- mięsa wołowego i cielęciny;
- wieprzowiny oraz peklowanych wędlin.

Obecnie, system LR ponad w/w obejmuje również takie produkty jak: drób, owoce i warzywa, wędliny, produkty mleczne, jaja, dania gotowe, napoje, ryby i owoce morza.

W LR wytwarzanie wyrobów mięsnych wysokiej jakości uzależnione jest od min:

- cech przeżyciowych (rasa, wiek, płeć, stan utuczenia i umięśnienia, żywienie),
- zmian poubojowych;
- przebiegu procesu przetwórczego wpływającego na właściwości fizyczne i sensoryczne;
- eliminacji zmian cech jakościowych (barwy, tłuszczu) oraz smakowych.

Jednakże decydującym czynnikiem wpływającym na uzyskanie produktów wysokiej jakości jest surowiec o właściwych parametrach fizycznych i sensorycznych. W przypadku sektora drobiarskiego system LR określa odpowiedni rodzaj stosowanego surowca, m.in. stopień dojrzałości ptiowej z regularnym umięśnieniem, o niskim otłuszczeniu i cienkiej skórze. W LR ściśle określone są warunki skarmiania drobiu, jak również czas i warunki dystrybucji.

Działania te gwarantują nie tylko wysoką jakość produktów finalnych, ale przede wszystkim przekazują informację konsumentowi o jakości nabywanego produktu i stanowią do-

skonałe narzędzie informacyjne i promocyjne o systemie i wyprodukowanych wyrobach.

### c) Niemcy - System QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel



System QS – „Prüfsystem“ gwarantuje jakość, przy wytwarzaniu produktów rolno-spożywczych w obrębie całego łańcucha w kierunku „od pola do stołu”. Podstawą tego systemu jakości jest przejrzystość, odpowiednia dokumentacja oraz przeprowadzanie kontroli na każdym etapie produkcji. System „QS” przedstawia warunki brzegowe dla każdego etapu produkcji. W celu stworzenia skutecznego systemu jakości, obejmującego wszystkie etapy wytwarzania żywności objętej certyfikowaniem system QS – „Prüfsystem”, koncentruje swoje działania na:

- pełnej dokumentacji przychodzących i wychodzących towarów;
- kontroli procesów produkcyjnych;
- bezpieczeństwie produktów;
- zdobywaniu zaufania konsumentów.

W Niemczech system ten obowiązuje od 2001 roku i dotyczy kontroli jakości mięsa i jego przetworów, pasz, zagród zwierząt hodowlanych, ubojni i przetwórni mięsa, masarni i jednostek handlu mięsem i jego przetworami, czyli całego łańcucha produkcyjnego. System pozwala na uzyskanie wyrobu o gwarantowanym pochodzeniu i wysokiej jakości, co jest możliwe przez wypracowanie standardów branżowych – Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP).

Za nadzór nad systemem „QS” odpowiedzialna jest organizacja „QS Qualität und Sicherheit GmbH” („QS Jakość i Bezpieczeństwo Sp. z o.o.”).

Do zadań „QS Qualität und Sicherheit GmbH” należy:

- określenie wytycznych dla wyrobów ubiegających się o znak jakości „QS”;
- koordynowanie kontroli systemu;
- gwarantowanie jakości produktu poprzez trójstopniową kontrolę na każdym etapie wytwarzania produktu.

Pierwszy etap, to kontrola wewnątrzzakładowa, przeprowadzana przez przedsiębiorcę, polegająca na kontroli procesu i kontroli dokumentacji. Drugi etap, to kontrola zewnętrzna, przeprowadzana przez wyspecjalizowane w tym celu instytucje czy organizacje. Kontrola ta polega, przede wszystkim na sprawdzaniu czy produkcja odbywa się zgodnie z wytycznymi systemu, gwarantującymi jakość produkowanej żywności. Na tym etapie, kontroli podlega również poprawność działania kontroli wewnętrznej. Wyniki z każdej kontroli przekazywane są do organizacji nadzorującej „QS Qualität und Sicherheit GmbH”, która sprawuje pieczę nad całym systemem i przeprowadza kontrolę w trzecim etapie. Trójstopniowa kontrola „QS” zapewnia, że kryteria jakości są przestrzegane, jak również umożliwia prześledzenie całej historii procesu produkcyjnego.

