Stowarzyszenie Polska Tradycja Smaku

SYSTEM JAKOŚCI ŻYWNOŚCI

TRADITION AND QUALITY
TAQ

Certificate

TAQ

Tradition And Quality

CZĘŚĆ OGÓLNA SYSTEMU



Opracował zespół w składzie:

prof. dr hab. inż. Marek Babicz,

prof. dr hab. Jan Jankowski,

prof. dr hab. Małgorzata Karwowska,

dr inż. Krzysztof Wawrzyniec Borkowski,

mgr Grzegorz Chwaszczewski,

mgr Paweł Łyszkowski,

inż. Janusz Zdanowski,

mgr Adrian Moskwiak.

Wydanie II z dnia 07.10.2026 r.

Spis treści:

1. **WPROWADZENIE.** 4
2. **CELE SYSTEMU JAKOŚCI ŻYWNOŚCI TRADITION AND QUALITY TAQ.** 6
3. **ADMINISTRATOR SYSTEMU** 7
4. **UCZESTNICY SYSTEMU** 8
5. **JEDNOSTKI CERTYFIKUJACE** 9
6. **PROCES CERTYFIKACJI** 11
7. **KATEGORIE NIEZGODNOSĆI** 12
8. **ZAŁĄCZNIKI** 12

1. **WPROWADZENIE.**

System jakości żywności Tradition and Quality TAQ to nowoczesne podejście do zarządzania jakością żywności, które łączy sprawdzone tradycje z najnowszymi standardami jakości. Stosowany w branży spożywczej, wyróżnia się kompleksowością i elastycznością, odpowiadając na wyzwania współczesnego rynku oraz oczekiwania konsumentów.

System jakości żywności Tradition and Quality TAQ powstał z potrzeby połączenia wielopokoleniowych doświadczeń producentów żywności z rygorystycznymi wymaganiami bezpieczeństwa oraz jakości. Jego fundamentem jest filozofia, że tradycja i jakość nie muszą się wykluczać, lecz mogą się wzajemnie wzmacniać. TAQ promuje żywność wytwarzaną z poszanowaniem wartości kulturowych, regionalnych receptur oraz zasad zrównoważonego rozwoju.

System jakości żywności Tradition and Quality TAQ kształtuje nowe standardy w branży spożywczej, zmieniając sposób myślenia o produkcji żywności. Wprowadzenie jego zasad sprawia, że produkty są nie tylko smaczne i autentyczne, ale również bezpieczne i przyjazne dla środowiska. TaQ wyznacza kierunek rozwoju całego sektora, mobilizując przedsiębiorstwa do wprowadzania innowacji i sięgania po lokalne tradycje.

Najważniejsze zalety systemu TaQ

- Połączenie tradycji z nowoczesnością — system TAQ umożliwia zachowanie unikalnych receptur, technik produkcji oraz smaków, które stanowią dziedzictwo regionów i rodzin, jednocześnie integrując nowoczesne rozwiązania technologiczne i kontrolę jakości.
- Wysoka jakość i bezpieczeństwo żywności — Dzięki ścisłym procedurom monitorowania oraz audytom, produkty oznaczone znakiem TAQ spełniają najwyższe normy jakościowe. system obejmuje analizę punktów krytycznych (HACCP), identyfikację źródeł surowców oraz kontrolę warunków produkcji.
- Budowanie zaufania konsumentów — Żywność certyfikowana przez TAQ to gwarancja jakości i autentyczności. Klienci coraz częściej wybierają produkty, którym mogą zaufać, a logo TAQ jest rozpoznawalnym symbolem wiarygodności w handlu detalicznym i gastronomii.
- Wspieranie lokalnych producentów — Jedną z misji TAQ jest promowanie lokalnych gospodarstw, manufaktur i rodzinnych firm, które produkują żywność według tradycyjnych metod. System wspiera marketing regionalny oraz rozwój ekonomiczny obszarów wiejskich.
- Przejrzystość i identyfikowalność — Każdy produkt TAQ jest opatrzony informacjami na temat pochodzenia, procesu produkcji oraz składu. Umożliwia to pełną identyfikowalność na każdym etapie łańcucha dostaw, co ułatwia szybkie reagowanie w przypadku ewentualnych problemów.

- Dbałość o środowisko — system promuje stosowanie surowców ekologicznych, zmniejszanie emisji CO_2 oraz ograniczenie odpadów w procesie produkcji. TAQ zachęca do wdrażania praktyk proekologicznych, które mają pozytywny wpływ na środowisko naturalne.
- Podnoszenie konkurencyjności — Producenci uczestniczący w systemie TAQ mają przewagę na rynku dzięki lepszej jakości, innowacyjności i unikalności swoich produktów. Certyfikat TAQ ułatwia ekspansję na nowe rynki oraz współpracę z partnerami międzynarodowymi.
- Edukacja i rozwój — system zapewnia szkolenia dla pracowników, producentów i dystrybutorów z zakresu standardów jakości, bezpieczeństwa oraz tradycyjnych metod wytwarzania. TAQ promuje kulturę ciągłego doskonalenia.

Korzyści dla konsumentów:

- Pewność pochodzenia i jakości — Konsumenci wybierający produkty TAQ mają pewność, że żywność powstała w warunkach zgodnych z najwyższymi standardami jakościowymi i etycznymi.
- Zachowanie regionalnych smaków — system pozwala cieszyć się niepowtarzalnymi smakami, które są wynikiem lokalnych tradycji kulinarnych.
- Zdrowie i bezpieczeństwo — Produkty TAQ są poddawane rygorystycznym kontrolom, dzięki czemu ryzyko obecności szkodliwych substancji jest minimalizowane.
- Wsparcie dla lokalnych społeczności — Kupując produkty TAQ, konsumenci wspierają lokalnych rolników i rzemieślników, przyczyniając się do rozwoju regionu.

Prezentacja systemu:

System jakości żywności Tradition and Quality TAQ składa się z poniżej wskazanych dokumentów:

- Część ogólna systemu,
- System jakości wieprzowiny – wymagania dotyczące wieprzowiny kulinarnej i przeznaczonej do wyrobu wędlin, wymagania dotyczące wędlin i produktów garmażeryjnych z wieprzowiny.
- System jakości indyka – wymagania dotyczące tuszki i elementów z indyka, wędlin i produktów garmażeryjnych z indyka.

Każdy z ww. dokumentów zachowuje oddzielną numerację. Do numeracji kolejnej wersji wydania wykorzystuje się cyfry rzymskie oraz:

- w przypadku dużych oraz istotnych zmian merytorycznych wprowadza się kolejne wydanie dokumentu,

- w przypadku małych lub nieistotnych zmian oraz w przypadku zmian o charakterze porządkowym zachowuje się numerację wydania dokumentu ale po cyfrze rzymskiej następuje kropka i kolejny numer arabski.

2. CELE SYSTEMU JAKOŚCI ŻYWNOŚCI TRADITION AND QUALITY TAQ.

Celem wdrożenia systemu jakości żywności Tradition and Quality TAQ jest produkcja żywności o wysokiej jakości organoleptycznej oraz odżywczej.

Wszyscy Uczestnicy systemu są zobowiązani do spełnienia ogólnie obowiązujących, w kraju, w którym produkują, odpowiednich i obowiązujących przepisów i wymagań w zakresie hodowli, chowu, zdrowia zwierząt, dobrostanu, kontroli i certyfikacji, zasad przetwórstwa i wprowadzania produktów pochodzenia zwierzęcego do obrotu.

Zapisy systemu w żaden sposób nie zwalniają nikogo ze spełnienia wymagań horyzontalnych i ogólnie obowiązujących. Zapisy systemu nie modyfikują tych wymagań ani ich nie zastępują. Dla lepszego zrozumienia obowiązujących wymagań, w niektórych miejscach są cytowane lub wymieniane przepisy – jeżeli ulegną one zmianie to obowiązują wersje zmienione nawet jeżeli system odwołuje się do konkretnego wydania.

System w niektórych częściach odwołuje się do obowiązujących w Polsce przepisów krajowych, rozwiązań instytucjonalnych oraz wymagań. W innych krajach należy ten wymóg czytać mutatis mutandis odnosząc się do rozwiązań w danym kraju w danym zakresie. Czytając ten wymóg należy kierować się założeniem o osiągnieciu tego samego rezultatu co w Polsce tylko przy uwzględnieniu innego nazewnictwa instytucji, przepisów czy sposobu określania wymagań. Aby zminimalizować ryzyko niepoprawnego rozumienia standardowo odnosimy się do horyzontalnych wymagań na poziomie UE.

Zapisy zawarte w systemie należy traktować jako uzupełnienie ww. wymagań horyzontalnych i ogólnie obowiązujących. Szczegółowe wymagania w zakresie poszczególnych kategorii produktowych zawarte są w załącznikach. Każdy załącznik należy czytać razem z niniejszymi wymaganiami ogólnymi.

3. ADMINISTRATOR SYSTEMU

Stowarzyszenie Polska Tradycja Smaku jest właścicielem i administratorem systemu (zwanym dalej Administratorem). Administrator jest właścicielem znaku towarowego TAQ, określa jego regulamin i zasady korzystania.

Obowiązki i uprawnienia Administratora systemu

a) Tworzy, modyfikuje i upublicznia zasady produkcji na swojej stronie internetowej www.polskatradycjasmaku.pl oraz przekazuje je upoważnionym jednostkom certyfikującym oraz jednostce akredytującej.
b) Ustala regulamin uzyskania znaku towarowego TAQ i wydaje zgodę na jego stosowanie. Opracowuje księgę znaku towarowego TAQ.
c) Przyjmuje wszelkie uwagi i propozycje zgłaszane przez Uczestników związane z funkcjonowaniem systemu mające na celu poprawę standardów jego funkcjonowania oraz podnoszenie poziomu zaufania klientów.
d) Prowadzi i publikuje wykaz upoważnionych jednostek certyfikujących.
e) W przypadkach wskazujących na nierzetelność realizowanych przez jednostkę certyfikującą procesów certyfikacji lub niewywiązywania się z wymagań niniejszego dokumentu Administrator ma prawo rozwiązać umowę z jednostką certyfikującą.
f) Podaje do wiadomości Uczestników systemu wykaz upoważnionych Jednostek certyfikujących.
g) Gwarantuje poufność w zakresie wszelkich działań prowadzonych w jego organizacji oraz informacji uzyskanych w ich wyniku.
h) Administrator jest uprawniony do wprowadzania uzasadnionych odstępstw od wymagań systemu, jak również do rozpatrywania i zatwierdzania wniosków Uczestników o zastosowanie odstępstwa od określonych wymagań systemu. Odstępstwo może zostać dopuszczone wyłącznie w przypadku wykazania jego merytorycznego uzasadnienia, opartego na obiektywnych przesłankach technicznych, organizacyjnych lub technologicznych. Wprowadzenie odstępstwa nie może w żadnym zakresie powodować obniżenia poziomu bezpieczeństwa żywności ani negatywnie wpływać na spełnianie obowiązujących wymagań prawnych w tym zakresie. Uczestnik zobowiązany jest do wykazania, że pomimo zastosowania odstępstwa zapewnione zostanie zachowanie charakterystycznych cech produktu określonych w systemie oraz utrzymanie wysokiej jakości produktu końcowego. Odstępstwa mają charakter czasowy.

i) Prowadzi rejestr udzielonych odstępstw oraz dokonuje każdorazowej oceny ich zasadności, zakresu i wpływu na integralność oraz wiarygodność systemu.

4. UCZESTNICY SYSTEMU

W systemie mogą uczestniczyć podmioty, które złożyły wniosek o przystąpienie do systemu, zadeklarowały przestrzeganie zasad produkcji w systemie oraz gotowość poddania się kontrolom w tym zakresie (zwany dalej Uczestnikiem). Uczestnicy sytemu mogą korzystać ze znaku towarowego TAQ zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie znaku.

Obowiązki i uprawnienia Uczestnika

a) Uczestnik przystępuje do systemu wypełniając i przesyłając do upoważnionej Jednostki certyfikującej wniosek o certyfikację wraz z towarzyszącymi oświadczeniami:
   - oświadczenie samokontroli,
   - oświadczenie żywieniowe,
   - oświadczenie o braku stosowania przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków w produkcji indyków.

b) Uczestnik systemu ma obowiązek poinformowania jednostkę certyfikującą o zmianach w danych przez niego podanych we wniosku o certyfikację oraz w każdej innej sytuacji wystąpienia istotnych zmian w terminie nie przekraczającym 14 dni.

c) Uczestnik systemu ma obowiązek przestrzegać wszystkich wymagań Systemu jakości żywności Tradition and Quality TAQ w zakresie mającym zastosowanie do złożonego wniosku o certyfikację lub uzyskanej certyfikacji.

d) Prawidłowość realizacji założeń Systemu jakości żywności Tradition and Quality TAQ jest oceniana przez każdego z Uczestników w ramach własnej kontroli jakości tj. samokontrolę (np. hodowcy) lub audit wewnętrzny (zakłady przetwórstwa mięsa).

e) Uczestnik ma prawo zgłaszać uwagi co do określonych zapisów dokumentu systemu, jeżeli mają one na celu poprawę funkcjonowania systemu.

f) Każdy Uczestnik systemu jakości żywności Tradition and Quality TAQ zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów prawa dotyczących ochrony zdrowia zwierząt, dobrostanu zwierząt oraz bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego.

g) Produkcja w systemie jest prowadzona zgodnie z zasadami, normami i wymogami: wzajemnej zgodności cross compilance, dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), dobrej praktyki rolniczej (GAP), bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), systemu HACCP, z zachowaniem dobrostanu zwierząt oraz aktualnie obowiązujących przepisów z zakresu bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego. Każdy Uczestnik systemu ma obowiązek ich przestrzegania.

h) Uczestnikowi systemu przysługuje prawo do odwołania od decyzji jednostki certyfikującej. Odwołania i skargi na działalność jednostki certyfikującej składane są bezpośrednio do jednostki certyfikującej z kopią do wiadomości do Administratora.

i) Uczestnik sytemu przekazuje dane o wielkości swojej produkcji (mięsa i wędlin) w systemie TAQ Administratorowi i jednostce certyfikującej, w celu sporządzenia wymaganych sprawozdań.

j) Uczestnik systemu ma prawo wnioskować do Administratora o wprowadzenie odstępstw dotyczących Systemu jakości żywności Tradition and Quality TAQ .

k) Po uzyskaniu certyfikatu w Systemie jakości żywności Tradition and Quality TAQ podmiot zgłaszający podpisuje umowę z Administratorem na uczestnictwo w systemie, która określi prawa i obowiązki Uczestnika systemu oraz zasady stosowania znaku i oznaczania produktów zgodnie z regulaminem stosowania znaku oraz księgą znaku.

l) Każdy z Uczestników systemu TAQ jest zobowiązany do wdrożenia w gospodarstwie / w zakładzie systemu monitoringu zużycia wody oraz systemu monitoringu emisji gazów cieplarnianych w tym zużycia energii elektrycznej oraz stosowanego paliwa. Administrator systemu może określić wymagania w zakresie takich monitoringów.

5. JEDNOSTKI CERTYFIKUJACE

1. Proces produkcji, jakość i bezpieczeństwo wyrobów oraz identyfikowalność w systemie są weryfikowane przez jednostki certyfikujące posiadające osobowość prawną oraz odpowiednią akredytację zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17065 udzieloną: przez krajową jednostkę akredytującą wyznaczoną zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) ustanawiającym wymagania w zakresie akredytacji i nadzoru rynku odnoszące się do warunków wprowadzania produktów do obrotu i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 339/93 (np. Polskie Centrum Akredytacji - PCA) lub w przypadku jednostkę akredytujących spoza UE przez jednostkę akredytującą uznaną w

ramach porozumienia International Accreditation Forum (Global Accreditation Cooperation Incorporated).

2. Jednostka certyfikująca musi uzyskać upoważnienie Administratora Systemu jakości żywności Tradition and Quality TAQ. Upoważnienie udzielne jest w całości lub w części Systemu jakości żywności Tradition and Quality TAQ.
3. W ciągu 12 miesięcy od dnia uznania programu jako Krajowy Systemu Jakości, jednostki certyfikujące muszą wystąpić o akredytację, o której mowa w ww. pkt 1 w zakresie dedykowanym systemowi TAQ.

   Do 12 miesięcy od dnia zaakceptowania programu Administrator upoważnia również jednostki certyfikujące posiadające już akredytację w zakresie systemu QAFP lub zakresie certyfikacji produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w kategorii Zwierzęta gospodarskie i nieprzetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego lub w kategorii Przetworzone produkty rolne, w tym produkty akwakultury, do wykorzystania jako żywność.
4. Jednostki Certyfikujące, na bieżąco informują Administratora o otrzymanych wnioskach o certyfikację.
5. Jednostka certyfikująca wystawia certyfikat Uczestnikowi systemu po potwierdzeniu spełnienia przez Uczestnika wszystkich wymagań dla wyrobu określonych w Systemie jakości żywności Tradition and Quality TAQ oraz po potwierdzeniu spełnienia wymagań certyfikacyjnych.
6. Jednostka certyfikująca niezwłocznie powiadamia Uczestników o wszelkich zmianach zapisów w dokumentach systemu.
7. W sytuacjach krytycznych, podczas których jednostki certyfikujące nie będą miały możliwości bezpośredniej kontroli Uczestnika systemu, Administrator dopuszcza możliwość wykonania inspekcji zdalnej z zastosowaniem wymagań dokumentu IAF MF 4 „Dokument obowiązkowy IAF dotyczący stosowania technologii informacyjno-komunikacyjnych („ICT") do celów prowadzenia oceny zgodności".
8. Jednostka certyfikująca powinna w ramach oceny kompetencji inspektorów, uwzględnić wymagania dotyczące stażowania inspektorów w programie TAQ (nie dotyczy pierwszego inspektora upoważnionego do prowadzenia kontroli w systemie).
9. Upoważniona Jednostka certyfikująca zachowuje prawo do podjęcia decyzji w sprawie certyfikacji.

6. PROCES CERTYFIKACJI

Proces certyfikacji prowadzony jest przez Jednostki certyfikujące zgodnie z wymagania normy akredytacyjnej oraz uwzględnia wymagania dodatkowe wskazane poniżej:

1. Jednostka certyfikująca przeprowadza kontrolę każdego z Uczestników systemu minimum raz w roku a termin kontroli wyznaczany jest z uwzględnieniem analizy ryzyka wystąpienia niezgodności.
2. Spełnienie wymagań przez Uczestników w tym zawartych w poszczególnych Systemach jakości wieprzowiny lub/oraz jakości indyka, weryfikowana jest w trakcie kontroli, poprzez:
    - weryfikację informacji przekazanych przez Uczestnika w ostatnim wniosku o certyfikację,
    - weryfikację dokumentacji i zapisów, oświadczeń, wyników własnej kontroli jakości jak i nadzoru urzędowego w mającym zastosowanie zakresie,
    - lustrację instalacji, obiektów, wyposażenia, pasz, upraw, itp.,
    - test identyfikowalności i bilansu masy,
    - pomiary z wykorzystaniem wyposażenia pomiarowego,
    - testy organoleptyczne – gdzie uzasadnione,
    - pobieranie próbek – gdzie uzasadnione,
    - wywiad zasobami odpowiedzialnymi za spełnienie określonych wymagań,
    - inne techniki – stosownie do sytuacji.
3. Jednostka certyfikująca prowadzi nadzór nad wydanym certyfikatem poprzez kontrole dodatkowe (zapowiedziane lub niezapowiedziane). Nadzór powinien być prowadzony w terminie wynikającym z analizy ryzyka, poprzez przeprowadzenie dodatkowych kontroli w ilości min. 2 % w stosunku do liczby Uczestników systemu objętych nadzorem w bieżącym lub poprzednim roku kalendarzowym (z wyłączeniem sytuacji gdy ilość nadzorowanych certyfikacji nie przekracza 10).
4. W przypadku zidentyfikowania niezgodności, jednostka certyfikująca formułuje niezgodność oraz określa czas w jakim Uczestnik jest zobowiązany przekazać Jednostce certyfikującej dowody podjętych korekcji oraz usunięcia przyczyn niezgodności.
   Wyłącznie po pozytywnej ocenie ww. dowodów (np. w formie przeglądu dokumentów w tym zapisów, faktur zakupu środków produkcji czy kontroli dodatkowej, pobrania próbek) i przeglądzie, może być wydany, utrzymany lub rozszerzony certyfikat zgodności.

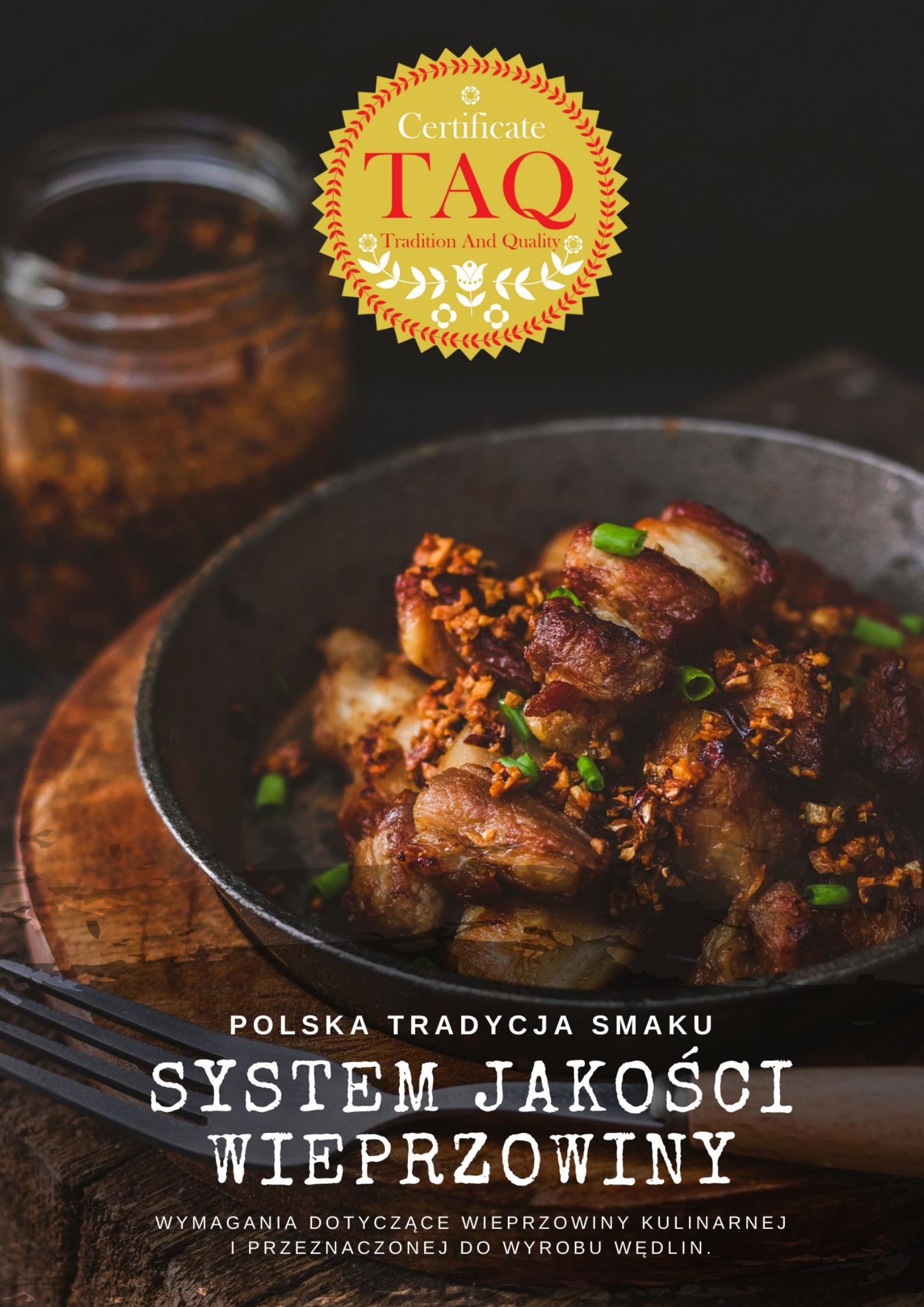
7. KATEGORIE NIEZGODNOŚĆI

1. Jednostka certyfikująca określa katalog niezgodności z uwzględnieniem poniższych kategorii:
   - Ostrzeżenie (w sytuacji braku negatywnego wpływu na spełnienie wymagań systemu przez wyrób)
   - Niezgodność (w sytuacji niespełnienia przez Uczestnika wymagania w określonej jego części lub w całości).
2. W przypadku niezgodności zagrażających życiu i zdrowiu konsumentów Administrator lub jednostka certyfikująca informuje organy urzędowej kontroli żywności tj. IW – Inspekcję Weterynaryjną lub PIS - Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z ich właściwościami.

8. ZAŁĄCZNIKI

Szczegółowe wymagania dla poszczególnych grup produktowych wytwarzanych w ramach systemu jakości żywności TAQ określone są w załącznikach:

- System jakości wieprzowiny – wymagania dotyczące wieprzowiny kulinarnej i przeznaczonej do wyrobu wędlin,
- System jakości indyka – wymagania dotyczące tuszki i elementów z indyka, wędlin i produktów garmażeryjnych z indyka.



POLSKA TRADYCJA SMAKU

SYSTEM JAKOŚCI WIEPRZOWINY

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WIEPRZOWINY KULINARNEJ I PRZEZNACZONEJ DO WYROBU WĘDLIN.

Opracował zespół w składzie:

prof. dr. hab. inż. Marek Babicz,

dr inż. Krzysztof Wawrzyniec Borkowski,

mgr Grzegorz Chwaszczewski,

mgr Paweł Łyszkowski,

inż. Janusz Zdanowski,

mgr Adrian Moskwiak.

(Tradition And Qality)

SYSTEM JAKOŚCI WIEPRZOWINY



TAQ

Wymagania dotyczące wieprzowiny kulinarnej i przeznaczonej do wyrobu wędlin.

Spis treści:

1. Wprowadzenie……....6
2. Cele Systemu Jakości Wieprzowiny TAQ…….……....7
3. Główne cechy konsumpcyjne i technologiczne jakości wieprzowiny produkowanej w Systemie „TAQ”……..…...8
4. Charakterystyka ras ujętych w systemie ……...…..…....10
5. Wymagania w zakresie genotypu zwierząt……...12
6. Pochodzenie i rejestracja świń …….....13
7. Produkcja i bezpieczeństwo pasz …….....14
8. Żywienie tuczników …….....16
9. Wiek i masa ciała tuczników w dniu uboju.……16
10. Dobrostan tuczników ……..…..17
11. Profilaktyka weterynaryjna i zdrowie świń ……..…...19
12. Bioasekuracja ...……...….20
13. Obrót przed ubojowy ……...21
14. Ubój i obróbka poubojowa ……..…....22
15. Mięso kulinarne: pakowanie, magazynowanie, transport, sprzedaż…....24
16. Identyfikowalność……....25
17. Kontrola jakości tusz i mięsa wieprzowego……..……...26
18. Kontrola identyfikowalności……..…..27
19. Załączniki…….....28

1. WPROWADZENIE

Jakość wieprzowiny ma obecnie priorytetowe znaczenie. Wynika to z rosnących oczekiwań konsumentów preferujących mięso o określonych walorach odżywczych i sensorycznych, a to z kolei przekłada się na popyt wieprzowego surowca rzeźnego o ustalonych parametrach jakościowych.

Dostępna na rynku wieprzowina nie zawsze spełnia oczekiwania konsumentów w zakresie np. cech organoleptycznych i wartości odżywczej, oraz przetwórców w odniesieniu do jakości technologicznej uwzględniającej podstawowe parametry fizyczne i chemiczne mięsa, jak wodochłonność, pH, udział białka i tłuszczu. Może to wynikać z wielu negatywnych czynników działających w trakcie produkcji wieprzowiny począwszy od pierwszego etapu, tj. uzyskania prosiąt do tuczu, aż do obrotu przed- i poubojowego.

Niewątpliwie najważniejszym elementem w pierwszej fazie produkcji wieprzowiny, który decyduje o jej finalnej jakości, jest właściwy dobór ras. W tym aspekcie rasy: wielka biała polska i polska biała zwisłoucha mają przewagę nad innymi rasami typu mięsnego, jak pietrain, hampshire oraz tucznikami mieszańcami (hybrydowymi), oferowanymi przez firmy hybrydowe.

Rasy wielka biała polska i polska biała zwisłoucha:

a) mają długoletnią tradycją hodowli,
b) znacznie łatwiej znoszą działanie czynników stresogennych, co czyni je bardziej odpornymi na choroby,
c) charakteryzują się doskonałej jakości wieprzowiną.

Ogromne znaczenie w produkcji wieprzowiny ma jakość etyczna, która wynika z:

1. podwyższonego poziomu dobrostanu zapewnianego na wszystkich etapach produkcji (zwiększona powierzchnia kojca dla loch i tuczników od nich pochodzących rezygnacja z obcinania części ogona, utrzymanie grupowe prosiąt, warchlaków i tuczników w grupach nie przekraczających 40 szt.),

2. chowu zrównoważonego w gospodarstwach rodzinnych, co pozwala na ograniczenie negatywnego wpływu produkcji świń na środowisko naturalne.

Opisane elementy zawiera System Jakości Wieprzowiny „TAQ".

System spełnia zasadę identyfikowalności, czyli możliwości dokładnego prześledzenia kolejnych etapów produkcji wieprzowiny w łańcuchu „od pola do stołu" oraz wiarygodności, czemu służą samokontrole jednostek biorących udział produkcji.

System wspiera działalność gospodarstw rodzinnych, o skali produkcji nie przekraczającej 2000 tuczników rocznie, co pozwala na ograniczenie:

a) negatywnego wpływu na środowisko naturalne,
b) negatywnych reakcji grup społecznych nie związanych z produkcją świń.

Oryginalność Systemu Jakości Wieprzowiny „TAQ" dotyczy wykorzystania ras świń: wielkiej białej polskiej i polskiej białej zwisłouchej, o ustalonej tradycji hodowli, charakterystycznej wartości hodowlanej i użytkowej, chowu w optymalnych warunkach dobrostanu z maksymalnym ograniczeniem wpływu czynników stresogennych, co pozwala na uzyskanie wysokiej jakości wieprzowiny kulinarnej oraz mięsa i tłuszczu przydatnych do produkcji wysokojakościowych wędlin. Dzięki wykluczeniu użycia w tuczu przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków i zastosowaniu żywienia tuczników bez udziału pasz GMO wzrasta również poczucie bezpieczeństwa części konsumentów w zakresie spożycia pozyskiwanego mięsa i jego przetworów w Systemie TAQ.

2. CELE SYSTEMU JAKOŚCI WIEPRZOWINY „TAQ"

Celem wdrożenia Systemu Jakości Wieprzowiny „TAQ", zwanego dalej „Systemem" jest produkcja wieprzowiny wysokiej jakości organoleptycznej i odżywczej.

Wszyscy uczestnicy Systemu TAQ są zobowiązani do spełnienia ogólnie obowiązujących, w kraju, w którym produkują, odpowiednich i obowiązujących przepisów i wymagań w zakresie hodowli, chowu, zdrowia zwierząt, dobrostanu, kontroli i certyfikacji, zasad przetwórstwa i wprowadzania produktów pochodzenia zwierzęcego do obrotu.

Zapisy Systemu TAQ w żaden sposób nie zwalniają nikogo ze spełnienia wymagań horyzontalnych i ogólnie obowiązujących. Zapisy Systemu TAQ nie modyfikują tych wymagań ani ich nie zastępują. Dla lepszego zrozumienia obowiązujących wymagań, w niektórych miejscach są cytowane lub wymieniane przepisy – jeżeli ulegną one zmianie to obowiązują wersje zmienione nawet jeżeli system odwołuje się do konkretnego wydania.

System w niektórych częściach odwołuje się do przepisów krajowych w Polsce. W innych krajach należy ten wymóg czytać *mutatis mutandis* odnosząc się do wymagań w danym kraju w danym zakresie. Aby zminimalizować ryzyko niepoprawnego rozumienia standardowo odnosimy się do horyzontalnych wymagań na poziomie EU.

Zapisy zawarte w Systemie TAQ należy traktować jako uzupełnienie ww. wymagań horyzontalnych i ogólnie obowiązujących.

Wieprzowina w Systemie pozyskiwana jest z tuczników czystorasowych lub mieszańców ras: wielkiej białej polskiej (wbp) i polskiej białej zwisłouchej (pbz). Wszystkie podmioty w systemie spełniają odpowiednie wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności odnośnie produkcji, przetwarzania i dystrybucji zgodnie z aktami prawnymi UE w tym: rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. Dodatkowo obowiązują krajowe przepisy wydane w ramach ww. rozporządzeń.

System zapewnia również wysoką jakość etyczną wieprzowiny poprzez chów tuczników w podwyższonych warunkach dobrostanu, bez użycia przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków, przy maksymalnym ograniczeniu czynników stresogennych, z zastosowaniem w żywieniu tuczników pasz niemodyfikowanych genetycznie.

3. GŁÓWNE CECHY KONSUMPCYJNE I TECHNOLOGICZNE WIEPRZOWINY PRODUKOWANEJ W SYSTEMIE „TAQ”

Wieprzowina produkowana w Systemie posiada unikalną jakość i cechy pożądane przez klientów. Poprzez odpowiedni dobór materiału hodowlanego (rasy: wielka biała polska i polska biała zwisłoucha i ich mieszańce), żywienie oparte głównie na zbożach oraz warunki dobrostanu,

wieprzowinę produkowaną w Systemie cechują korzystne parametry, dzięki którym mięso po obróbce kulinarnej jest kruche, soczyste i smakowite, a jako surowiec jest szczególnie przydatne do produkcji wędlin wysokogatunkowych.

Jakość końcowego produktu charakteryzuje:

a) wolny od wad jakościowych,
b) pH_2 5,5-5,8
c) wodochłonność 2-5%,
d) różowo-czerwona barwa,
e) jasność barwy L* 44-54
f) delikatny, lekko wyczuwalny zapach mięsny,
g) wysoka wartość odżywcza, np. polędwica i szynka zawierają około 20-22% białka oraz około 2,0-3,5% tłuszczu śródmięśniowego,
h) optymalna marmurkowatość polędwicy.

Certyfikacja zgodności z ww. wymogami opiera się weryfikacji wyników systemu kontroli wewnętrznej oraz bezpośredniej kontroli tych parametrów przez jednostkę certyfikującą. Każdy z tych parametrów musi być sprawdzony przez jednostkę certyfikującą u co najmniej 10% wszystkich podmiotów w systemie wytwarzających produkt końcowy.

Wieprzowina produkowana w Systemie stanowi:

a) Wieprzowinę kulinarną - określenie „wieprzowina kulinarna" w Systemie odnosi się do elementów wymienionych w załączniku, każdy z nich w postaci wyrębów anatomicznych lub dzielonych na porcje oraz do mięsa mielonego z ww. elementów (załącznik 1. - SPECYFIKACJA – surowe).
   Wieprzowinę, podroby, tłuszcze przeznaczone do wyrobu wędlin (załącznik 2. SPECYFIKACJA – wędliny).

4. CHARAKTERYSTYKA RAS UJĘTYCH W SYSTEMIE

Polska biała zwisłoucha (pbz)

Rasa polska biała zwisłoucha wywodzi się od świni nizinnej wielkouchej, utrzymywanej w północnej i środkowej Europie, która wyróżniała się bardzo dobrą jakością nieprzetłuszczonego mięsa i jędrną słoniną. Na przełomie XIX i XX w. rozpoczęto planowe prace selekcyjne i krzyżowanie ze świnią uszlachetnioną niemiecką krajową typu westfalskiego zmierzające do uzyskania krajowej świni zwisłouchej. Maciory świni białej zwisłouchej wyróżniały się dobrą płodnością, doskonałą mlecznością i troskliwością macierzyńską, a ponadto świnie tego typu lepiej znosiły niekorzystne warunki środowiskowe. W latach 30- tych XX w. w Polsce wprowadzono księgi dla rasy białej zwisłouchej. Po roku 1945 kontynuowano prace hodowlane nad świnią zwisłouchą, przede wszystkim w kierunku poprawy mięsności surowca rzeźnego. W tym celu prowadzono krzyżowanie z rasą niemiecką uszlachetnioną krajową i szwedzką krajową. Rasę zaliczano do wszechstronnie użytkowych, ponieważ w zależności od żywienia można było uzyskać tuczniki mięsne lub słoninowe. W 1951 r. podjęto uchwałę, usankcjonowaną 2 sierpnia 1956 r. przez Ministra Rolnictwa, o nadaniu rasie nazwy białej zwisłouchej, którą w 1962 r. rozszerzono przyjmując nazwę - polska biała zwisłoucha. Są to świnie w typie mięsnym, szybko rosnące, ale późno dojrzewające, o długim i szerokim grzbiecie. Mają białe umaszczenie (skóra i szczecina) i charakterystyczne zwisające uszy. Osiągają masę ciała około 250-300 kg. Tuczniki dobrze wykorzystują pasze gospodarskie i nadają się do chowu w gospodarstwach o półintensywnym systemie produkcji, jakkolwiek ma ona wyższe wymagania żywieniowo-środowiskowe w porównaniu do rasy wielkiej białej polskiej.

Wielka biała polska (wbp)

Historia świń rasy wielkiej białej polskiej sięga lat 70-tych XIX w. Rasa została wytworzona w wyniku krzyżowania prymitywnych świń krajowych: polskiej dużej długouchej i polskiej małej ostrouchej z rasą wielką białą angielską i białą ostrouchą. Świnie polskie duże długouche ceniono ze względu na odporność na choroby. Doceniano również jej łatwość opasania się, chowu pastwiskowego oraz twardą, jędrną słoninę i wysokiej jakości mięso. Ten typ wieprzowiny doskonale nadawał się do produkcji wyrobów trwałych. Cenne cechy świni polskiej małej ostrouchej to: zdrowotność, odporność, niewybredność i niewielkie wymagania pod względem paszy oraz skłonność do tuczenia się. W optymalnych warunkach chowu uzyskiwano od nich wysokiej jakości mięso, o wysokim stopniu marmurkowatości. Typem szlachetnym świni wielkiej

białej, mającej udział w powstaniu rasy wielkiej białej polskiej, była rasa biała ostroucha wytworzona z krajowych świń długouchych i wschodnioniemieckich świń krótkouchych krzyżowanych z białymi rasami angielskimi: wielką i średnią białą. W latach 30- tych XX w. w Polsce wprowadzono księgi dla ras: wielkiej białej angielskiej i białej ostrouchej. W grupie świń białych ostrouchych występowała wielka biała ostroucha (pomorska), uznana za odrębną rasę przez Min. Rol. 5 grudnia 1936 r., którą po II wojnie światowej włączono do grupy krajowych świń białych ostrouchych. W 1949 r. w Polsce rozróżniano dwa typy świń wielkich białych: wielkie białe angielskie i krajowe wielkie białe ostrouche. W kolejnych latach podjęto uchwałę o połączeniu ras i nadaniu im nazwy - wielkiej białej, którą w 1962 r. zarządzeniem Min. Rol. rozszerzono podając - wielka biała polska.