Niemiecki system jakości „QS” do chwili obecnej objął następujące grupy produktów:

- mięso surowe oraz przetwory mięsne;
- świeże owoce i warzywa;
- ziemniaki.

Opracowany system jakości umożliwia prawidłowe funkcjonowanie i pewność procesu produkcji żywności poprzez zapewnienie identyfikowalności wytwarzanych produktów, sporządzanie dokładnej dokumentacji oraz przeprowadzanie kontroli warunków zapewnienia jakości na każdym etapie przetwarzania żywności. Dzięki tej właściwości możliwe jest stworzenie skutecznego systemu, zapewniającego jakość i bezpieczeństwo.

Wdrożenie systemu „QS” wpływa na:

- usystematyzowanie działań związanych z produkcją żywności wysokiej jakości;
- podwyższenie efektywności w prowadzeniu systematycznej analizy i realizacji nadzoru w celu zapobiegania i eliminacji zagrożeń dla produktów rolno-spożywczych;
- wzrost zaufania kontrahentów, klientów, dostawców i jednostek kontrolujących;
- wykazanie zgodności z prawem unijnym żywnościowym.

Należy także nadmienić, iż system ten jest także otwarty na artykuły żywnościowe zagranicznych producentów, co wynika z art. 28 Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską. Zatem każdy producent z obszaru Wspólnoty Europejskiej może otrzymać znak jakości „QS”, pod warunkiem, iż spełni on wymagania stawiane uczestnikowi danego systemu gwarantowania jakości żywności.

### d) Szkocja - System jakości QMS (Quality Meat Scotland)

Obecnie Szkocja jest krajem europejskim, w którym udział w rynku produktów mięsnych produkowanych w systemach zapewniania jakości jest dominujący. Wynika to z faktu, iż organizacja Quality Meat Scotland przejęła inicjatywę w zakresie rozwoju gospodarstw rolnych i systemów zapewniania jakości produkcji żywności. System QMS (Quality Meat Scotland), został utworzony już w roku 1990. Z dniem 1 kwietnia 2008 r., Quality Meat Scotland (QMS) stał się poza ministerialnym dobrem publicznym rządu Szkocji, czyli podmiotem prawa publicznego. QMS zarządza markami Scotch Beef dla wołowiny i Scotch Lamb dla jagnięciny, które uzyskały znak Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz marką Specially Selected Pork dla wieprzowiny. System zapewniania jakości, zarządzany przez QMS, obejmuje ponad 90% produkcji żywca i daje ochronę prawną dla zapewniania konsumenta, że mięso pochodzi od zwierząt, które zostały wyhodowane z zachowaniem jednych z najbardziej wymagających na świecie standardów.

Celem systemu jest:

- zagwarantowanie wysokiej jakości mięsa i produktów mięsnych;
- zapewnienie, że zwierzęta są hodowane według rygorystycznych norm, obejmujących wszystkie aspekty dobrostanu zwierząt;
- bezpieczeństwo żywności i dobre praktyki;
- zachęcanie, wprowadzanie na rynek, promowanie i wspomaganie rozwoju sektora mięsa czerwonego, poprzez świadczenie usług doradczych, pomoc techniczną i udzielanie rzeczowych informacji.

System QMS dedykowany jest dla małych i średnich producentów rolnych, prowadzących działalność związaną z podstawową produkcją czerwonego mięsa. Członkostwo w systemie jest dobrowolne, warunkiem koniecznym jest wykazanie przestrzegania norm systemu, które są monitorowane przez niezależną akredytowaną jednostkę kontroli i certyfikacji SFQC (Scottish Food Quality Certification). SFQC jest niezależną organizacją certyfikującą, specjalizującą się w kontroli i certyfikacji produkcji i przetwórstwa żywności. Celem jej jest zaspokojenie zapotrzebowania na świadczenia wiarygodnej, niezależnej certyfikacji produktów, realizacji programów zapewniania jakości oraz czy ich wymagania są zgodne z normami odpowiednich systemów w ramach szkockiego rynku żywności, hodowli i rybołówstwa.