Rasa wbp reprezentuje typ mięsny, świnie szybko rosną, ale późno dojrzewają, co pozwala uniknąć nadmiernego otłuszczenia tuszy. Wzorzec rasy wielkiej białej przedstawia się następująco: świnia duża, o długim i mocnym grzbiecie. Białą skórę pokrywa szczecina również białego koloru. Na średniej wielkości głowie osadzone są dość duże, stojące uszy. Masa ciała dorosłych osobników wynosi 300-400 kg. Jest przydatna do chowu półintensywnego i ekstensywnego oraz dobrze wykorzystuje pasze gospodarskie.

W 2018 r. rasy wbp i pbz zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, co świadczy o długoletniej tradycji chowu i unikatowych cechach rasowych, w tym jakości mięsa. Świnie hodowlane ras wbp i pbz charakteryzują się wysokim poziomem cech związanych z użytkowością rozpłodową, co pozwala uzyskać liczne i zdrowe mioty, o wysokiej wartości biologicznej. Ponadto cechują się stosunkowo wysokim tempem wzrostu, mięsnością tusz na poziomie: 58 % dla loszek, 60 % dla knurków. Z uwagi na dobrze rozwinięte cechy rozpłodowe oraz tuczne i rzeźne mogą być wykorzystywane do produkcji tuczników czystorasowych lub mieszańców.

Rasy te i ich mieszańce stanowią bardzo dobry materiał do tuczu i surowiec rzeźny spełniający oczekiwania rynku w zakresie wysokiej jakości konsumpcyjnej i technologicznej pozyskanej wieprzowiny.

Do Administratora Systemu mogą być składane wnioski o zmiany w systemie w tym również wnioski o rozszerzenie listy ras objętych systemem. Objęcie Systemem TAQ nowych ras odbywa się poprzez zmianę sytemu TAQ i musi być związane z wykazaniem, iż w ich przypadku będą spełnione wymagania określone w systemie.

5. WYMAGANIA W ZAKRESIE GENOTYPU ZWIERZĄT

Produkcja wieprzowiny w Systemie rozpoczyna się od uzyskania prosiąt do tuczu. Knury i lochy przyjęte do produkcji prosiąt w Systemie muszą być wolne od zmutowanego allelu T genu *RYR1* (*RYR1* T = *Hal* n), co pozwala na utrzymanie właściwych cech mięsa, bez odchyleń jakościowych. Prosięta przeznaczone do tuczu powinny pochodzić z kojarzenia lub krzyżowania ras wielkiej białej polskiej (wbp) i polskiej białej zwisłouchej (pbz).

1. ♀wbp × ♂wbp,
2. ♀pbz×♂pbz,
3. ♀wbp×♂pbz,
4. ♀pbz×♂wbp,
5. ♀(♀pbz × ♂wbp) x ♂wbp
6. ♀(♂pbz × ♀wbp) x ♂wbp
7. ♀wbp × ♂(♀pbz × ♂wbp)
8. ♀wbp × ♂(♂pbz × ♀wbp)
9. ♀(♀wbp × ♂pbz) x ♂pbz
10. ♀(♂wbp × ♀pbz) x ♂pbz
11. ♀pbz × ♂(♀wbp × ♂pbz)
12. ♀pbz × ♂(♂wbp × ♀pbz)

13 lub inne z wyłącznym wykorzystaniem ras wbp i pbz.

6. POCHODZENIE I REJESTRACJA ŚWIŃ

Zakup zwierząt hodowlanych do stada reprodukcyjnego lub prosiąt do tuczu należy prowadzić z zachowaniem pełnej identyfikacji rasy. Pokolenie rodzicielskie prosiąt musi mieć udokumentowane pochodzenie, dotyczy to loch i knurów ras czystych, oraz loch i knurów mieszańców.

Pochodzenie zwierząt hodowlanych można stwierdzić na podstawie dokumentów:

a) świadectwo zootechniczne czystorasowych świń zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2016/1012 z dnia 8 czerwca 2016 r. w sprawie zootechnicznych i genealogicznych warunków dotyczących hodowli zwierząt hodowlanych czystorasowych i mieszańców świni, handlu nimi i wprowadzania ich na terytorium Unii oraz handlu ich materiałem biologicznym wykorzystywanym do rozrodu i jego wprowadzania na terytorium Unii oraz zmieniające rozporządzenie (UE) nr 652/2014, dyrektywy Rady 89/608/EWG i 90/425/EWG i uchylające niektóre akty w dziedzinie hodowli zwierząt, na potrzeby handlu zwierzętami czystorasowymi z gatunku świń (*Sus scrofa*).
b) rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/717 z dnia 10 kwietnia 2017 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/1012 w odniesieniu do wzorów formularzy świadectw zootechnicznych dotyczących zwierząt hodowlanych i ich materiału biologicznego wykorzystywanego do rozrodu.
c) świadectwo zootechniczne mieszańców świń, na potrzeby handlu mieszańcami świń (*Sus scrofa*),
d) lub innych, jak świadectwo pochodzenia, rodowód, świadectwo krycia, świadectwo inseminacji.

Lochy i knury stada rodzicielskiego tuczników utrzymywanych w Systemie powinny posiadać dokument - zapis informujący o niewrażliwości na stres, tj. genotyp *HAL* NN / *RYR*1TT.

Każdy posiadacz świń, uczestnik Systemu powinien prowadzić dokumentację i znakowanie zwierząt zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami co pozwala na zapewnienie bezpieczeństwa żywności zgodnie z wymogami Unii Europejskiej.

Podstawowe wymagania z tego zakresu to:

a) posiadanie numeru identyfikacyjnego producenta oraz numeru siedziby stada,

b) prowadzenie ksiąg rejestracji świń w siedzibie stada, w formie papierowej (jednak nie dłużej niż do dnia 31 grudnia 2025 r.) lub elektronicznej. Jeżeli posiadacz zwierzęcia uzyskał dostęp do systemu teleinformatycznego agencji płatniczej[1] i wyłącznie za jego pośrednictwem dokonuje zgłoszeń jest zwolniony z prowadzenia księgi rejestracji w formie papierowej. W takim przypadku uważa się, że księga rejestracji prowadzona jest w formie elektronicznej,

c) stosowanie środka identyfikacji (tatuaż, lub kolczyk, lub kolczyk elektroniczny) z numerem identyfikacyjnym świni zgodnie z przepisami ustawy o systemie identyfikacji i rejestracji zwierząt,

d) jeżeli jest taki obowiązek w danym kraju - dokonywania zgłoszeń zdarzeń zwierzęcych (np.: przemieszczenie zwierzęcia do i z siedziby stada, urodzenie, śmierć) do komputerowej bazy danych agencji płatniczej, w terminach określonych w krajowych przepisach,

e) jeżeli jest taki obowiązek w danym kraju - dokonywanie spisu świń przebywających w siedzibie stada oraz dokonywania zgłoszeń do komputerowej bazy danych agencji płatniczej informacji objętych spisem w terminach zdefiniowanych w krajowych przepisach.

Podstawowym warunkiem dopuszczenia tucznika do sprzedaży jest jego wyraźne oznakowanie środkiem identyfikacji (tatuaż, lub kolczyk, lub kolczyk elektroniczny), z numerem identyfikacyjnym zapisanym w komputerowej bazie danych. Jeśli w gospodarstwie są użytkowane zwierzęta hodowlane powinny być one oznakowane zgodnie z zasadami Krajowego Programu Hodowlanego.

7. PRODUKCJA I BEZPIECZEŃSTWO PASZ

Na wszystkich etapach produkcji pasz, w tym produkcji surowców i ich przetwarzania, należy uwzględnić obowiązujące zasady dotyczące bezpieczeństwa i higieny pasz

Szczegółowe zasady i zalecenia dla uczestników Systemu TAQ to:

[1] W Polsce agencją płatniczą jest Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa a dostęp realizowany jest za pomocą aplikacji IRZplus.

1. W produkcji surowców paszowych w gospodarstwie, np. zbóż, obowiązuje zachowanie zasad dobrej praktyki rolniczej w ramach produkcji zrównoważonej.
2. Jeśli w gospodarstwie są wytwarzane pasze powinno ono prowadzić dokumentację dotyczącą:
    a) pasz - receptury dawek pokarmowych, pochodzenie stosowanych składników dawki pokarmowej, ze szczególnym uwzględnieniem dodatków paszowych. Dopuszcza się stosowanie dodatków paszowych zgodnie z przepisami.
    b) stosowanych środków ochrony roślin w uprawach przeznaczonych na pasze,
    c) weryfikacji stosowania pasz niemodyfikowanych genetycznie w okresie tuczu w gospodarstwie, które produkuje własne surowce paszowe (Oświadczenie o wykorzystaniu pasz niemodyfikowanych genetycznie w gospodarstwie). W przypadku, kiedy w żywieniu tuczników stosowane były pasze, w których znajdowały się składniki z grupy ryzyka (kukurydza, soja, rzepak) rolnik musi posiadać dokumenty albo potwierdzające, że były to surowce z upraw zakładanych z kwalifikowanego materiału siewnego (etykieta materiału siewnego jest gwarantem braku GMO), albo dokumenty z badania laboratoryjnego tych składników, jeśli nie ma pewności czystości genetycznej nasion. W przypadku łubinu, bobiku i grochu (rośliny rekomendowane do produkcji paszy wolnej od GMO) nie ma obowiązku przedstawienia etykiety lub dokumentu z badań laboratoryjnych, a wystarczy podać skład dawki pokarmowej (pkt. 2, lit. b). Analogiczne wymagania dotyczą pasz produkowanych w innych gospodarstwach, od których dane gospodarstwo zakupiło surowiec paszowy.
3. Pomieszczenia w gospodarstwie, gdzie wytwarzane są pasze oraz urządzenia i sprzęt wykorzystywany w ich produkcji należy utrzymywać i użytkować zgodnie z zasadami BHP wykluczającym zanieczyszczenie surowców i pasz.
4. Budynki i silosy do przechowywania pasz, powinny być regularnie czyszczone i dezyfekowane, tak aby nie dopuścić do zanieczyszczenia pasz.

Jeśli gospodarstwo wykorzystuje w okresie tuczu pasze gotowe dostarczone przez producenta, Administrator musi mieć możliwość monitorowania pochodzenia składników dawki pokarmowej oraz uzyskać od producenta dokumenty potwierdzające:

a. skład i recepturę paszy,

b. informację wynikającą z etykietowania zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (Tekst mający znaczenie dla EOG)., że pasza nie jest oznakowana jako zawierająca GMO,
c. inne dokumenty producenta paszy potwierdzające, że surowce użyte do produkcji paszy nie są wytworzone z GMO,
d. wyniki badań laboratoryjnych – wyłącznie w przypadku uzasadnionego ryzyka wystąpienia GMO.

W systemie TAQ nie wymaga się od producentów pasz wystawiania odrębnych zaświadczeń NON-GMO, ponieważ przepisy krajowe nie przewidują takiego obowiązku. (Oświadczenie o wykorzystaniu pasz niemodyfikowanych genetycznie w gospodarstwie, które wykorzystuje pasze gotowe).

8. ŻYWIENIE TUCZNIKÓW

1. Żywienie świń w okresie tuczu powinno być ilościowo i jakościowo dostosowane do wieku i masy ciała.
2. Dawki pokarmowe powinny być zbilansowane pod względem głównych składników pokarmowych zgodnie z zapotrzebowaniem zwierząt w danym okresie tuczu.
3. Bazą w żywieniu tuczników są zboża: jęczmień, żyto, pszenżyto, pszenica, mieszanka zbożowa, kukurydza, łubin, bobik, groch, soja. Obowiązuje zakaz stosowania pasz GMO w tuczu (Rozdz. 9.).
4. W ostatnim okresie tuczu, tj. na 4 tygodnie przed ubojem należy wyeliminować lub ograniczyć pasze negatywnie wpływające na jakość konsumpcyjną i technologiczną wieprzowiny. Nie można podawać pasz zawierających ryby lub inne organizmy morskie, ich produkty i produkty uboczne, serwatki, wywarów gorzelnianych. Należy ograniczyć udział makuchów rzepakowych, śruty kukurydzianej do 15%.

9. WIEK I MASA CIAŁA TUCZNIKÓW W DNIU UBOJU

W celu zapewnienia jak najwyższej jakości wieprzowiny uboju tuczników dokonuje się w przedziale masy ciała 95 – 135 kg, i wieku około 5-8 miesięcy.

10. DOBROSTAN TUCZNIKÓW

W produkcji tuczników w Systemie obowiązuje ograniczenie oddziaływania czynników stresogennych do minimum na każdym etapie chowu i obrotu przed ubojowego. Chów świń w Systemie jest prowadzony zgodnie z zasadą pięciu wolności w odniesieniu do zwierząt, które powinny być:

a) Wolne od głodu, pragnienia, niedożywienia – poprzez zapewnienie dostępu do paszy i wody.
b) Wolne od dyskomfortu – poprzez zapewnienie optymalnych warunków środowiska bytowego i produkcyjnego.
c) Wolne od bólu, urazów i chorób – poprzez zapewnienie odpowiedniej profilaktyki, a w razie potrzeby leczenia.
d) Wolne od strachu i stresu – poprzez zapewnienie właściwej obsługi i opieki.
e) Wolne do przejawiania normalnego zachowania się – poprzez zapewnienie odpowiedniej powierzchni oraz towarzystwa innych osobników dostosowanych wiekiem lub grupą technologiczną z uwzględnieniem optymalnej liczebności grupy.

W Systemie należy przestrzegać aktualnie obowiązujące przepisy w zakresie dobrostanu świń

W systemie obowiązują następujące zasady podwyższające normy dobrostanu:

1. lochy - powierzchnia w chlewni przypadającą na jedną lochę zwiększona o co najmniej 20%, w stosunku do minimalnej powierzchni, wymaganej na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów dotyczących dobrostanu zwierząt.

Powierzchnie kojca powinny wynosić:

- 4,2 m^2 kojec pojedynczy dla lochy w okresie porodu i odchowu prosiąt ssących,
- 2,7 m^2 kojec pojedynczy dla lochy i loszki po pokryciu (może być stosowany tylko w gospodarstwach utrzymujących mniej niż 10 loch lub loszek prośnych od 4 tyg. Po pokryciu do tygodnia przed przewidzianym terminem porodu),
- 2,7 m^2 w kojcu, gdzie lochy utrzymywane są grupowo; w przypadku, gdy w kojcu utrzymywane są lochy prośne, co najmniej 1,3 m^2 powierzchni kojca stanowi stałe podłoże i nie więcej niż 15% tego podłoża – otwory odpływowe,

- 3 m^2 w kojcu, gdzie utrzymuje się grupowo do 5 loch; w przypadku, gdy w kojcu utrzymywane są lochy prośne, co najmniej 1,3 m^2 powierzchni kojca stanowi stałe podłoże i nie więcej niż 15% tego podłoża – otwory odpływowe,
- 2,4 m^2 w kojcu, gdzie utrzymuje się grupowo powyżej 39 loch; w przypadku, gdy w kojcu utrzymywane są lochy prośne, co najmniej 1,3 m^2 powierzchni kojca stanowi stałe podłoże
  i nie więcej niż 15% tego podłoża – otwory odpływowe,
- 2,2 m^2 w kojcu, gdzie utrzymuje się grupowo do 5 loszek po pokryciu, przy czym 0,95 m^2 stanowi stałe podłoże i nie więcej niż 15% tego podłoża – otwory odpływowe,
- 2 m^2 w kojcu, gdzie utrzymywane są grupowo loszki po pokryciu, przy czym 0,95 m^2 stanowi stałe podłoże i nie więcej niż 15% tego podłoża – otwory odpływowe,
- 1,8 m^2 w kojcu, gdzie utrzymuje się grupowo powyżej 39 loszek po pokryciu, przy czym 0,95 m^2 stanowi stałe podłoże i nie więcej niż 15% tego podłoża – otwory odpływowe.

2. tuczniki pochodzące od loch utrzymywanych jak w pkt. powyżej – powierzchnia w chlewni przypadająca na jednego tucznika zwiększona o co najmniej 20%, w stosunku do minimalnej powierzchni, wymaganej na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów dotyczących dobrostanu zwierząt.
   Powierzchnia kojca wynosi co najmniej:
   0,18 m^2 – w przypadku świń o masie ciała do 10 kg,
   0,24 m^2 – w przypadku świń o masie ciała powyżej 10 do 20 kg,
   0,36 m^2 – w przypadku świń o masie ciała powyżej 20 do 30 kg,
   0,48 m^2 – w przypadku świń o masie ciała powyżej 30 do 50 kg,
   0,66 m^2 – w przypadku świń o masie ciała powyżej 50 do 85 kg,
   0,78 m^2 – w przypadku świń o masie ciała powyżej 85 do 110 kg,
   1,2 m^2 – w przypadku świń o masie ciała powyżej 110 kg.
3. zapewnienie stałego dostępu do słomy, jako materiału manipulacyjnego.
4. wzbogacenie środowiska bytowego poprzez stosowanie materiału manipulacyjnego dla wszystkich grup technologicznych świń, w celu zapobiegania zachowaniem anormalnym np. agresji,
5. zakaz wykonywania zabiegu obcinania części ogona,
6. utrzymanie grupowe prosiąt, warchlaków, tuczników w grupach nie przekraczających 40 szt., co pozwala na uniknięcie stresu, agresji i kanibalizmu.
7. Suplementacja prosiąt żelazem w 3-4 dniu życia.

Ponadto zgodnie z normami dobrostanu:

a) świniom utrzymywanym w gospodarstwie zapewnia się opiekę personelu posiadającego odpowiednie umiejętności i wiedzę zawodową,
b) zwierzęta należy doglądać minimum raz dziennie,
c) świnie utrzymuje się w pomieszczeniach oświetlonych co najmniej przez 8 godzin dziennie światłem sztucznym o natężeniu co najmniej 40 lux. lub zapewnia dostęp światła naturalnego,
d) materiały używane do budowy pomieszczeń, kojców, podłóg, i innych elementów z którymi zwierzęta mają bezpośredni kontakt, powinny być tak skonstruowane i utrzymywane, aby nie było w nich ostrych powierzchni, kantów, które mogłyby zranić zwierzę i muszą być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji,
e) sprzęt i materiały mające bezpośredni kontakt ze zwierzętami powinny być w odpowiednim stanie technicznym i sanitarno-higienicznym,
f) stężenie gazów o szkodliwym działaniu na organizm nie powinno przekraczać: dwutlenku węgla (CO_2) – 3000 ppm, siarkowodoru (H_2S) – 5 ppm, amoniaku (NH_3) – 20 ppm.
a) system wentylacyjny o wydajności pozwalającej na utrzymanie właściwego składu powietrza,
b) karmienie i pojenie świń należy dostosować do wieku i grupy technologicznej, zgodnie z zapotrzebowaniem bytowym i produkcyjnym. W przypadku wykorzystania poideł zalecana prędkość przepływu wody w poidle to: prosięta 0,3-0,5 l/min, warchlaki 0,5-1,0 l/min., tuczniki 1,5-2,0 l/min., lochy luźne, prośne, knury 2,0-3 l/min., lochy karmiące 2,0-4 l./min.
c) Obowiązuje szkolenie osób prowadzących obrót przed ubojowy świń na terenie rzeźni na temat wpływu wykonywanych czynności na dobrostan zwierząt, a tym samym na jakość tusz i mięsa.

11. PROFILAKTYKA WETERYNARYJNA I ZDROWIE ŚWIŃ

1. Każde gospodarstwo musi posiadać nadzór lekarza weterynarii, a zwierzęta powinny pozostawać pod jego stałą opieką.
2. Lekarz weterynarii opracowuje i wdraża program profilaktyczny, w tym szczepień, dla każdej grupy technologicznej utrzymywanej w ramach Systemu.
3. Za obowiązkowe uznaje się odrobaczanie świń zgodne z programem profilaktycznym.

4. Do profilaktycznych zabiegów opcjonalnych u prosiąt należy redukcja kłów, za zbieg rutynowy uznaje się kastrację prosiąt. Redukcję kłów wykonuje się jedynie w celu przeciwdziałania okaleczeniu innych świń. Przed wykonaniem tego zabiegu podejmuje się środki zapobiegające okaleczeniu świń, w szczególności zmieniając warunki ich utrzymywania.
5. W Systemie tucz odbywa się bez użycia przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków. W tym postępowaniu obowiązuje przestrzeganie zasad prawidłowego żywienia w zależności od grupy technologicznej i stanu fizjologicznego, zachowanie optymalnych warunków zoohigienicznych w chlewni oraz bioasekuracji gospodarstwa. Przeciwdrobnoustrojowe produkty lecznicze stosowane u zwierząt, w tym antybiotyki, stosowane są wyłącznie z przepisu lekarza weterynarii, pod jego nadzorem i tylko w uzasadnionych przypadkach. Osobniki poddane leczeniu z użyciem przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków należy izolować, leczyć indywidualnie i **wycofać z Systemu.** Działając w porozumieniu z lekarzem weterynarii dopuszcza się zwalczanie biegunek przy użyciu preparatów fitobiotycznych.

12.BIOASEKURACJA

Gospodarstwa powinny spełniać obowiązujące zasady bioasekuracji. Podstawowe zasady bioasekuracji dla gospodarstw uczestniczących w Systemie to:

1. stosowanie mat dezynfekcyjnych przed wjazdem do gospodarstwa, wejściem do chlewni,
2. dezynfekcja środkiem odkażającym pojazdów wjeżdżających do gospodarstwa,
3. prowadzenie rejestru pojazdów wjeżdżających do gospodarstwa oraz osób wchodzących do pomieszczeń inwentarskich,
4. wdrożenie programu monitorowania i zwalczania gryzoni, przeprowadzanie regularnych zabiegów dezynsekcji (od kwietnia do listopada każdego roku) i posiadanie dokumentacji wykonywania tych zabiegów,
5. zabezpieczenie budynku, w którym utrzymywane są świnie przed dostępem zwierząt domowych (psów, kotów),
6. obowiązek używania odzieży ochronnej oraz obuwia ochronnego przez osoby przebywające w budynkach inwentarskich,
7. mycie i dezynfekcja pomieszczeń i sprzętu związanego z chowem świń,

8. stała obserwacja stanu zdrowia nowo zakupionych zwierząt przez okres minimum 4 tygodni w celu jak najszybszej reakcji na ewentualne wystąpienie objawów chorobowych,
9. świnie wprowadzane do chlewni powinny mieć udokumentowany status zdrowotny,
10. posiadanie w gospodarstwie, pisemnego planu bioasekuracji obejmującego:
    a) program czyszczenia i dezynfekcji pomieszczeń i sprzętu mającego kontakt ze świniami,
    b) dokumentację dotyczącą deratyzacji, dezynsekcji, w tym rejestr produktów biobójczych używanych w gospodarstwie, rejestru wjazdu pojazdów na teren gospodarstwa.

11. Zakłady, w których utrzymywane są świnie, znajdujące się na obszarach objętych ograniczeniami I, II i III zobowiązane są do przestrzegania wzmocnionych wymogów bioasekuracji.

13. OBRÓT PRZEDUBOJOWY

Podstawowymi czynnościami w obrocie przedubojowym są: załadunek, transport, wyładunek. W postępowaniu przedubojowym określa się następujące zalecenia i wymagania:

1. środki transportu oraz przebieg transportu powinny być dostosowane do aktualnych obowiązujących przepisów dotyczących przemieszczania oraz zasad dobrostanu dla świń, aby zapobiegać czynnikom stresogennym, urazom i zapewnić bezpieczeństwo zwierząt. Aby zwiększyć kontrolę nad jakością przewozu zwierząt środki transportu są wyposażane w odpowiedni system nawigacji satelitarnej, umożliwiający kontrolę trasy podróży oraz otrzymywanie informacji dotyczących otwarcia i zamknięcia klapy załadunkowej. Za zachowanie dobrostanu zwierząt w czasie transportu odpowiadają kierowcy. Muszą być oni przeszkoleni, zdać odpowiedni egzamin i posiadać zaświadczenie potwierdzające posiadane kwalifikacje w zakresie prowadzenia transportu drogowego żywca rzeźnego,
2. zwierzęta, które nie zostały poddane ubojowi w ciągu 12 godzin po przybyciu, są karmione, a następnie w odpowiednich odstępach czasu muszą być im podawane umiarkowane ilości paszy,
3. załadunek i rozładunek świń powinien być prowadzony w sposób minimalizujący stres, ból i cierpienie, z wykorzystaniem odpowiednio zabezpieczonych korytarzy przepędowych,

ram załadunkowych/rozładunkowych oraz z zachowaniem zasad bezpieczeństwa obsługi i zwierząt,

4. konstrukcja ramp powinna w pełni zapewniać bezpieczeństwo zwierząt,
5. wyładunek tuczników w rzeźni powinien nastąpić niezwłocznie po ich dostarczeniu,
6. magazyn żywca, w którym przebywają zwierzęta przed ubojem powinien być zbudowany i wyposażony tak, aby świnie nie podlegały dodatkowej presji związanej ze zbyt małą powierzchnią bytową, niewłaściwie zbudowanymi kojcami, śliską podłogą i innymi czynnikami stresogennymi. Osobniki agresywne lub chore, lub co do których istnieje podejrzenie choroby należy oddzielić od grupy i do czasu uboju przetrzymywać w oddzielonych kojcach, rozplanowanie magazynu żywca powinno umożliwiać bezproblemowe przeprowadzanie badania przed ubojowego zwierząt oraz kontrolę ich identyfikacji,
7. w celu uzyskania odpowiedniej jakości surowca rzeźnego należy zapewnić zwierzętom odpoczynek przed ubojowy. Jako optymalne warunki magazynowania przed ubojowego dla świń przyjmuje się temperaturę 15–18°C, wilgotność względną powietrza 60–68% i czas 4–5 godzin,
8. drogi przepędowe z magazynu żywca do miejsca uboju powinny zapewniać pełne bezpieczeństwo zwierząt oraz ograniczać do minimum działanie czynników stresogennych (hałas, oświetlenie, temperatura),
9. tuczniki kierowane do rzeźni powinny być czyste.

10. zwierzęta przeznaczone do uboju poddawane są obowiązkowo badaniu przed ubojowemu, zgodnie z aktualnymi wymogami prawa żywnościowego

14. UBÓJ I OBRÓBKA POUBOJOWA

1. Czynności uboju i poubojowe powinny być wykonane w jak najkrótszym czasie, aby nie dopuścić do obniżenia jakości technologicznej tuszy.

2. Ubój powinien być przeprowadzony zgodnie z przepisami prawa wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

3. Uśmiercanie zwierząt nie powinno ich narażać na niepotrzebny ból, cierpienie, stres.

4. Do ogłuszania tuczników należy stosować wyłącznie specjalistyczne, dopuszczone do tego celu urządzenia, posiadające aktualne badania techniczne.

5. Czas między ogłuszeniem a rozpoczęciem wykrwawiania (zakłuciem) powinien być jak najkrótszy (10-15s).

6. Obróbkę tuszy należy prowadzić w odpowiednich warunkach sanitarnych zapewniających bezpieczeństwo żywności oraz utrzymanie jakości wieprzowiny.

7. Czyszczenie tusz polega na odszczecinianiu, po którym należy je opłukać wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi (pitną), opalaniu i zeskrobywaniu naskórka.

8. Przed rozpoczęciem procesu usuwania szczeciny nakazuje się potwierdzić, że zwierzę nie wykazuje oznak życia. W celu uzyskania pewności śmierci zwierzęcia czas od ogłuszenia do rozpoczęcia procesu oparzania powinien wynosić około 10 min. (tzw. zapas bezpieczeństwa).

9. Wytrzewianie należy przeprowadzić natychmiast po zakończeniu czyszczenia tusz z obowiązkowym zachowaniem ciągłości układu pokarmowego. Czas od ogłuszenia do wytrzewienia nie może być dłuższy niż 45 minut.

10. Tuszę dzieli sią na półtusze wzdłuż linii środkowej, a tak uzyskany surowiec rzeźny poddaje się końcowym zabiegom czyszczenia

11. Tusze oraz narządy wewnętrzne poddawane są obowiązkowo badaniu poubojowemu, zgodnie z aktualnymi wymogami prawa żywnościowego.

12. Tusze poddaje się obowiązkowej klasyfikacji poubojowej w systemie SEUROP z wykorzystaniem zatwierdzonych aparatów do szacowania zawartości mięsa chudego w tuszy. Pomiaru dokonuje wykwalifikowany personel.

13. System obejmuje tusze wieprzowe klas: S, E, U, R, wyprodukowane w Systemie Jakości TAQ. Tusze wieprzowe innych klas nie są dopuszczalne.

14. Po zakończeniu obróbki poubojowej, jednak nie później niż 10 minut, należy rozpocząć schładzanie tusz z zachowaniem zasad zapewniających właściwy przebieg tego procesu oraz nie pozwalających na obniżenie cech jakości technologicznej i konsumpcyjnej. Półtusza w procesie schładzania powinna osiągnąć temperaturę 7 °C w ciągu 24 godzin.

15. Podziału tuszy na elementy dokonuje się zgodnie z Polską Normą PN-86/A-82002 „Wieprzowina - części zasadnicze” lub inną normą uznaną przez Administratora za równoważną

z zachowaniem zasad zapewniających najwyższą jakość oraz bezpieczeństwo żywności uzyskanych części zasadniczych.

16. Dopuszcza się podział części zasadniczych na mniejsze części jako elementy kulinarne po przygotowaniu i zatwierdzeniu specyfikacji dotyczącej rodzaju i miejsca cięcia oraz formy i gramatury porcji, aby zachować powtarzalność uzyskanego materiału. Uzyskane po uboju podroby wykorzystywane są do produkcji wędlin.

17. W ramach Systemu TAQ tusze i narządy wewnętrzne zwierząt poddanych ubojowi z konieczności poza rzeźnią oraz ubojowi w gospodarstwie nie mogą być wykorzystane do produkcji mięsa kulinarnego ani wędlin.

15. MIĘSO KULINARNE: PAKOWANIE, MAGAZYNOWANIE, TRANSPORT, SPRZEDAŻ

1. Kulinarne mięso wieprzowe w Systemie TAQ należy pakować w atmosferze gazów obojętnych (MAP), dedykowanych do pakowania mięsa surowego. Dopuszcza się pakowanie metodą vacuum.
2. Konfekcjonowanie i pakowanie mięsa może wykonywać wyłącznie odpowiednio przeszkolony personel z zachowaniem warunków higieny, w tym ubioru personelu, i warunków środowiskowych, w tym temperatury <12ºC w pomieszczeniu, nie stwarzających zagrożenia bezpieczeństwa i higieny mięsa.
3. Kulinarne mięso wieprzowe należy magazynować w temperaturze 0-4 ºC, w ramach czasowych zgodnych z dobrą praktyką produkcyjną uzależnioną od danego elementu. Temperatura przechowywanego mięsa we wszystkich częściach nie powinna przekraczać 7ºC, natomiast podrobów 3ºC.
4. Mięso należy transportować z wykorzystaniem specjalistycznych środków transportu z zachowaniem warunków chłodniczych tak, aby na żadnym etapie nie doszło do wzrostu temperatury otoczenia (maksymalna temp. 4ºC) oraz mięsa (maksymalna temp. 7ºC) i podrobów (maksymalna temp 3 ºC). Identyczne warunki termiczne muszą być zachowane w punktach handlowych.
5. Kulinarne mięso wieprzowe musi być w pełni identyfikowalne i opatrzone znakiem jakości TAQ.

6. Kulinarne mięso wieprzowe powinno być transportowane, magazynowane i eksponowane w wyodrębnionych miejscach dla mięsa wyprodukowanego w Systemie TAQ, spełniających wymagania sanitarno – higieniczne oraz temperaturowe.
7. Na wszystkich wymienionych etapach obowiązuje zachowanie łańcucha chłodniczego oraz monitorowanie temperatur.

16.IDENTYFIKOWALNOŚĆ

Identyfikowalność wieprzowiny kulinarnej i przeznaczonej do wyrobu wędlin w Systemie jest zapewniona przez:

1. prowadzenie dokumentacji w postaci księgi rejestracji świń w stadzie,
2. prawidłowe i czytelne oznakowanie świń w stadzie, w tym tuczników przeznaczonych do uboju, przy czym poszczególne partie tuczników przemieszczanych do rzeźni muszą posiadać dodatkowe oznakowanie dotyczące Systemu, co pozwala na wyeliminowanie mieszania się żywca wieprzowego w przypadku, gdy w gospodarstwie prowadzona jest również produkcja tuczników poza Systemem,
3. wskazane jest, aby w transport do rzeźni dotyczył wyłącznie partii tuczników wyprodukowanych w Systemie TAQ. W przypadku braku takiej możliwości tuczniki wyprodukowane w systemie TAQ powinny być trwale oznakowane,
4. ubój tuczników z Systemu powinien być wykonany w jednym okresie czasu, bez mieszania materiału rzeźnego z innym spoza Systemu,
5. pozyskane w Systemie tusze powinny być odpowiednio oznakowane i przechowywane w magazynie w oddzielonym miejscu, również narządy wewnętrzne powinny być odpowiednio oznakowane i przechowywane w magazynie w oddzielonym miejscu,
6. elementy kulinarne przeznaczone do sprzedaży powinny posiadać oznakowanie Systemu,
7. rzeźnie mają obowiązek identyfikacji i weryfikacji materiału rzeźnego ubijanego w ramach Systemu. Dokonuje się tego poprzez identyfikację gospodarstwa oraz partii tuczników dostarczonej do uboju,
8. ocenę identyfikowalności (dokumentacja) przeprowadza się raz w roku w rzeźni/zakładzie przetwórstwa mięsnego.
9. Jednym z elementów identyfikowalności mięsa i wytworzonych z niego wędlin na poziomie konsumenta jest zamieszczenie na opakowaniu mięsa lub produktu mięsnego

kodu QR, dzięki któremu konsument zostanie przekierowany na stronę www, gdzie uzyska pełną informację na temat Systemu TAQ, identyfikowalności, produktów itp.

17. KONTROLA JAKOŚCI TUSZ I MIĘSA WIEPRZOWEGO

Kontrola jakości tusz i mięsa wieprzowego prowadzona jest jako stały monitoring przez producenta. W celu zapewnienia najwyższej jakości tusz i mięsa należy stosować następujące wymogi:

1. tusze powinny być dokładnie umyte i oczyszczone,
2. skóra bez sińców,
3. mięśnie bez krwawych wybroczyn,
4. mięśnie o barwie czerwono-różowej,
5. słonina o barwie od białej do kremowej,
6. wszystkie tkanki bez obcych zapachów,
7. mięso nie może wykazywać wad jakościowych, w tym celu prowadzi się:
    a) badanie pH na tuszach w okresie: 45 min. po uboju pH45/ pH_1 (przed procesem wychładzania) - pH powinno wynosić min. 6,0; po 24 h po uboju (pH24h/pH_2) : 5,5-5,8,
    b) określenie barwy na podstawie wzorca barwy (standardy barwy wg National Pork Board (2000) - czerwono-różowa,
8. elementy wieprzowe oddzielone zgodnie z przyjętymi przez Zakłady zasadami, dopuszcza się podział elementów na mniejsze części wg opracowanego schematu,

9. prowadzi się stały nadzór nad jakością mięsa w postaci okresowych badań laboratoryjnych polędwicy i szynki, które dotyczą:

- pH1 (≥6,0), pH2 (5,5-5,8),
- wodochłonności (2-5%, metoda drip loss),
- barwy (różowo-czerwona, standardy barwy wg National Pork Board, 2000),
- jasności barwy (L* 44-54),

- zawartości: białka (20-22%), tłuszczu (2,0-3,5%),
- marmurkowatość polędwicy: od 3 pkt. (mała) do 6 pkt. (duża) (standardy marmurkowatości wg National Pork Board, 2000).

Certyfikacja zgodności z ww. wymogami opiera się weryfikacji wyników systemu kontroli wewnętrznej oraz bezpośredniej kontroli tych parametrów przez jednostkę certyfikującą. Każdy z tych parametrów musi być sprawdzony przez jednostkę certyfikującą u co najmniej 10% wszystkich podmiotów w systemie wytwarzających produkt końcowy.

18. KONTROLA IDENTYFIKOWALNOŚCI

Gospodarstwa zajmujące się chowem świń w Systemie TAQ obligatoryjnie znajdują się pod nadzorem odpowiednich służb weterynaryjnych.

Kontrola identyfikowalności jest prowadzona na poziomie gospodarstwa z wykorzystaniem formularza samokontroli. Informacje dotyczące łańcucha żywnościowego zawsze (bez wyjątków) powinny być przekazywane do rzeźni z wyprzedzeniem do maksymalnie 24. godzin przed przybyciem zwierząt do rzeźni. Udzielone informacje odnośnie łańcucha żywnościowego powinny być sprawdzane i przechowywane przez rzeźnie.

Kontrola identyfikowalności w rzeźni jest prowadzona przez wykwalifikowany, upoważniony do tego personel. Kontrola identyfikowalności na etapie sprzedaży jest możliwa dzięki informacjom zawartym na opakowaniu.

ZAŁĄCZNIKI

1. Zgłoszenia i deklaracje.
2. Oświadczenia Producentów.
3. Specyfikacja mięsa kulinarnego.
4. Specyfikacja wędlin.

Oświadczenie o wykorzystaniu pasz niemodyfikowanych genetycznie w gospodarstwie, które produkuje własne surowce paszowe

Niniejszym potwierdzam, że surowce paszowe, które zostały wyprodukowane w gospodarstwie …. (właśc. Imię i Nazwisko) uczestniczącym w produkcji wieprzowiny w Systemie TAQ i wykorzystane w tuczu nie są modyfikowane genetycznie.

Dokument potwierdzający:

□etykieta materiału siewnego[1]: (wymienić)……

□dokument laboratoryjnego badania składników[2]……..