Zgodnie z art. 15 rozporządzenia (WE) nr 1857/2006 system Quality Meat Scotland zapewnia odpowiednie szkolenia zawodowe dla małych i średnich producentów, grup producentów i organizacji, reprezentujących przedsiębiorstwa w sektorze mięsa czerwonego w Szkocji. Rolą QMS jest również przygotowanie i dystrybucja (w tym także w Internecie) materiałów zawierających informacje techniczne i porady dla hodowców zwierząt, oraz świadczenie usług z zakresu zarządzania i doradztwa w sektorze mięsa czerwonego w Szkocji. Na wszystkich dokumentach i materiałach informacyjnych umieszczone musi być logo QMS, jednakże stosowanie logotypu systemu odbywać się będzie bez odniesienia do pochodzenia.

Przedsiębiorstwa posiadające system QMS muszą spełniać normy w zakresie:

- higieny i przestrzegania dobrych praktyk produkcyjnych;
- zdolności do identyfikacji i śledzenia produktu skutecznie poprzez swoje systemy produkcyjne (traceability).

W ramach systemu QMS działania zmierzające ku zapewnieniu jakości muszą być weryfikowane na każdym etapie produkcji. Tylko takie rozwiązanie zapewnia stabilność i bezpieczeństwo procesu wytwarzania produktów wysokiej jakości. Wymagania systemu QMS są weryfikowane i sporządzane są pokontrolne dokumentacje w celu weryfikacji spełnienia normy systemu. Ocena spełnianych standardów w ramach systemu QMS odnosi się do warunków hodowli zwierząt gospodarskich, w tym magazynów pasz, sposobu karmienia, stanu maszyn, spisu przewoźników, przyczep, załadunku oraz wyładunku. W przypadku wystąpienia jakichkolwiek niezgodności z normami systemu QMS należy je natychmiastowo wyjaśnić i usunąć.

Mięso wołowe, jagnięce i wieprzowe odgrywa istotną rolę na rynku szkockim, dlatego też przy stosowaniu norm i wytycznych systemu QMS możliwe jest nie tylko produkowanie mięsa według wysokich standardów produkcji jakości. System Quality Meat Scotland jest zaangażowany w zachowanie i promowanie najwyższych standardów produkcji, których zapewnienie ma zasadnicze znaczenie przy ustalaniu wiarygodności dla konsumentów w wymagającym i konkurencyjnym rynku.

#### e) Polska - System QMP - Quality Meat Program



System QMP został uznany za krajowy system jakości żywności z tego względu, że spełnia wszystkie kryteria, stawiane systemom jakości żywności przyjmowanym przez państwa człon-

kowskie, określone w rozporządzeniu 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 23.12.2006r).

System QMP jest systemem zapewniania jakości wołowiny, który pozwala na uzyskanie produktu o gwarantowanej, powtarzalnej jakości, co daje sprzedawcom, detalicznom i konsumentom gwarancję i podstawę do większego zaufania wobec jakości polskiej wołowiny. Właściwości wołowiny QMP, takie jak: kruchość, soczystość, w wysokim stopniu spełniają oczekiwania konsumenta, co powinno przyczynić się do zmiany postaw polskich konsumentów wobec wołowiny, poprzez poprawę relacji jakości do ceny. System posiada trójstopniowy system kontroli (od samokontroli uczestnika systemu, poprzez kontrolę niezależnej jednostki kontrolnej, na Polskim Centrum Akredytacji kończąca (PCA 2012).

QMP to system jakości żywności, w którym wytworzenie wołowiny i młodej wołowiny, jest osiągane przy użyciu naturalnych surowców, a bydło jest w pełni identyfikowalne (w pełni realizowana zasada traceability). W systemie tym, uzyskiwany produkt charakteryzuje się pożądaną przez konsumenta jakością wynikającą ze standardów systemu (Wierzbicki i in. 2008).

System jest przejrzysty i dobrowolny, a producenci są zobowiązani do przestrzegania założeń systemu na każdym etapie produkcji oraz do posiadania aktualnego certyfikatu zgodności, przechowywania dokumentacji kontroli związanej z posiadaniem certyfikatu zgodności. System QMP jest systemem jakości żywności otwartym na wszystkich producentów bydła, jak również wytwórców pasz, przewoźników żywca, przetwórców mięsa, którzy poddają się kontroli niezależnej, akredytowanej jednostki certyfikującej i uzyskują certyfikat zgodności QMP (Wierzbicki i in. 2008).

System QMP zapewnia monitorowanie całego procesu produkcyjnego, od wytwórcy, producenta pasz, przez ubój, aż po dystrybucję do sklepów detalicznych. Warunkiem przystąpienia jest certyfikacja procesu wytwarzania przez uprawnioną jednostkę na zgodność z wymaganiami standardów QMP.

W standardach jakościowych producenci mięsa mają określone procedury, zapewniające odpowiednie obchodzenie się ze zwierzętami (dobrostan zwierząt), jak i procedury postępowania z elementami kulinarnymi (proces dojrzewania, pakowania, warunki transportu produktu). Jakość QMP oznacza również standardy wołowiny, kryteria takie zostały zawarte w systemie, aby zapewnić odpowiednie cechy mięsa, jak soczystość, kruchość, to np.:

- wyłączenie starszych zwierząt z cyklu produkcyjnego;
- obniżenie wieku ubojowego poprzez kontrolę procesu produkcji;
- wykorzystanie osiągnięć postępu biologicznego dla uzyskania wagi rzeźnej w młodszym wieku.

W systemie QMP zawarte są też mechanizmy mające na celu poprawę puli genetycznej pogłowia bydła w Polsce. W związku z tym, w ramach systemu uwzględniono różne programy krzyżowania towarowego i żywienia, mogące pozytywnie wpłynąć na jakość końcową mięsa i tym samym na zwiększenie satysfakcji konsumenta (Wierzbicki i in. 2008).

QMP jest systemem, w którym producenci wytwarzają dany produkt zgodnie z przyjętymi standardami jakościowymi, a zgodność ta jest weryfikowana przez niezależny organ kontrolny. Producenci są zobowiązani do poddawania się kontrolom wewnętrznym, jak i zewnętrznym, mającym na celu weryfikację, czy prowadzona produkcja jest zgodna ze standardami systemu. Wytwórcy mają obowiązek posiadania certyfikatu zgodności, a certyfikat taki może być wydany tylko przez jednostkę certyfikującą akredytowaną, zgodnie z normą PN-EN 45011, w zakresie umożliwiającym sprawdzenie zgodności z założeniami systemu i upoważnioną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi zgodnie z ustawą z dnia 20 kwietnia 2004 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. Nr 93, poz. 898) lub z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68).

Standard QMP, w zakresie znakowania, pozwala na podkreślenie pochodzenia produktu i stwarza możliwość wprowadzania oznaczeń regionalnych. Informacja na temat pochodzenia produktu nie może jednak stanowić pierwszoplanowej cechy przekazu, co jest zgodne z wytycznymi Komisji Europejskiej. Może natomiast stanowić informację uzupełniającą, która dla konsumenta jest ważną wskazówką, co do specyficznego charakteru produktu. I tak w systemie przewiduje się produkcję regionalnej wołowiny np. z Bieszczad, z Warmii, z Łąk Nadbużańskich, z Kotliny Kłodzkiej, itd.. Takie rozwiązanie stwarza podstawę do rozwijania lokalnych systemów jakości, opartych o przestrzeganie standardów produkcji. Założenie to jest zgodne z wymogami Unii Europejskiej (Wierzbicki i in. 2008).

Wołowina, oznaczona wspólnym znakiem towarowym gwarancyjnym "System QMP", jest wytwarzana w zaprojektowanym procesie w gospodarstwie, w wytwórni pasz, w transporcie i w ubojni, aby zapewnić wyższą kruchość i soczystość mięsa znacznie przekraczając standardy jakości handlowej wołowiny występującej na polskim rynku. Wołowina QMP, z żywieniowego punktu widzenia, może stanowić istotny produkt w diecie, z racji na jej wysoką wartość odżywczą, wynikającą z pełnowartościowego białka, wysokiej zawartości witamin z grupy B ( $B_2$ ,  $B_6$ ,  $B_{12}$ ), witamin rozpuszczalnych w tłuszczu A i D, wielonienasyconych kwasów tłuszczowych CLA, koenzymu  $Q_{10}$  oraz składników mineralnych, potrzebnych do prawidłowego funkcjonowania organizmu (żelaza, miedzi, cynku, selenu, magnezu). Standardy QMP zostały stworzone z założeniem osiągnięcia wyższej jakości handlowej niż występująca obecnie w całym łańcuchu produkcji i przetwórstwa. Stopień wypełniania standardów QMP i satysfakcja konsumenta są monitorowane, co daje możliwość doskonalenia standardów QMP (Wierzbicki i in. 2008).