[1]Etykieta materiału siewnego – zgodnie obowiązującymi przepisami

[2]W przypadku braku etykiety lub dokumentu potwierdzającego konieczne jest laboratoryjne badanie składników

Oświadczenie o wykorzystaniu pasz nie modyfikowanych genetycznie w gospodarstwie, które wykorzystuje surowce paszowe lub pasze gotowe

Niniejszym potwierdzam, że surowce paszowe, które zostały zakupione w …. (nazwa zakładu, sprzedawcy itp.) do gospodarstwa …. (właśc. Imię i Nazwisko) uczestniczącego w produkcji wieprzowiny w Systemie TAQ i wykorzystane w tuczu nie są modyfikowane genetycznie.

Dokument potwierdzający:

□Oświadczenie producenta, sprzedawcy itp. (Załącznik 1.)

Załącznik 1.

Oświadczenie

Niniejszym potwierdzam, że niżej wymienione pasze/surowce paszowe nie pochodzą z organizmów genetycznie zmodyfikowanych, nie zawierają modyfikowanych genetycznie organizmów (GMO) w swoim składzie oraz nie są modyfikowane genetycznie (NON-GM).

…….

Podpis osoby upoważnionej z ramienia producenta/sprzedawcy

OŚWIADCZENIE PRODUCENTA

Imię i nazwisko…….....

Adres……..

Uczestnik posiada podstawową wiedzę z zakresu produkcji tuczników w Systemie Jakości Wieprzowiny „TAQ”

Identyfikowalność

Numer siedziby stada ……..

1. Lochy i knury stada podstawowego są oznakowane zgodnie z systemem identyfikacji zwierząt hodowlanych

   tak □ nie □ nie dotyczy □

2. Świnie przybyłe do stada (zakupione) są właściwie oznakowane, tj.:

   – loszki i knurki remontowe zgodnie z systemem identyfikacji zwierząt hodowlanych,

   tak □ nie □ nie dotyczy □

   – prosięta, warchlaki - numerem siedziby stada

   tak □ nie □ nie dotyczy □

3. Tuczniki przy sprzedaży do ZM są oznakowane numerem stada, z którego pochodzą.

Pochodzenie zwierząt

□ **Produkcja własna prosiąt**

1. Do produkcji tuczników wykorzystywane są

   - lochy i knury ras wbp i pbz.

   - mieszańce F1 ras wbp x pbz, pbz x wbp

2. Stado podstawowe loch i knurów stanowią zwierzęta hodowlane, co jest potwierdzone dokumentacją hodowlaną.

3. W gospodarstwie produkowane są tuczniki:

   □ ♀wbp × ♂wbp,

   □ ♀pbz×♂pbz,

   □ ♀wbp×♂pbz,

   □ ♀pbz×♂wbp,

   □ (♀pbz × ♂wbp) x ♂wbp

   □ (♀wbp × ♂pbz) x ♂pbz

   □ ♀pbz × (♀wbp × ♂pbz)

   □ ♀wbp × (♀pbz × ♂wbp)

□ **Prosięta z zakupu**

1. Zakupione prosięta spełniają wymagania odnośnie pochodzenia rasowego (dokumentacja)

Żywienie

1. Gospodarstwo spełnia wymogi żywieniowe Systemu jakości TAQ w tym nie stosuje pasz GMO w trakcie tuczu, czyli od odsadzenia prosiąt lub zakupu do dnia sprzedaży tuczników.
2. W gospodarstwie nie używa się przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotykach w odchowie i tuczu: dotyczy prosiąt, warchlaków, tuczników.
3. W gospodarstwie znajduje się **dokumentacja** dotycząca żywienia świń w fazie tuczu:
   a) określająca rodzaj i pochodzenie pasz stosowanych w żywieniu zwierząt (pasze własne, z zakupu),
   b) receptury dawek pokarmowych, w zakresie składu paszy i bilansowania dawki

Profilaktyka weterynaryjna

Gospodarstwo znajduje się pod stałym nadzorem lek. wet. (*Imię i Nazwisko*)

……..

……..

Miejscowość, data Czytelny podpis

Obowiązek informacyjny o ochronie danych osobowych RODO wraz z klauzulami zgody

OŚWIADCZENIE O PRZECIWDROBNOUSTROJOWYCH PRODUKTACH LECZNICZYCH STOSOWANYCH U ZWIERZĄT, W TYM ANTYBIOTYKACH W PRODUKCJI TUCZNIKÓW

Oświadczam, że tuczniki w ramach produkcji w Systemie jakości wieprzowiny TAQ pochodzące z gospodarstwa/stada (nr siedziby stada) …… nie były poddawane profilaktyce i leczeniu przy użyciu przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków.

Producent

……..

Miejscowość, data Czytelny podpis

Lekarz weterynarii

……..

Miejscowość, data Czytelny podpis

Obowiązek informacyjny o ochronie danych osobowych RODO wraz z klauzulami zgody

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE ŻYWIENIA TUCZNIKÓW

Oświadczam, że w gospodarstwie/stadzie (nr siedziby stada) …… jest stosowane żywienie tuczników zgodne z wymogami Sytemu jakości wieprzowiny „TAQ”

……..

Miejscowość, data Czytelny podpis

Obowiązek informacyjny o ochronie danych osobowych RODO wraz z klauzulami zgody

ZGŁOSZENIE UCZESTNICTWA PRODUCENTA/ZAKŁADU*
W SYSTEMIE JAKOŚCI WIEPRZOWINY „TAQ”

DANE ZGŁASZAJĄCEGO
Imię i Nazwisko/Nazwa

PESEL/ REGON : NIP:

Adres

Nr siedziby stada

Adres do korespondencji

Dane kontaktowe: nr tel., e-mail

RODZAJ DZIAŁALNOŚCI*
□Produkcja tuczników
□Ubój min.
□Rozbiór
□Przetwórstwo mięsa

WIELKOŚĆ PRODUKCJI W SKALI ROKU
Produkcja (liczba tuczników) …….
Ubój (liczba tuczników
Rozbiór (liczba tusz) ……

Oświadczam, że zapoznałem się z treścią dokumentu „System jakości wieprzowiny „TAQ” oraz z Regulaminem znaku towarowego „TAQ”.

……..

Data zgłoszenia Czytelny podpis

Potwierdzenie przyjęcie zgłoszenia

Data, pieczątka i podpis przyjmującego zgłoszenie (*wypełnia Administrator Systemu*)

Obowiązek informacyjny o ochronie danych osobowych RODO wraz z klauzulami zgody

SPECYFIKACJA MIĘSA KULINARNEGO



KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

BOCZEK WIEPRZOWY BEZ KOŚCI

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	**Element wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Blatowany lub łuskany ze skórą. Pachwina odcięta od boczku Ścięty cały płat żeber lub usunięte kości żebrowe , usunięte chrząstki . Mięsień przeponowy przycięty na prosto. W skład elementu wchodzą główne mięśnie: skośny zewnętrzny i wewnętrzny, poprzeczny, przeponowy. Kształt prostokąta, minimalna szerokość elementu 17 cm, max 20 cm długość anatomiczna.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

ZDJĘCIE PRODUKTU:



NAZWA PRODUKTU:

BOCZEK WIEPRZOWY BEZ ŻEBER BEZ SKÓRY BEZ TŁUSZCZU

OPIS ARTYKUŁU	**Element wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element odcięty wraz z dolnymi żebrami (od piątego do ostatniego) oraz z chrząstkami żebrowymi. Linie cięć przebiegają: od góry w połowie długości wszystkich żeber, od przodu po linii cięcia łopatki i pachwiny, od tyłu po linii odcięcia pasa tłuszczu łączącego boczek z pachwiną. Boczek bez żeber i kości mostka, bez skóry i tłuszczu do pierwszego przerostu mięśniowego. Dopuszcza się zapakowanie złożonego boczku na pół.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

ZDJĘCIE PRODUKTU:

KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE



NAZWA PRODUKTU:

BOCZEK WIEPRZOWY Z ŻEBREM ZE SKÓRĄ

OPIS ARTYKUŁU	**Element wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element odcięty wraz z dolnymi żebrami (od piątego do ostatniego) oraz z chrząstkami żebrowymi. Linie cięć przebiegają: od góry w połowie długości wszystkich żeber, od przodu po linii cięcia łopatki i pachwiny, od tyłu i dołu po linii odcięcia pasa tłuszczu łączącego boczek z pachwiną. W skład boczku z żeberkami wchodzą środkowe i dolne odcinki żeber od piątego do ostatniego wraz z połową kości mostka.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

GOLONKA WIEPRZOWA PRZEDNIA

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	**Element wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element odcięty od łopatki na wysokości stawu łokciowego tak, aby kość przedramienia bez wyrostka kości łokciowej i bez dolnej nasady kości nadgarstka pozostały przy golonce. Noga przednia odcięta tak, aby kości nadgarstka pozostały przy niej. Golonka zawiera nasadę dolną kości ramiennej i kości przedramienia, bez części wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostałego przy łopatce. Główne mięśnie to zginacz i prostownik palców.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

GOLONKA WIEPRZOWA TYLNA

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	**Element wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element prosto odcięty od szynki na wysokości 1/3 kości goleni licząc od stawu kolanowego, noga odcięta powyżej stawu skokowo- kolanowego, guz piętowy pozostawiony przy nodze. Główne mięśnie to zginacz i prostownik palców. Zawiera 2/3 kości piszczelowej i strzałkowej bez nasady dolnej."**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

KARKÓWKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	**Element wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element odcięty z odcinka szyjnego na linii: od przodu oddzielenia głowy, od tyłu po linii oddzielenia schabu cięciem prostym pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami. Od góry po linii podziału półtuszy, od dołu wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równolegle do kręgów piersiowych. Tłuszcz twardy i tłuszcz zewnętrzny całkowicie zdjęty. Element bez warkocza i korony.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE



NAZWA PRODUKTU:

ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI

OPIS ARTYKUŁU	**Element wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element uzyskany z rozbioru łopatki z kością, bez golonki. W skład łopatki bez kości wchodzą główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych. Pozostawiony tłuszcz zewnętrzny punktowo do 3 mm. Dopuszcza się bez mięśnia podłopatkowego.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

ZDJĘCIE PRODUKTU:



NAZWA PRODUKTU:

MIĘSO GULASZOWE WIEPRZOWE

OPIS ARTYKUŁU	**Mięso wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Mięso uzyskane z łopatki i szynki wieprzowej bez kości 4D pochodzące z półtusz klasy S/E. Mięso o nieregularnych kawałkach o grubości około 2 cm. Zawartość tłuszczu do 15%.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

ZDJĘCIE PRODUKTU:



NAZWA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE KL. II B 50:50

OPIS ARTYKUŁU	**Mięso wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Dopuszczalna zawartość tłuszczu do 50%. Nie dopuszcza się występowania mięsa krwawego, gruczołów oraz pozostałości kości i chrząstki.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czyta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE KL. II A 80:20

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	**Mięso wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Dopuszczalna zawartość tłuszczu do 20%. Nie dopuszcza się występowania mięsa krwawego, gruczołów oraz pozostałości kości i chrząstki.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

PODGARDLE WIEPRZOWE BEZ SKÓRY

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	**Element wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element odcięty od tyłu po linii podziału półtuszy, od przodu po linii cięcia głowy, od tyłu i od góry po linii odcięcia karkówki od płata słoninowego i łopatki. Stanowi część tłuszczowo-mięśniową szyi. Skóra zdjęta. Niedopuszczalne pozostawione gruczoły chłonne.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA



OPIS ARTYKUŁU	**Element wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Mięsień biodrowo-udowy pozbawiony całkowicie tkanki łącznej i tłuszczowej. Dopuszcza się element tylko z główką.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

ZDJĘCIE PRODUKTU:



NAZWA PRODUKTU:

SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI

OPIS ARTYKUŁU	**Element wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element bez kości oczyszczony z tłuszczu do mizdry, uzyskany z odcinka piersiowego i lędźwiowego półtuszy wieprzowej, odcięty od karkówki pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym, z tyłu po linii odcięcia szynki z biodrówką. Dopuszcza się pozostawienia łatki mięśnia biodrowego. Mizdra niepozacinana.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

SCHAB WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	**Element wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element uzyskany z rozbioru półtuszy wieprzowej. Zawiera przepołowione kręgi piersiowe od piątego do ostatniego, wraz z przyległymi do nich górnymi odcinkami żeber i przepołowione kręgi lędźwiowe. Główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty. Przycięte kości na odcinku odcięcia polędwiczki.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

SŁONINA WIEPRZOWA BEZ SKÓRY

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	**Element wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Odcięta od tyłu na linii odcięcia szynki, od dołu na linii odcięcia boczku, od przodu na linii odcięcia łopatki i podgardla. Element o grubości minimum 1,0cm. Dopuszcza się przecięcie w połowie.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

SZYNKA WIEPRZOWA KULKA

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	**Element wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element uzyskany z rozbioru szynki z kością. Mięsień czterogłowy uda (kulka) bez kości, bez skóry, bez tłuszczu zewnętrznego i śródmięśniowego, bez gruczołów, bez kości miękkich, bez mięsa krwawego.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

SZYNKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	**Element wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Element uzyskany z rozbioru szynki wieprzowej z kością bez golonki. W skład wchodzą mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladkowy. Postawiony tłuszcz zewnętrzny punktowo do 3 mm.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

ŻEBERKA WIEPRZOWE PASKI

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	**Element wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Mięso z kością z odcinka piersiowego półtuszy wieprzowej, w skład którego wchodzą żebra od piątego do ostatniego, cięte na szerokość do 8 cm od linii odcięcia schabu. Mięśnie międzyżebrowe wewnętrzne i zewnętrzne wraz z przerostami tłuszczu podskórnego. Bez przepony i złogów tłuszczu miękkiego.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

KATEGORIA PRODUKTU:

MIĘSO WIEPRZOWE

NAZWA PRODUKTU:

ŻEBERKA WIEPRZOWE TRÓJKĄTY

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	**Element wyłącznie z półtusz pozyskanych z tuczników wyprodukowanych zgodnie z zasadami jakości TAQ przez jednostki posiadające certyfikat TAQ. Mięso z kością z odcinka piersiowego żebra bez górnej części żeber pozostałych przy karkówce oraz przepołowiony mostek. Stanowi cztery pierwsze żebra wraz z częścią chrząstkową.**
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	**Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, nie powinna mieć przekrwień. Mięso o barwie czerwonej charakterystycznej dla danego mięśnia, zwięzłej konsystencji, bez oznak PSE (blade, miękkie, wodniste). Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, niedopuszczalny zapach obcy i zapach świadczący o zepsuciu.**
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	**Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.**
OPAKOWANIE EDNOSTKOWE	**VACUUM, MAP**
ETYKIETOWANIE	**Estetycznie oznakowanie etykietą ze znakiem jakości TAQ**

SPECYFIKACJA WĘDLIN



KATEGORIA PRODUKTU:

WĘDLINY

ZDJĘCIE PRODUKTU:



NAZWA PRODUKTU:

BOCZEK WĘDZONY, PARZONY

OPIS ARTYKUŁU	Wędzonka bez osłonki, wyprodukowana z boczku wieprzowego bez kości, peklowana, wędzona, parzona. Produkt o kształcie anatomicznym boczku, o kształcie nieforemnego prostokąta, o naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu. Zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryte skórą, niedopuszczalne resztki szczeciny. Powierzchnia zewnętrzna czysta, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek osocza, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Konsystencja dość miękka, soczysta; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni; niedopuszczalny jest wyciek osocza na przekroju, . Barwa mięsa: różowa; tłuszczu: biała z dopuszczalnym odcieniem różowym. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o daleko posuniętych zmianach (głównie jełczenie tłuszczu), nieświeżości lub inny obcy.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Boczek peklowany metodą nastrzykową. Temperatura solanki nastrzykowej nie wyższa niż 3°C. Wielkość nastrzyku nie powinna być wyższa niż 25%. Dopuszcza się masowanie nastrzykniętego solanką surowca mięsnego. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie. Wędzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Parzenie do osiągnięcia temperatury 72°C w centrum wyrobu. Wychładzanie do temperatury poniżej 10 °C. Wydajność gotowego produktu nie wyższa niż 100% w stosunku do surowca niepeklowanego. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, cukier, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

BOCZEK WĘDZONY, SUROWY



OPIS ARTYKUŁU	Wędzonka bez osłonki, wyprodukowana z boczku wieprzowego bez kości, ze skórą, peklowana, wędzona. Produkt o kształcie anatomicznym boczku, o kształcie nieforemnego prostokąta, o naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu. Zewnętrzna powierzchnia boczku pokryta skórą, niedopuszczalne resztki szczeciny. Powierzchnia zewnętrzna czysta, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek osocza, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Konsystencja lekko sprężysta, elastyczna; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalny jest wyciek osocza na przekroju. Barwa mięsa: różowa lub różowoczerwona; tłuszczu: biała; niedopuszczalne są odchylenia barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla boczku peklowanego, wędzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o daleko posuniętych zmianach (głównie jełczenie tłuszczu), nieświeżości lub inny obcy.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Boczek peklowany metodą nastrzykową lub zalewową. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego. Temperatura solanki nastrzykowej nie wyższa niż 3°C. Wielkość nastrzyku nie powinna być wyższa niż 20%. Dopuszcza się masowanie nastrzykniętego solanką surowca mięsnego. Obróbka termiczna: wędzenie dymem o temp. 45-55°C lub wędzenie i suszenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Wydajność gotowego produktu nie wyższa niż 100% w stosunku do surowca niepeklowanego. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu, kultury bakterii, cukier oraz przyprawy.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość soli: nie więcej niż 2,5 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

FRANKFURTERKI

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony odkręcane o długości od 12 – 20 cm, pozostawione w zwojach, osłonka ściśle przylegająca do farszu, lekko pomarszczona. Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych baranich; kaliber 18 - 20.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Powierzchnia batonu gładka o barwie jasno brązowej do brązowej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy średnio rozdrobnionej z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej i parzonej; dobrze wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasnoróżowa do różowej. Niedopuszczalne są plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Kiełbasa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego. Do wyprodukowania 100 g produktu należy użyć co najmniej 105 g mięsa wieprzowego. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, cukier, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 19 %; Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 17 %; Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

KABANOSY

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona i/lub pieczona, suszona. Batony odkręcane lub nie o długości 20 – 35 cm, pozostawione w zwojach, osłonka ściśle przylegająca do farszu, równomiernie pomarszczona. Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych baranich.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Powierzchnia batonu gładka o barwie brązowej do ciemno brązowej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy średnio rozdrobnionej z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej i suszonej; wyraźnie wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja ścisła, krucha. Barwa przekroju ciemnoróżowa do czerwonej. Niedopuszczalne jest zawilgocenie powierzchni osłonki.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Kiełbasa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (30% mięsa wieprzowego kl. I oraz 70% mięsa wieprzowego kl. II) z dodatkiem naturalnych przypraw.. Do wyprodukowania 100 g produktu należy użyć nie mniej niż 140 g mięsa wieprzowego. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: wędzenie, parzenie i/lub pieczenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach, a następnie suszenie do określonej wydajności. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, białko bobu, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 20 %; Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 40 %; Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU: ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY



NAZWA PRODUKTU:

KARCZEK TRADYCYJNY

OPIS ARTYKUŁU	Wędzonka bez osłonki, wyprodukowana z karkówki wieprzowej, peklowanej, wędzonej, parzonej. Produkt o kształcie zbliżonym do walca, charakterystycznym dla tego elementu, o zachowanej strukturze tkankowej, wykonany z jednego kawałka anatomicznego tuszy. Powierzchnia zewnętrzna czysta, sucha lub lekko wilgotna; barwa brązowa z odcieniem wiśniowym.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się niewielkie rozdzielenie plastrów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja miękka, soczysta, krucha; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu. Barwa przekroju: jasnoróżowa do różowej, tłuszczu: biała z odcieniem różowym; niedopuszczalne są odchylenia barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Karczek peklowany metodą nastrzykową lub zalewową. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego. Temperatura solanki nastrzykowej nie wyższa niż 3°C. Wielkość nastrzyku nie powinna być wyższa niż 25%. Dopuszcza się masowanie nastrzykniętego solanką surowca mięsnego. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Parzenie do osiągnięcia temperatury 72°C w centrum wyrobu. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Wydajność gotowego produktu nie wyższa niż 100% w stosunku do surowca niepeklowanego. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, cukier, azotyn sodu oraz przyprawy.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

KIEŁBASA BIAŁA PARZONA



OPIS ARTYKUŁU	Kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, niewędzona. Batony odkręcane, pozostawione w zwojach, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka lub lekko pomarszczona. Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych wieprzowych, baranich lub jadalnych osłonkach kolagenowych.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Powierzchnia batonu gładka o barwie naturalnego jelita, z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy średnio rozdrobnionej z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej; dobrze wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasnoróżowa do różowej. Składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Kiełbasa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 85%) z dodatkiem tłuszczu wieprzowego oraz naturalnych przypraw, w osłonkach naturalnych lub jadalnych kolagenowych. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: parzenie w komorach wędzarniczo – parzelniczych. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 12 %; Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 24 %; Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

ZDJĘCIE PRODUKTU:

KATEGORIA PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

KIEŁBASA BIAŁA SUROWA



OPIS ARTYKUŁU	Kiełbasa średnio rozdrobniona, surowa. Batony odkręcane i pozostawione w zwojach lub nie odkręcane, zwinięte na płasko w rulon; osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka lub lekko pomarszczona. Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych wieprzowych lub baranich.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Powierzchnia batonu gładka o barwie naturalnego jelita, z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy średnio rozdrobnionej z mięsa wieprzowego peklowanego, surowej; wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja dość miękka, smarowna, charakterystyczna dla rozdrobnionego surowego mięsa. Barwa przekroju jasnoróżowa do różowej. Składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Kiełbasa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 85%) z dodatkiem tłuszczu wieprzowego oraz naturalnych przypraw, w osłonkach naturalnych. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Produkt surowy, do spożycia po obróbce termicznej. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, kultury bakterii, cukier lub glukoza, azotyn sodu oraz przyprawy.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 12 %; Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 24 %; Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

KIEŁBASA JAŁOWCOWA



OPIS ARTYKUŁU	Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona i/lub pieczona, podsuszana. Batony w kształcie wianka, osłonka ściśle przylegająca do farszu, równomiernie pomarszczona. Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych wieprzowych.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Powierzchnia batonu o barwie brązowej do ciemno brązowej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy średnio rozdrobnionej z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej i podsuszanej; wyraźnie wyczuwalny jałowiec. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja ścisła, krucha, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju ciemnoróżowa do czerwonej. Niedopuszczalne jest zawilgocenie powierzchni osłonki.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Kiełbasa o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu podsuszania wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (min. 20% mięsa wieprzowego kl. I) oraz tłuszczu drobnego (max. 10%) z dodatkiem naturalnych przypraw. Do wyprodukowania 100 g produktu należy użyć nie mniej niż 110 g mięsa wieprzowego. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: wędzenie, parzenie i/lub pieczenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach, a następnie podsuszanie do określonej wydajności. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 16 %; Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 35 %; Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

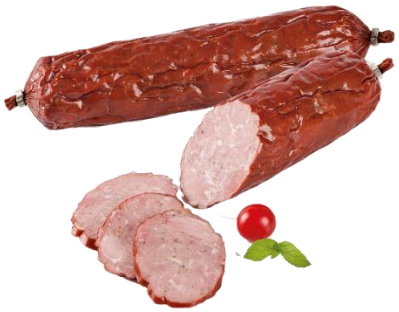
KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

KIEŁBASA KRAKOWSKA PODSUSZANA



OPIS ARTYKUŁU	Kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana. Kiełbasa wyprodukowana z rozdrobnionego mięsa wieprzowego oraz z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzona, parzona, podsuszana; w osłonkach sztucznych, białkowych o średnicy Ø 50 – Ø 65.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Powierzchnia batonu gładka o barwie brązowej do ciemno brązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Konsystencja zwarta, ścisła; plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać; struktura charakterystyczna dla wędliny grubo rozdrobnionej. Barwa przekroju jasnoróżowa do ciemnoczerwonej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, suszonej; wyczuwalne użyte przyprawy.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Kiełbasa wyprodukowana z rozdrobnionego mięsa wieprzowego, przy czym zawartość grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl. I jest nie mniejsza niż 55% Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Farsz nadziewany w osłonkę sztuczną, białkową o przekroju Ø 50 – Ø 65. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach, a następnie suszenie do określonej wydajności. Parzenie do osiągnięcia temperatury 72°C w centrum wyrobu. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Do wyprodukowania 100 g wyrobu powinno być użyte co najmniej 130 g mięsa wieprzowego. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, białko bobu, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 20 %; Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 22%; Zawartość soli: nie więcej niż 2% Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY



NAZWA PRODUKTU:

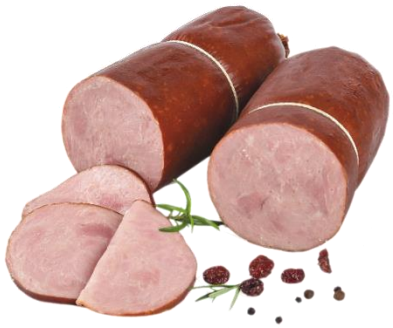
KIEŁBASA PODWAWELSKA

OPIS ARTYKUŁU	Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony odkręcane o długości od 20 – 30 cm, w zwojach, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka lub lekko pomarszczona. Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych wieprzowych; kaliber 28-30.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Powierzchnia batonu gładka o barwie jasno brązowej do brązowej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy średnio rozdrobnionej z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej i parzonej; dobrze wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasnoróżowa do różowej. Niedopuszczalne są plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Kiełbasa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 85%) z dodatkiem tłuszczu wieprzowego oraz naturalnych przypraw, w osłonkach naturalnych (jelita wieprzowe). Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu, białko grochu oraz przyprawy.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 14 %; Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 30 %; Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY



NAZWA PRODUKTU:

KIEŁBASA SZYNKOWA

OPIS ARTYKUŁU	Kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Kiełbasa wyprodukowana z grubo rozdrobnionych, peklowanych mięśni szynki wieprzowej pozbawionej okrywy tłuszczowej z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzona, parzona. Produkt w osłonkach sztucznych, białkowych; średnica przekroju od Ø 90 – Ø 100.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Konsystencja ścisła; plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej. Nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą. Niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników oraz podcieki galarety pod osłonką. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Szynka wieprzowa peklowana metodą nastrzykową, a następnie rozdrobniona do odpowiedniego stopnia. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Temperatura solanki nastrzykowej nie wyższa niż 3°C. Farsz nadziewany w osłonkę sztuczną, białkową o przekroju Ø 90 – Ø 100. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Parzenie do osiągnięcia temperatury 72°C w centrum wyrobu. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Wydajność gotowego produktu nie wyższa niż 130% w stosunku do surowca niepeklowanego. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, błonnik grochowy, białko bobu, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 14 %; Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 10%; Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

KIEŁBASA ŚLĄSKA



OPIS ARTYKUŁU	Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony odkręcane o długości od 12 – 16 cm, w zwojach, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka lub lekko pomarszczona. Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych wieprzowych; kaliber 28-30.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Powierzchnia batonu gładka o barwie jasno brązowej do brązowej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy średnio rozdrobnionej z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej i parzonej; dobrze wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasnoróżowa do różowej. Niedopuszczalne są plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Kiełbasa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 85%) z dodatkiem tłuszczu wieprzowego oraz naturalnych przypraw, w osłonkach naturalnych (jelita wieprzowe). Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy, błonnik grochowy, białko grochu lub białko zwierzęce.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 14 %; Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 28%; Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

KIEŁBASA WIEJSKA



OPIS ARTYKUŁU	Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona. Batony nieodkręcane, pozostawione w zwojach o długości od 30 – 40 cm, równomiernie pomarszczona, ściśle przylegająca do farszu; Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych wieprzowych; kaliber 28-30.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Powierzchnia batonu gładka o barwie brązowej do ciemno brązowej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy średnio rozdrobnionej z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej i pieczonej; dobrze wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja dość ścisła, krucha. Plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej. Dopuszczalne są niewielkie podcieki galarety pod osłonką. Niedopuszczalne: plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Kiełbasa wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonkach naturalnych (jelita wieprzowe), wędzona, pieczona. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: wędzenie i pieczenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach lub w komorach tradycyjnych. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Do wyprodukowania 100 g produktu należy użyć nie mniej niż 115 g mięsa wieprzowego. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy, ocet spirytusowy.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 17 %; Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 27%; Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

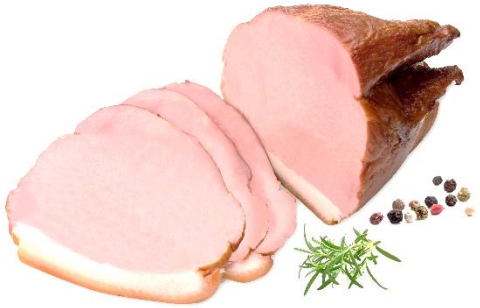
KATEGORIA PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

ŁOPATKA TRADYCYJNA

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	Wędzonka bez osłonki, wyprodukowana z całej lub części łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzonej, parzonej. Produkt w kształcie nieforemnego walca lub okrągła; powierzchnia może być pokryta warstwą tłuszczu; sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej. Powierzchnia zewnętrzna czysta, sucha lub lekko wilgotna; barwa jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Konsystencja dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego; związanie plastrów o grubości 3 mm dobre; dopuszczalna marmurkowatość; niedopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Barwa mięsa na przekroju: różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu: biała do lekko różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Łopatka wieprzowa peklowana metodą nastrzykową lub zalewową. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego. Temperatura solanki nastrzykowej nie wyższa niż 3°C. Wielkość nastrzyku nie powinna być wyższa niż 25%. Dopuszcza się masowanie nastrzykniętego solanką surowca mięsnego. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Parzenie do osiągnięcia temperatury 72°C w centrum wyrobu. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Wydajność gotowego produktu nie wyższa niż 100% w stosunku do surowca niepeklowanego. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu, cukier oraz przyprawy
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 16 %; Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 10%; Zawartość wody: nie więcej niż 80 % Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

PARÓWKI CIENKIE

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	Kiełbasa homogenizowana, wędzona i/lub parzona. Batony odkręcane o długości od 12 – 16 cm, pozostawione w zwojach, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka. Kiełbasa produkowana w niejadalnej osłonce barierowej lub celulozowej.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Powierzchnia batonu gładka o barwie różowej do jasno brązowej z odcieniem złocistym. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy peklowanej z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej i/lub parzonej z lekko wyczuwalnym smakiem użytych przypraw. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasnoróżowa do różowej. Niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2 mm nie połączone ze zmianą barwy.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Do produkcji stosuje się mięso z szynki wieprzowej (co najmniej 80 %) i innych wieprzowych surowców mięsno – tłuszczowych oraz przyprawy aromatyczno – smakowe. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: wędzenie i/lub parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu oraz przyprawy, błonnik grochowy, mleko w proszku, olej lniany.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 12 %; Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 25 %; Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

KIEŁBASA PARÓWKOWA

ZDJĘCIE PRODUKTU:

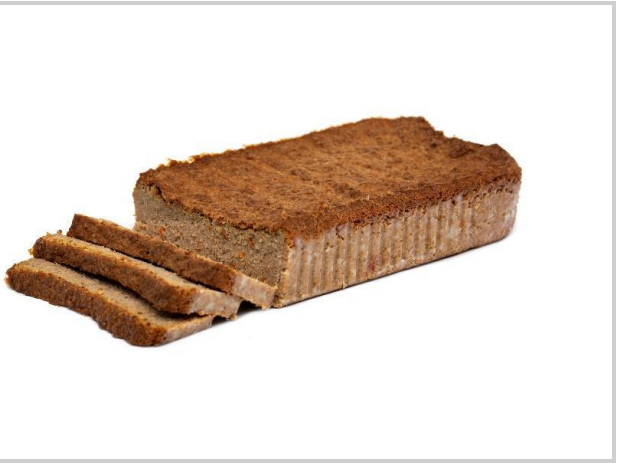


OPIS ARTYKUŁU	Kiełbasa drobno rozdrobniona (surowce mięsno – tłuszczowe rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5 mm) lub homogenizowana, wędzona, parzona. Batony odkręcane o długości od 14 – 16 cm, w zwojach, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka. Kiełbasa produkowana w jelitach naturalnych wieprzowych lub jadalnej osłonce kolagenowej.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Powierzchnia batonu gładka o barwie jasno różowej do jasno brązowej z odcieniem żółtawym. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy peklowanej z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej i parzonej z lekko wyczuwalnym wędzeniem i użytych przypraw. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja dość ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasnoróżowa do różowej. Niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2 mm nie połączone ze zmianą barwy.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Do produkcji stosuje się mięso wieprzowe (co najmniej 65 %), tłuszcz wieprzowy (w tym podgardle i emulsja ze skórek) oraz przyprawy aromatyczno – smakowe i inne dopuszczalne substancje dodatkowe. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, olej lniany, błonnik grochowy, mleko w proszku, askorbinian sodu azotyn sodu oraz przyprawy.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 9 %; Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 30 %; Zawartość soli: nie więcej niż 2 %
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnymi Rozporządzeniami Komisji (WE) w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY



NAZWA PRODUKTU:

PASZTET PIECZONY

OPIS ARTYKUŁU	Produkt podrobowy, pieczony. Wędlina podrobowa w kształcie prostopadłościanu nadanym przez foremkę, gramatura dowolna; powierzchnia bloku ciemno brązowa, mocniej przypieczona; może być posypana posypką dekoracyjną lub kruszonką; boki i spód bloku gładkie.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Powierzchnia wyrobu ciemno brązowa; boki i spód ciemnobeżowe. Smak i zapach charakterystyczny dla pasztetów pieczonych, wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja dość ścisła, krucha, plastry grubości 5 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju beżowa do ciemno beżowej; widoczne użyte składniki (przyprawy i ewentualne warzywa). Niedopuszczalne są podcieki tłuszczu i galarety wewnątrz bloku, nierównomierne rozmieszczenie składników
PROCES TECHNOLOGICZNY	Pasztet wyprodukowany z gotowanego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 70 %), wątroby wieprzowej (nie mniej niż 10 %) z dodatkiem tłuszczu wieprzowego oraz naturalnych przypraw. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: pieczenie do osiągnięcia 83°C w centrum geometrycznym batonu. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu, przyprawy, warzywa świeże lub suszone, bułka tarta lub kasza manna.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 30 %; Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

PASZTETOWA

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	Produkt podrobowy, parzony. Wędlina podrobowa wyprodukowana głównie z masek i mięsa z głów wieprzowych oraz wątroby wieprzowej, w osłonce naturalnej lub sztucznej.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu pod osłonką. Barwa przekroju szarokremowa do różowej, niedopuszczalna niejednolitość barwy.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Pasztet wyprodukowany z masek i mięsa z głów wieprzowych (nie mniej niż 50%), wątroby wieprzowej (nie mniej niż 20%), tłuszczu wieprzowego, kaszy manny, z dodatkiem przypraw aromatyczno – smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: parzenie do osiągnięcia 72°C w centrum geometrycznym batonu. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu, przyprawy, kasza manna, mleko w proszku lub jajka w proszku, warzywa świeże lub suszone.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 30 %; Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Zawartość skrobi: nie więcej niż 6,0 %
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnymi Rozporządzeniami Komisji (WE) w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

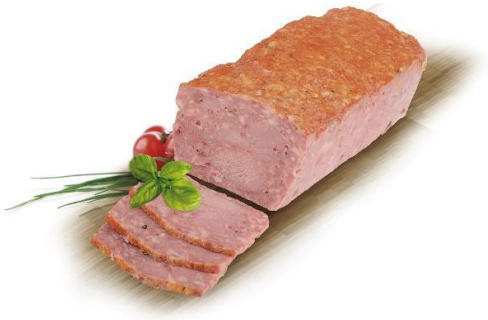
KATEGORIA PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

PIECZEŃ

ZDJĘCIE PRODUKTU:



OPIS ARTYKUŁU	Produkt blokowy, średnio rozdrobniony, parzony, pieczony. Produkt bezosłonkowy w formie bloku w zależności od użytej formy; powierzchnia bloku przypieczona, gładka lub posypana posypką dekoracyjną.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Smak i zapach charakterystyczny wyrobów z mięsa wieprzowego, peklowanego, parzonego i pieczonego; wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja dość ścisła, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa przekroju jasno różowa do czerwonej; widoczne użyte składniki (przyprawy i ewentualne warzywa). Niedopuszczalne są podcieki tłuszczu i galarety wewnątrz produktu, nierównomierne rozmieszczenie składników
PROCES TECHNOLOGICZNY	Wyrób wyprodukowany z mięsa wieprzowego z dodatkiem naturalnych przypraw, pieczony. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego oraz mięsa oddzielonego mechanicznie. Obróbka termiczna: parzenie i/lub pieczenie do osiągnięcia 72°C w centrum geometrycznym batonu. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu, przyprawy, błonnik grochowy, warzywa świeże lub suszone.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 28 %; Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

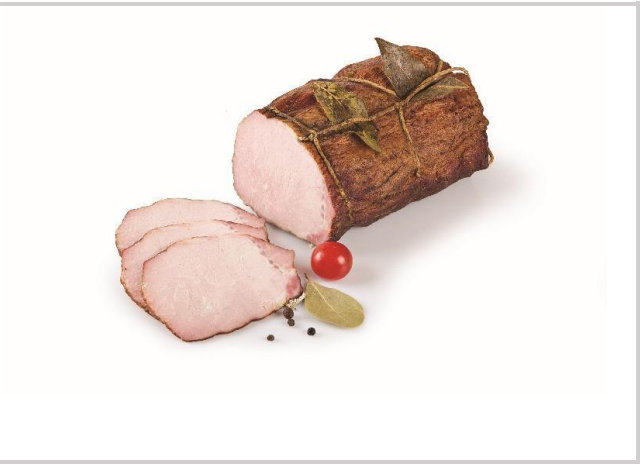
KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY

NAZWA PRODUKTU:

POLĘDWICA / SCHAB



OPIS ARTYKUŁU	Wędzonka bez osłonki, wyprodukowana z polędwicy wieprzowej, peklowana, wędzona, parzona i/lub pieczona. Wędzonka o kształcie anatomicznym mięśnia (spłaszczony walec), o zachowanej strukturze tkankowej; dopuszcza się występowanie warkocza i mizdry. Produkt bez osłonki, może być sznurowany wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej. Powierzchnia zewnętrzna czysta, sucha lub lekko wilgotna; barwa jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Konsystencja miękka, krucha; plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać; Barwa mięsa na przekroju: różowa do ciemnoróżowej. Smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego i/lub pieczonego; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Polędwica lub schab wieprzowy peklowane metodą nastrzykową lub zalewową. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego. Temperatura solanki nastrzykowej nie wyższa niż 3°C. Wielkość nastrzyku nie powinna być wyższa niż 20%. Dopuszcza się masowanie nastrzykniętego solanką surowca mięsnego. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach i/lub pieczenie. Parzenie do osiągnięcia temperatury 72°C w centrum geometrycznym wyrobu. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Wydajność gotowego produktu nie wyższa niż 110% w stosunku do surowca niepeklowanego. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, cukier, azotyn sodu oraz przyprawy. Niedopuszczalne jest używanie składników zwiększających wodochłonność.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 18 %; Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 8% (dla polędwicy); nie więcej niż 13% (dla schabu) Zawartość wody: nie więcej niż 80 % Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU:

ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY



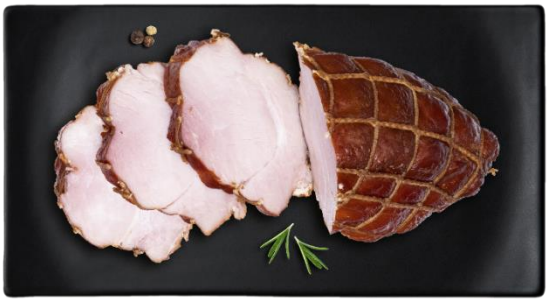
NAZWA PRODUKTU:

SŁONINA WĘDZONA

OPIS ARTYKUŁU	Słonina wieprzowa, wędzona. Produkt o kształcie prostokąta, powstałym wskutek cięcia płata słoninowego na mniejsze elementy lub płat słoniny zwinięty w rulon i przewiązany wielokrotnie sznurkiem w poprzek oraz dwa razy wzdłuż. Zewnętrzna powierzchnia bez skóry, czysta, sucha lub lekko wilgotna; barwa brązowa do ciemnobrązowej; w przypadku użycia posypki widoczne są użyte przyprawy.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Konsystencja ścisła, jędrna i elastyczna. Barwa tłuszczu: biała do kremowej. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonej słoniny oraz użytych przypraw; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o daleko posuniętych zmianach (głównie jełczenie tłuszczu), nieświeżości lub inny obcy.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Słonina peklowana metodą zalewową. Temperatura solanki nie wyższa niż 3°C. Obróbka termiczna: wędzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach w temperaturze 50 – 55 °C. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, azotyn sodu, przyprawy.
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

KATEGORIA PRODUKTU: ZDJĘCIE PRODUKTU:

WĘDLINY



NAZWA PRODUKTU:

SZYNKA TRADYCYJNA

OPIS ARTYKUŁU	Wędzonka bez osłonki, wyprodukowana z zespołu mięśni szynkowych, bez kości i skóry, peklowanej, wędzonej, parzonej. Produkt w kształcie nieforemnego walca lub okrągła; powierzchnia może być pokryta warstwą tłuszczu; sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej. Powierzchnia zewnętrzna czysta, sucha lub lekko wilgotna; barwa jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym.
CECHY ORGANOLEPTYCZNE	Konsystencja dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego; związanie plastrów o grubości 3 mm dobre; dopuszczalna marmurkowatość; niedopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Barwa mięsa na przekroju: różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu: biała do lekko różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.
PROCES TECHNOLOGICZNY	Szynka wieprzowa peklowana metodą nastrzykową lub zalewową. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego. Temperatura solanki nastrzykowej nie wyższa niż 3°C. Wielkość nastrzyku nie powinna być wyższa niż 20%. Dopuszcza się masowanie nastrzykniętego solanką surowca mięsnego. Obróbka termiczna: wędzenie i parzenie w komorach wędzarniczych przy` użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Parzenie do osiągnięcia temperatury 72°C w centrum wyrobu. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Wychładzanie do temperatury poniżej 10°C. Wydajność gotowego produktu nie wyższa niż 100% w stosunku do surowca nie peklowanego. Dozwolone substancje dodatkowe i uzupełniające: sól kuchenna, sól himalajska, askorbinian sodu, cukier, azotyn sodu oraz przyprawy .
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA	Zawartość białka: nie mniej niż 18 %; Zawartość tłuszczu: nie więcej niż 10%; Zawartość wody: nie więcej niż 80 % Zawartość soli: nie więcej niż 2 % Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA	Produkt musi spełniać wymagania z zakresu obowiązującego prawa UE oraz odpowiadającego mu prawa krajowego.
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE / ETYKIETOWANIE	VACUUM, MAP / Etykieta zawierająca wszystkie informacje zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE oraz znak jakości TAQ

Stowarzyszenie Polska Tradycja Smaku

SYSTEM JAKOŚCI ŻYWNOŚCI

TRADITION AND QUALITY TAQ



INDYK



WWW.POLSKATRADYCJASMAKU.PL

Opracował zespół w składzie:

prof. dr hab. Jan Jankowski,

prof. dr hab. Małgorzata Karwowska,

dr inż. Krzysztof Wawrzyniec Borkowski,

mgr Grzegorz Chwaszczewski,

mgr Adrian Moskwiak.

Przemysław Wojtaś

System jakości Tradition and Quality TAQ

– Indyk -

Spis treści

1. Wstęp 93
2. Cele systemu jakości Tradition and Quality TAQ – Indyk 94
3. Główne cechy konsumpcyjne i technologiczne jakości mięsa indyczego produkowanego w systemie Tradition and Quality TAQ – Indyk 95
4. Produkcja i bezpieczeństwo pasz 97
5. Żywienie indyków 98
6. Dobrostan indyków 98
7. Bioasekuracja 99
8. Profilaktyka weterynaryjna i zdrowie indyków 100
9. Wiek ubojowy indyków 101
10. Obrót przed ubojowy 101
11. Ubój i obróbka poubojowa 102
12. Mięso kulinarne: pakowanie, magazynowanie, transport, sprzedaż 105
13. Wędliny i produkty garmażeryjne – wymagania 106
14. Identyfikowalność 114
15. Kontrola jakości tusz i mięsa z indyka 115
16. Załączniki 117

Wstęp

Aktualnym wyzwaniem stojącym przed produkcją zwierzęcą, w tym indyków, jest konieczność ograniczenia zużycia przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt (PPLW), w tym antybiotyków. Wynika to głównie ze zwiększającej się lekooporności bakterii na stosowane leki. Szacuje się, że śmiertelność ludzi wskutek lekooporności w skali globalnej w 2019 roku wyniosła 1,27 miliona , prawie dwukrotnie więcej niż to szacowano w roku 2016 (Szeleszczuk, 2024).

Pozostałości przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków, w mięsie indyczym, podobnie jak w innych produktach zwierzęcych, podlegają bardzo rygorystycznej kontroli. Przekroczenia dopuszczalnej zawartości określonych dla krajów członkowskich UE przez EFSA jako MRL (Maximum Residue Limit) co prawda są incydentalne, jednak wpływają negatywnie na postrzeganie mięsa drobiowego przez konsumentów. W świetle powyższego występuje coraz silniejsza presja społeczna na prowadzenie chowu zwierząt bez stosowania przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych, w tym antybiotyków, w jakiejkolwiek formie. Problem ten z uwagi na zagrożenie zdrowia publicznego stał się przedmiotem zainteresowania Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt (WOAH – World Organization for Animal Health), Organizacji Wyżywienia i Rolnictwa Narodów Zjednoczonych (FAO - Food Agriculture Organization of the United Nations), Światowej Organizacji Zdrowia (WHO - World Health Organization), a także Unii Europejskiej (Truszczyński i Pejsak, 2013). Parlament Europejski, zgodnie z celem strategii „od pola do stołu", zobowiązał kraje członkowskie do zmniejszenia o 50% do 2030 roku całkowitej unijnej sprzedaży przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych przeznaczonych dla zwierząt utrzymywanych w warunkach fermowych i akwakultury. Punktem odniesienia jest rok 2018, w którym w krajach UE sprzedaż PPLW wynosiła 118,3 mg/PCU. Wytyczony cel na rok 2030 wynosi więc 59,2 mg/PCU.

Koniecznością wynikającą z presji społecznej jest także poprawa dobrostanu zwierząt w chowie fermowym. Dotyczy to stanu zdrowotnego indyków, zapewnienia realizacji ich naturalnych potrzeb behawioralnych oraz zmniejszenia zagęszczenia ptaków na 1 m^2 pomieszczeń. Kolejną koniecznością jest ograniczenie negatywnego oddziaływania ferm na środowisko naturalne. Duże, chociaż nie uzasadnione naukowo, obawy konsumentów budzi

stosowanie w żywieniu zwierząt materiałów paszowych pochodzących z roślin modyfikowanych genetycznie (GMO).

Opisane powyżej elementy uwzględnia system Tradition and Quality TAQ - Indyk, zwany dalej systemem. System spełnia także zasadę identyfikowalności, czyli możliwości dokładnego prześledzenia kolejnych etapów produkcji mięsa indyczego (surowego i przetworzonego) w łańcuchu „od pola do stołu" oraz wiarygodności, czemu służyć będzie certyfikacja.

Oryginalność systemu Tradition and Quality TAQ - Indyk dotyczy:

- tuczu indyków w warunkach podwyższonego dobrostanu,
- ograniczenia wpływu zagrażających zdrowiu czynników środowiskowych, w tym podniesienie rygorów bioasekuracji
- żywienia poprawiającego „zdrowie jelit" oraz zwiększającego odporność ptaków,
- wykluczenia stosowania przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków i kokcydiostatyków w okresie tuczu,
- eliminacji z mieszanek materiałów paszowych z roślin GMO oraz pochodzenia zwierzęcego ,
- zmniejszenia uciążliwości ferm dla środowiska, w tym emisji N, P i niektórych metali ciężkich.

System Tradition and Quality TAQ - Indyk pozwala na uzyskanie wysokiej jakości mięsa i tłuszczu przydatnych do produkcji wysokojakościowych wędlin. Dzięki wykluczeniu użycia w tuczu przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków i kokcydiostatyków, zastosowaniu żywienia bez udziału pasz materiałów pasz z roślin GM i pochodzenia zwierzęcego, wzrasta również poczucie bezpieczeństwa części konsumentów w zakresie spożycia pozyskiwanego mięsa i jego przetworów.

Cele systemu jakości Tradition and Quality TAQ – Indyk

Celem wdrożenia systemu Tradition and Quality TAQ - Indyk zwanego dalej „systemem" jest produkcja wysokiej jakości organoleptycznej i odżywczej mięsa indyczego, o właściwościach prozdrowotnych.

Mięso w systemie pozyskiwane jest z obu płci mieszańców międzyrodowych indyków białych szerokopiersnych. Działa w oparciu o aktualnie obowiązujące przepisy prawa oraz spełnia wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności odnośnie produkcji, przetwarzania i dystrybucji

zgodnie z krajową ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz rozporządzeniami wykonawczymi wydanymi na podstawie ww. ustaw, jak też aktami prawnymi UE, w tym: rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego oraz rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

Zgodnie z ogólnie przyjętą organizacją chowu indyków rzeźnych, proces ten podzielony jest na 2 okresy: odchowu (1-5 tygodnia życia) i tuczu (od 6. tygodnia życia do uboju). system obejmuje okres tuczu indyków.

System zapewnia eliminację przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych, w tym antybiotyków i kokcydiostatyków z tuczu indyków; utrzymanie w warunkach podwyższonego, w stosunku do obowiązujących w tym zakresie regulacji prawnych, dobrostanu zapewniającego m. in. realizację naturalnych potrzeb behawioralnych, ograniczenie natężenia czynników stresogennych, żywienie bez materiałów paszowych pochodzenia zwierzęcego oraz z roślin modyfikowanych genetycznie.

Niezmiernie istotnym wyróżnikiem systemu będzie także ograniczenie negatywnego oddziaływania ferm indyczych na środowisko, w tym zmniejszenie śladu węglowego.

Główne cechy konsumpcyjne i technologiczne jakości mięsa indyczego produkowanego w systemie Tradition and Quality TAQ – Indyk [EM3]

Mięso indycze wyprodukowane w systemie posiada unikalne cechy jakościowe, w tym wartość odżywczą i cechy organoleptyczne pożądane przez klientów (kruchość, soczystość i smakowitość). Poprzez zapewnienie warunków podwyższonego dobrostanu podczas chowu indyków oraz żywienia w pełni pokrywającego potrzeby pokarmowe i zwiększającego odporność ptaków, a także zwiększoną zawartość NNKT w mieszankach paszowych mięso indycze wyprodukowane w systemie cechują korzystne parametry, dzięki którym mięso po obróbce

kulinarnej jest kruche, soczyste i smakowite, jednocześnie wykazuje podwyższoną wartość odżywczą w zakresie korzystniejszego profilu kwasów tłuszczowych i stosunku kwasów n6:n3. Jako surowiec jest szczególnie przydatne do produkcji wędlin wysokogatunkowych.

Wymagane w systemie cechy mięsa indyczego:

i) wolne od wad jakościowych: miopatia mięśnia piersiowego głębokiego (DPM), wada dotycząca koloru mięsa, jego tekstury i zdolności utrzymywania wody (PSE), obecność białych włókien na powierzchni mięśni (WS), stwardnienie mięśni (WB),
j) pH w zakresie 5,8-6,0, które powinno być osiągnięte w mięśniu piersiowym do 24 godzin od uboju,
k) różowo-czerwona barwa, parametr barwy L* w zakresie 44-54,
l) brak nadmiernej ilości wycieków podczas chłodniczego przechowywania (oceniany jako tzw. *drip loss*), nie więcej niż 3% masy mięsa,
m) delikatny, lekko wyczuwalny zapach mięsny, brak obcego zapachu,
n) wysoka wartość odżywcza, np. mięśnie piersiowe zawierają nie mniej niż 22 % białka.

Wyrób gotowy produkowany w systemie obejmuje:

b) Mięso kulinarne i podroby – do tej grupy wyrobów zaliczane są: tuszka, pierś indyka ze skórą i bez skóry, noga, udo, podudzie, skrzydło, mięso z nogi indyka bez kości, wątroba, serca, żołądki. Kulinarne mięso z indyka objęte systemem musi cechować się barwą różową do czerwonej, nie może być zamrożone lub wykazywać oznak wcześniejszego zamrażania, być pozbawione nadmiernego wycieku, obcego zapachu i zewnętrznych wybroczyn krwistych, cechować się pH w zakresie 5,8-6,0. Ta grupa wyrobów odnosi się do elementów w postaci wyrębów anatomicznych lub dzielonych na porcje, podrobów oraz do mięsa mielonego,
c) Wędliny produkowane z mięsa i podrobów indyka objęte systemem są produkowane w myśl filozofii „czystej etykiety" z ograniczonym stosowaniem substancji dodatkowych, bez dodatku fosforanów, z ograniczonym dodatkiem związków azotowych (max. 75 mg/kg w przeliczeniu na $NaNO_2$),
d) Produkty garmażeryjne produkowane z udziałem mięsa indyczego są produkowane w myśl filozofii „czystej etykiety" z ograniczonym stosowaniem substancji dodatkowych, bez dodatku fosforanów, z ograniczonym dodatkiem związków azotowych (max. 75 mg/kg w przeliczeniu na $NaNO_2$).

Produkcja i bezpieczeństwo pasz

Na wszystkich etapach produkcji pasz, w tym produkcji surowców i ich przetwarzania, należy uwzględnić obowiązujące zasady dotyczące bezpieczeństwa i higieny pasz zgodnie z obowiązującymi przepisami (Ustawa z dnia 22 lipca 2006 r. o paszach).

Szczegółowe wymagania dla uczestników systemu Tradition and Quality TAQ - Indyk to:

1. Mieszanki paszowe stosowane w żywieniu indyków objętych systemem muszą pochodzić z akredytowanych, w zakresie wymagań systemu, Wytwórni Pasz (WP). Akredytacji dokonuje Administrator systemu.
2. Każda partia dostarczonych na fermę mieszanek paszowych musi posiadać oświadczenie producenta o zgodności z wymogami systemu.
3. Receptury i wartość pokarmowa oferowanych przez WP mieszanek paszowych muszą zapewniać zrównoważony wzrost i rozwój indyków, a także mieć właściwości immunomodulacyjne i zwiększające potencjał antyoksydacyjny ptaków.
4. Mieszanki paszowe nie mogą zawierać w swoim składzie materiałów paszowych pochodzenia zwierzęcego oraz z roślin modyfikowanych genetycznie.
5. Dopuszcza się stosowanie w mieszankach dodatków paszowych zgodnie z przepisami (Rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 sierpnia 2003 r. w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt) z wyjątkiem kokcydiostatyków od 6 tygodnia życia [EM4].
6. Dopuszcza się stosowanie jedynie preparatów ziołowych o właściwościach kokcydiostatycznych.
7. Dopuszcza się stosowanie dodatku całego ziarna zbóż do zakupionych mieszanek paszowych. Ziarno musi spełniać wszystkie wymogi fitosanitarne stawiane materiałom paszowym pochodzenia roślinnego [EM5].
8. W celu zwiększenia biobezpieczeństwa żywienia indyków muszą być rygorystycznie przestrzegane zasady higieny silosów, linii zadawania paszy oraz pojenia opisane w pkt. 9.

Żywienie indyków

Zgodnie z podstawowymi zasadami dobrostanu, ptaki muszą mieć zapewniony stały dostęp do paszy i wody. Poniżej szczegółowe wymagania dla uczestników systemu Tradition and Quality TAQ - Indyk.

1. W celu zmniejszenia emisji do środowiska azotu (amoniaku), innych odorów, fosforu oraz cynku, miedzi i manganu, zaleca się aby program żywienia miał charakter „żywienia precyzyjnego" tzn. powinien być bardziej, niż programy standardowe Wytwórni Pasz, dostosowany do zmieniających się liniowo (nie skokowo) wymagań pokarmowych ptaków. Można to uzyskać np. poprzez zwiększenie z 5 do 7-8 liczby asortymentów mieszanek stosowanych w fermowym chowie indyczek i z 7 do 9-10 w chowie indorów [EM3].
2. . Suma zawartości kwasu linolowego i linolenowego nie może być mniejsza niż 1,4 %.
3. W celu zmniejszenia stopnia uwodnienia pomiotu wymagane jest wprowadzenie do receptur mieszanek paszowych nasion z roślin strączkowych, zwłaszcza bobiku, grochu lub łubinu.
4. W ostatnich tygodniach tuczu, tj. na 4 tygodnie przed planowanym ubojem muszą być ograniczone lub wyeliminowane ze składu mieszanek materiały paszowe mogące negatywnie wpływać na jakość konsumpcyjną i technologiczną mięsa. Udział surowców kukurydzianych musi być ograniczony do max. 10%.
5. W systemie Tradition and Quality TAQ - Indyk stosowane mieszanki paszowe muszą mieć formę granulowaną i być poddane procesowi „higienizacji termicznej". W okresie pierwszych 2-3 tygodni życia dopuszcza się stosowanie kruszonki o niskim udziale frakcji sypkiej.
6. Co najmniej 1 raz podczas tuczu wymagana jest kontrola skarmianej paszy na obecność przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych, w tym antybiotyków i kokcydiostatyków oraz materiałów paszowych z roślin GM. Próbki paszy będą pobierane bezpośrednio z karmideł w budynku, a następnie przesyłane do akredytowanych w tych zakresach laboratoriów.