Wzrost udziału wołowiny QMP w rynku przyczyni się do wzrostu jakości handlowej wołowiny, identyfikowalności produktu, wzrostu zaufania ze względu na przejrzystość i odtwarzalność procesu produkcyjnego oraz wzrostu konkurencyjności. Standardy jakości QMP pozwalają na rozpoznawanie na półkach sklepowych wołowiny wysokiej jakości, oznakowanej tym logotypem, a tym samym na gwarantowaną jakość i pewność wyboru produktu, który jest w stanie dać satysfakcję konsumentowi (Wierzbicki i in. 2008).

## Podsumowanie

Przyjęta polityka wsparcia przez UE produkcji żywności w systemach jakości, poza wpływem na wyższą, gwarantowaną jakość produkowanej żywności tj.: jej powtarzalność, spełnienie określonych normami wymogów, spełnienie oczekiwań konsumentów, eliminowanie zagrożeń, ma istotny wpływ na rozwój gospodarczy sektora rolno-spożywczego, poprawę pozycji konkurencyjnej europejskiego rolnictwa oraz na świadomość konsumentów w zakresie roli jakości żywności, we wpływie na kondycję i zdrowie człowieka.

Dokonana analiza wybranych, wspólnotowych i krajowych notyfikowanych systemów jakości produkcji żywności, zasad ich funkcjonowania, wskazuje, że opracowany i wprowadzony System QMP do produkcji wołowiny o wysokiej, gwarantowanej jakości w Polsce jest bardzo potrzebnym działaniem w sektorze wołowiny, a w szczególności wołowiny wysokiej jakości. Zrealizowany wysiłek w pełni przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego przy wsparciu naukowców z SGGW, UWM i AR w Lublinie, okazał się znaczącym i zaczął odgrywać rolę w uzyskiwaniu wymiernych korzyści przez rolników i przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego oraz konsumentów. Wśród pozytywów z wdrożenia Systemu QMP są: wzrost zapewnienia jakości, usystematyzowanie działań związanych z produkcją wysokiej jakości wołowiny spełniającej wymagania odbiorców, zapewnienie identyfikowalności mięsa na każdym etapie produkcji, poprawa komunikacji wewnętrznej w łańcuchu produkcji tj. pomiędzy rolnikami, ubojniami, handlowcami i konsumentami, stworzenie nowych możliwości rynkowych, ożywienie konkurencji. Pojawienie się kolejnych inicjatyw dla poprawy jakości mięsa wołowego i mięsa jako takiego po utworzeniu systemu QMP, pozytywnie wpłynęło na poprawę jakości mięsa wołowego na polskim rynku.

Mięso wołowe, wyprodukowane w Systemie QMP, jest przede wszystkim bogatym źródłem wysokiej wartości białka, witamin z grupy B w szczególności  $B_2$ ,  $B_6$ ,  $B_{12}$ , witamin rozpuszczalnych w tłuszczach: A i D oraz składników mineralnych takich jak: żelaza, miedzi, cynku, selenu, magnezu oraz wielonienasyconych kwasów tłuszczowych CLA jak również koenzymu  $Q_{10}$  (Michna 2011). Ponadto należy podkreślić, że mięso wołowe QMP charakteryzuje się niską kalorycznością, wyjątkową smakowitością i atrakcyjnością konsumencką, dającą pełnię satysfakcji z jego spożywania.

## Bibliografia

1. AMA-Gütesiegel Richtlinie. 2007 Frischfleisch (Rind, Kalb, Schwein, Lamm). Schlacht und Zerlegebetriebe, Lebensmittelhande, Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Wien
2. Gutkowska K. 2012. *Możliwości rozwoju rynku wołowiny w Polsce w kontekście zachowań konsumentów wobec mięsa - odniesienia*. Wyd. SGGW. ISBN 9788375834277
3. Gutkowska K., Sajdakowska M., Żakowska-Biemans S., Kosicka-Gębska M., Wierzbicki J. 2013. *Polish beef consumers: emerging or declining market?* eds. Klopčič M., Kuipers A., Hocquette J-F., Consumer attitudes to food quality products EAPP 133, 275-285. ISBN 978-90-8686-762-2
4. Gutkowska K., Żakowska-Biemans S., Sajdakowska M., Kosicka-Gębska M., Wierzbicki J. 2011. *Perception of beef attributes by Polish consumers as a factor determining de-*