Dobrostan indyków

Chów indyków w systemie musi być prowadzony zgodnie z zasadą pięciu wolności w odniesieniu do zwierząt, które muszą być:

a) Wolne od głodu, pragnienia, niedożywienia – poprzez zapewnienie dostępu do paszy i wody,
b) Wolne od dyskomfortu – poprzez zapewnienie optymalnych warunków środowiska bytowego i produkcyjnego,
c) Wolne od bólu, urazów i chorób – poprzez zapewnienie odpowiedniej profilaktyki, a w razie potrzeby leczenia,
d) Wolne od strachu i stresu – poprzez zapewnienie właściwej obsługi i opieki,
e) Wolne do przejawiania normalnego zachowania się – poprzez zapewnienie odpowiedniej powierzchni oraz towarzystwa innych osobników dostosowanych wiekiem lub grupą technologiczną z uwzględnieniem optymalnej liczebności grupy.

W systemie muszą być przestrzegane aktualnie obowiązujące przepisy w zakresie dobrostanu indyków.

Ponadto w **systemie obowiązują następujące zasady podwyższające dobrostan indyków:**

1. Niedopuszczalne jest obcinanie dziobów indyczkom.
2. Zmniejsza się maksymalne, dopuszczalne prawnie, zagęszczenie ptaków o 15 % tj. do 48,5 kg masy żywca na 1 m^2.
3. Konieczne jest zapewnienie w pomieszczeniu minimum 8 h nieprzerywanej ciemności. W przypadku pomieszczeń wykorzystujących światło naturalne minimum to wynosi 7 h.
4. Najpóźniej od 6 tygodnia życia pomieszczenia muszą być wyposażone w grzędy umożliwiające realizację naturalnych potrzeb behawioralnych indyków.
5. Nasilenie występowania kontaktowego zapalenia skóry poduszki stopy (*foot pad dermatitis* – FPD), oceniane na linii ubojowej w 5 punktowej (0-4) skali Hockinga a wyrażone indeksem *Indeks = (Klasa 0 * 0 + Klasa 1 * 0 + Klasa 2 * 0,5 + Klasa 3 * 0,5 + Klasa 4 * 2) * 100)* nie może przekraczać 20 %.

Bioasekuracja

Fermy prowadzące chów indyków w systemie muszą spełniać zasady bioasekuracji zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi w tym zakresie, a także realizować zalecenia służb weterynaryjnych.

W systemie obowiązują następujące, dodatkowe zasady zwiększające biobezpieczeństwo:

1. Przed wstawieniem piskląt, po przeprowadzeniu ostatniej dezynfekcji, należy pobrać wymazy z krytycznych miejsc w pomieszczeniu i poddać je badaniom mikrobiologicznym. W przypadku wykrycia zagrożenia biologicznego należy dokonać ponownej dezynfekcji ukierunkowanej na wykryte zagrożenie.
2. Wstawiane na fermę pisklęta muszą być poddane badaniom bakteriologicznym. W tym celu należy z kilku losowo wybranych pojemników wybrać kilka piskląt i po eutanazji przekazać do badań w akredytowanym laboratorium mikrobiologicznym.
3. Kluczowym czynnikiem wpływającym na jakość wody pobieranej przez indyki jest higiena linii pojenia. Wymagana jest co najmniej cotygodniowa dezynfekcja całych linii pojenia.

Profilaktyka weterynaryjna i zdrowie indyków

Każdą ferma tuczącą indyki w systemie musi nadzorować lekarz weterynarii, a indyki muszą pozostawać pod jego stałą opieką.

1. Lekarz weterynarii opracowuje i wdraża program profilaktyczny, w tym program szczepień, dla każdego stada utrzymywanego w ramach systemu.
2. W systemie tucz odbywa się bez użycia przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków. W związku z tym dopuszczalne jest stosowanie tylko produktów nie zaliczanych do tej grupy produktów leczniczych.
3. Stosowanie produktów naturalnych (fitobiotyki, probiotyki, prebiotyki i inne) oraz witaminowych i mineralnych jest dopuszczalne tylko po zaleceniu lekarza weterynarii.
4. Stada indyków poddane leczeniu z użyciem przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków muszą być wycofane z systemu.
5. Co najmniej 1 raz w okresie tuczu nastąpi kontrola wody na obecność przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych, w tym antybiotyków i kokcydiostatyków. Próbki wody pobierane będą bezpośrednio z poideł przez

upoważnionego pracownika firmy certyfikującej, zgodnie z metodyką stosowaną przez Powiatowe Inspektoraty Weterynarii, i przesyłane do akredytowanych w tym zakresie laboratoriów.

Wiek ubojowy indyków

Użytkowane w ramach systemu indyki można ubijać już od wieku 12 tygodni. Ze względów ekonomicznych (pogorszenie wskaźnika zużycia paszy na 1 kg przyrostu masy ciała) nieuzasadniony jest tucz indyczek powyżej wieku 16 tygodni, a indorów powyżej 21-22 tygodni. Wiek uboju może być determinowany także potrzebami rzeźni i/lub zagrożeniami zdrowotnymi danego stada.

Obrót przed ubojowy

Podstawowymi czynnościami w obrocie przed ubojowym są: załadunek, transport i wyładunek. W postępowaniu przed ubojowym określa się następujące wymagania:

1. Przeznaczone do transportu indyki muszą posiadać wymagane prawem dokumenty weterynaryjne.
2. Na 12 h przed planowanym ubojem należy pozbawić ptaki dostępu do paszy, natomiast dostęp do wody pitnej nie może być ograniczany.
3. Załadunek ptaków musi być prowadzony w sposób minimalizujący stres, ból i cierpienie. Pracownicy muszą posiadać odpowiednie przeszkolenie w tym zakresie.
4. W czasie łapania i załadunku indyków musi być stosowanie światła niebieskie, działającego uspokajająco na ptaki.
5. Wymagane jest, aby środki transportu oraz przebieg transportu były dostosowane do aktualnych obowiązujących przepisów dotyczących przemieszczania oraz zasad dobrostanu dla drobiu określonych w Rozporządzeniu Rady (WE) nr 1/2005 z dnia 22 grudnia 2004 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas transportu i związanych z tym działań oraz zmieniające dyrektywy 64/432/EWG i 93/119/WE oraz rozporządzenie (WE) nr 1255/97

6. Obrót przed ubojowy powinien także uwzględniać zalecenia zawarte w „Przewodniku dobrych praktyk w transporcie drobiu" (Konsorcjum projektu pt. Najlepsze praktyki w transporcie zwierząt (2017-rev1 May 2018). SANCO/2015/G3/SI2.701422
7. W celu zwiększenia kontroli nad przebiegiem przewozu indyków środki transportu muszą być wyposażone w odpowiedni system nawigacji satelitarnej, umożliwiający kontrolę trasy podróży oraz otrzymywanie informacji dotyczących czasu załadunku i transportu.
8. Za zachowanie dobrostanu ptaków w czasie transportu odpowiadają kierowcy. Muszą być oni przeszkoleni, zdać odpowiedni egzamin i posiadać zaświadczenie potwierdzające posiadane kwalifikacje w zakresie prowadzenia transportu drogowego żywca rzeźnego.
9. Czas od załadunku do uboju ptaków nie może być dłuższy niż 8 h.

Ubój i obróbka poubojowa

1. Ubój i czynności poubojowe należy wykonać w jak najkrótszym czasie, aby nie dopuścić do obniżenia jakości technologicznej mięsa. Cały proces uboju ma być zgodny z wymogami dobrostanu zwierząt, zwłaszcza ochrony ptaków przed stresem, bólem i cierpieniem. Stosowany system rozliczania ilościowego ubijanych indyków ma umożliwiać identyfikację wyrobów w systemie.
2. Środek transportu z załadowanymi na fermie indykami po przyjeździe do rzeźni należy rozładować jak najszybciej po przybyciu. W przypadku, gdy zwierzęta muszą oczekiwać na rozładunek, środek transportu powinien być ustawiony w miejscu zadaszonym tak, aby zwierzęta były chronione przed działaniem promieni słonecznych oraz opadami atmosferycznymi, szczególne znaczenie ma zapewnienie właściwej wentylacji. Pomieszczenie rozładunku drobiu należy oświetlić światłem niebieskim przyciemnionym i wentylować.
3. Rozładunek i zawieszanie indyków na linię ubojową odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu – odpowiednio oświetlonym i wentylowanym. Wymaga się aby pracownicy zawieszający drób byli przeszkoleni z zakresu dobrostanu zwierząt. Drób żywy zawieszany jest na strzemionach za obie nogi, z głową opuszczoną w dół. Strzemiona na przenośniku muszą być dopasowane do rozmiaru nogi ptaka i jego poziomu wagowego.
4. Po zawieszeniu ptaków na strzemiona przenośnika linii ubojowej na punkcie przyjęcia konieczne jest przeprowadzenie oszałamiania zgodnie z odpowiednimi przepisami prawa.

Czynność ta jest konieczna do przeprowadzenia humanitarnego uboju zwierząt. Parametry stosowanych metod ogłuszania mają być zgodne z odpowiednimi przepisami prawa Unii Europejskiej. Wymagane jest prowadzenie kontroli warunków ogłuszania ptaków - rejestracji parametrów ogłuszania, sprawdzenie sprzętu do ogłuszania zwierząt, konserwacji oraz kontrolowania sprzętu do ogłuszania zgodnie z instrukcjami producenta. Objawami prawidłowego ogłuszania drobiu, związanego z nieodwracalną utratą świadomości aż do zakończenia procesu wykrwawienia (całkowitego wykrwawienia) i śmierci ptaka, są: brak reakcji na bodźce zewnętrzne, brak rytmicznego oddychania, brak reakcji gałek ocznych lub odruchu powiek, nieruchomość, zwiotczenie ciała (opadanie skrzydeł, brak napięcia mięśni).

5. W celu wykrwawienia indyków stosuje się cięcie zewnętrzne, które polega na otwarciu układu krwionośnego, żylnego i tętniczego znajdującego się pod skórą szyi, u nasady głowy ptaka. Czas całkowitego wykrwawienia ptaka nie może być dłuższy niż 5 minut. Cięcie zewnętrzne może być dokonywane przez urządzenie do automatycznego przecinania naczyń krwionośnych szyi lub systemem ręcznym. Urządzenie do automatycznego przecinania naczyń krwionośnych szyi należy codziennie kontrolować bądź regulować w ciągu procesu ubojowego.
6. Oparzanie należy prowadzić, gdy zwierzę nie wykazuje żadnych oznak życia, w oparciu o zakładową instrukcję określającą właściwy czas oparzania i wysokość temperatury (do 57 °C). Urządzenie do oparzania powinno być zaopatrzone w automatyczny zapis uzyskiwanych temperatur oraz termometr kontrolny do wizualnej, bieżącej kontroli temperatur oparzania.
7. Mechaniczne skubanie indyków metodą ciągłą należy prowadzić natychmiast po zakończeniu procesu oparzania. Jako pierwszą czynność skubania indyków zaleca się usunięcie upierzenia twardego (piór długich skrzydłowych i ogonowych). Zakazane jest skubanie żywych ptaków. W celu poprawy efektywności skubania indyki muszą być myte metodą natryskową z użyciem ciepłej wody, co umożliwia bieżące usuwanie pierza z powierzchni tuszki. Zastosowane w skubarkach gumowe palce muszą być odpowiednio giętkie, a ich karbowana powierzchnia nie może uszkadzać powierzchni tuszy. Konstrukcja stosowanych mechanicznych skubarek ma umożliwiać codzienne ich mycie i dezynfekcję.
8. Patroszenie, polegające na przecięciu skóry i otwarciu powłok brzusznych oraz wyjęciu wnętrzności z jamy ciała, należy przeprowadzić natychmiast po zakończeniu skubania i mycia tuszki. Patroszenie może być prowadzone w sposób ręczny lub mechaniczny przy użyciu specjalistycznych maszyn do patroszenia wykonanych ze stali nierdzewnej, łatwych

do mycia i dezynfekcji. Poszczególne czynności podczas patroszenia, sposób ich wykonania oraz dezynfekcja narzędzi i noży używanych podczas tego procesu powinna określać instrukcja zakładowa. Na linii patroszenia znajduje się stanowisko badania weterynaryjnego tusz i narządów wewnętrznych drobiu. Ostatnimi operacjami na odcinku patroszenia jest mycie zewnętrzne i wewnętrzne tuszek metodą natryskową w celu usunięcia wszelkich pozostałości, jak również skrzepów krwi. Mycie zewnętrzne jest prowadzone w ten sposób, że myta jest górna a potem dolna część tuszki.

9. Niezwłocznie po zakończeniu obróbki poubojowej, z uwagi na higienę procesu, tuszki należy jak najszybciej schłodzić do temperatury nie wyższej niż 4°C z uwzględnieniem głębokich partii mięśni. Do schładzania tusz należy stosować metodę schładzania powietrznego lub wodno – powietrznego. Powinno odbywać się ono w wydzielonych komorach lub tunelach. Techniczne systemy schładzania muszą zapewnić szybkie schładzanie tusz. Uzyskane temperatury należy rejestrować.
10. Przed skierowaniem drobiu do pakowania lub podziału na elementy dokonywana jest klasyfikacja jakościowa metodą wizualną przez przeszkolonych pracowników w oparciu o specyfikacje z określonymi parametrami jakościowymi. Jakość handlowa tuszek indyczych i elementów (z wyjątkiem tuszek indyczych i elementów przeznaczonych do przetwórstwa mięsa) jest oceniana w klasach zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE). Tusze i elementy tusz muszą spełniać następujące wymogi minimalne w celu ich zaliczenia do klasy A i B:
    a) Są nienaruszone, uwzględniając rodzaj prezentacji,
    b) Są czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi,
    c) Bez obcego zapachu,
    d) Bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych,
    e) Bez wystających złamanych kości,
    f) Bez poważnych stłuczeń.

Tusze indycze i kawałki zaliczane do klasy handlowej A oprócz wymogów minimalnych muszą spełniać kryteria dotyczące budowy, umięśnienia, pokrycia tłuszczem i wyglądu w zakresie:

a) Budowa i umięśnienie: dobra budowa tuszki, pełna tkanka mięśniowa, pierś dobrze rozwinięta (szeroka, długa, umięśniona), nogi umięśnione.
b) Pokrycie tłuszczem: u kurcząt, młodych kaczek i indyków: pierś, grzbiet i nogi pokryte cienką, równomierną warstwą tłuszczu; u starszych ptaków dopuszczalna grubsza warstwa tłuszczu (gatunkowo i wiekowo uzasadniona).

c) Wygląd i uszkodzenia: na piersi, nogach, kuprze, stawach nóg i końcach skrzydeł mogą występować pojedyncze niewielkie pióra, pozostałości (końcówki piór) i pióra włosowate (filopluma), dopuszczalne pewne uszkodzenia, stłuczenia i przebarwienia, o ile są małe i niezauważalne i nie znajdują się na piersi lub udach. Może brakować końcówki skrzydła. Dopuszczalne jest lekkie zaczerwienienie końcówek skrzydeł i torebki stawowej.

11. Podziału tuszy na elementy dokonuje się z zachowaniem zasad zapewniających najwyższą jakość oraz bezpieczeństwo zdrowotne uzyskanych części zasadniczych. Dopuszcza się podział części zasadniczych na mniejsze części jako elementy kulinarne po przygotowaniu i zatwierdzeniu specyfikacji dotyczącej rodzaju i miejsca cięcia oraz formy i gramatury porcji, aby zachować powtarzalność uzyskanego materiału. Uzyskane po uboju podroby wykorzystywane są do produkcji wędlin.

Mięso kulinarne: pakowanie, magazynowanie, transport, sprzedaż

8. Kulinarne mięso z indyków musi być pozyskiwane z rozbioru tusz pochodzących z młodego drobiu rzeźnego odchowanego w fermach spełniających wymogi systemu.
9. Kulinarne mięso z indyków w systemie należy pakować w atmosferze gazów obojętnych (MAP), dedykowanych do pakowania mięsa surowego. Skład mieszaniny gazów i szczelność opakowania musi być poddawana systematycznej kontroli i dokumentowana. Dopuszcza się pakowanie metodą *vacuum* oraz mrożenie.
10. Konfekcjonowanie i pakowanie mięsa może wykonywać wyłącznie odpowiednio przeszkolony personel z zachowaniem warunków higienicznych (w tym ubioru personelu) i środowiskowych, w tym temperatury < 12 ^{o}C w pomieszczeniu, nie stwarzających zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego mięsa.
11. Kulinarne mięso z indyków należy magazynować w temperaturze 0 - 4 ^{o}C, w ramach czasowych zgodnych z dobrą praktyką produkcyjną uzależnioną od danego elementu. Temperatura przechowywanych podrobów nie może przekraczać 3 ^{o}C. Transport mięsa i podrobów musi być prowadzony z wykorzystaniem specjalistycznych środków transportu z zachowaniem ciągłości warunków chłodniczych, tak aby na żadnym etapie nie doszło do wzrostu temperatury mięsa powyżej temperatury 4 ^{o}C. Identyczne warunki termiczne muszą być zachowane w punktach handlowych.

12. Kulinarne mięso z indyków mrożone należy przechowywać w temperaturze nie wyższej niż -18 ºC. Temperatura w bloku nie może być wyższa niż -18 ºC. Okres przechowywania nie może być dłuższy niż 12 miesięcy od daty produkcji. Mięso mrożone może być przewożone w samochodach chłodniczych zabezpieczających utrzymanie temperatury nie wyższej niż – 18 °C. Dopuszcza się podczas za- i wyładunku temperaturę wewnątrz samochodów chłodniczych - 8 °C.
13. Kulinarne mięso z indyków musi być w pełni identyfikowalne i opatrzone znakiem jakości TAQ. Musi być transportowane, magazynowane i eksponowane w wyodrębnionych odpowiednio oznakowanych miejscach dla mięsa wyprodukowanego w systemie Tradition and Quality TAQ - Indyk, spełniających wymagania sanitarno – higieniczne oraz temperaturowe.
14. Na wszystkich wymienionych etapach obowiązuje zachowanie łańcucha chłodniczego oraz monitorowanie i rejestrowanie temperatur. W przypadku przerwania łańcucha chłodniczego w czasie transportu mięso nie może być wprowadzone do sprzedaży detalicznej. Producent musi posiadać opracowaną i udokumentowaną procedurę wycofania wyrobów produkowanych w systemie z rynku.

Wędliny i produkty garmażeryjne – wymagania

1. System Tradition and Quality TAQ – Indyk promuje produkcję wędlin i produktów garmażeryjnych z wysokiej jakości mięsa indyczego, o właściwym pH, barwie i wodochłonności. Takie surowce pozwalają ograniczyć stosowanie dodatków technologicznych oraz uzyskać wyroby o wysokiej wartości odżywczej, odpowiednim smaku i pożądanej teksturze. W produktach z indyka wysokiej jakości zawartość wody może naturalnie osiągać poziom 78–80%, co wynika z fizjologicznej budowy mięsa indyczego — bardzo niskiej zawartości tłuszczu oraz wysokiej zawartości wody trwale związanej w białkach mięśniowych. Wysoka zawartość wody w takich produktach jest cechą naturalną i świadczy o braku nastrzyku oraz delikatnej obróbce technologicznej.