- mand for this food category. Acta Scientiarum Polonorum, Oeconomia, 10(4), 33-41.
5. <http://www.arslege.pl/wspolny-znak-towarowy-gwarancyjny/k274/a24445/> Ustawa z 30 czerwca 2000 roku. Prawo własności przemysłowej Dz.U. 2003.119.1117 (dostępna dnia 02.01.2014)
- <http://www.qmscotland.co.uk/> - dostępne dnia 02.01.2014)
6. [http://www.qmscotland.co.uk/\(Reports\)](http://www.qmscotland.co.uk/(Reports)) (dostępne dnia 02.01.2014).
7. Michna W. 2011. Aktualizacja prognoz w zakresie struktury i liczby gospodarstw rolnych oraz pogłowia zwierząt gospodarskich w Polsce w perspektywie 2020r. w świetle wstępnych wyników spisu rolnego 2010r. ekspertyza wykonana na zlecenie MRiRW w związku z opracowywaniem strategii Warszawa: IERiGŻ-PIB.
8. Polskie Centrum Akredytacji. 2012. Program akredytacji jednostek certyfikujących w zakresie systemu QMP DAC-19. Wyd. 1, Warszawa, PCA.
9. Quality Meat Scotland. 2012. About Us.
10. Rozporządzenie Komisji (WE) NR 1857/2006 z dnia 15 grudnia 2006 r. w sprawie stosowania art. 87 i 88 Traktatu w odniesieniu do pomocy państwa dla małych i średnich przedsiębiorstw prowadzących działalność związaną z wytwarzaniem produktów rolnych oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 70/2001. Dz. U. L 358, z 16.12.2006.
11. Rozporządzenie Komisji (WE) NR 1974/2006 z dnia 15 grudnia 2006 r. ustanawiające 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.
12. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 628/2008 z dnia 2 lipca 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1898/2006 określające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych. Dz. U. L 173 z 3.07.2008.
13. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych. Dz. U. L 343/1 z 14.12.2012.
14. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1305/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW). Dz. U. L 339/1 z 21.12.2011.
15. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1305/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 1698/2005. Dz. U. L 347/487 z 20.12.2013
16. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1312/2011 z dnia 19 grudnia 2011 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW). Dz. U. L 339 z 21.12.2011.
17. Rozporządzenie Rady (EWG) 2092/91 z dnia 24 czerwca 1991 r. w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych. Dz. U. L 198 z 22.7.1991.
18. Rozporządzenie Rady (EWG) NR 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i oznaczeń pochodzenia produktów rolnych i artykułów żywnościowych. Dz. U. L 208, z 24.07.1992 r., z późn. zm.
19. Rozporządzenie Rady (EWG) NR 2082/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. U. L 208 z 24.07.1992 r., z późn. zm.).
20. Rozporządzenie 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.
21. Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami. Dz. U. L 93 z 31.03.2006.
22. Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych. Dz. U. L 93 z 31.03.2006.
23. Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91. Dz. U. L 189/1 z 20.07.2007.
24. Ustawa z dnia 30 czerwca 2000 Prawo własności przemysłowej Dz.U. 2001 nr 49 poz. 508 z późn. zmianami.
25. Wierzbička A. 2006a. „...NO GAPS”. European Community Project Ref. PHARE /2005/107-508, Implemented by BCCI. Sofia, Bulgaria.
26. Wierzbička A. 2006b. Zasady certyfikacji produktów żywnościowych, KIG FE/Z/62/10/2006. Warszawa, 1-43.
27. Wierzbička A. 2006c. Założenia funkcjonowania Instytutu Jakości Żywności oraz certyfikacji jakości żywności, KIG FE/Z/38/10/2006, Warszawa, 1-28.
28. Wierzbička A. 2007. Nowoczesne metody kontroli, jakości wytwarzania surowców rolno-spożywczych w wybranych krajach UE i w Polsce. Inżynieria Rolnicza, 9, 269-278.
29. Wierzbički J., Paździor A., Wierzbička A., Gill S. 2008. System QMP. PZPBM, Warszawa.

**Agnieszka Wierzbička**  
Samodzielny Zakład Techniki w Żywieniu  
Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW Warszawa  
[agnieszka.wierzbička@sggw.pl](mailto:agnieszka.wierzbička@sggw.pl)

**Jerzy Wierzbički**  
Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego  
**Alicja Woźniak**  
Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego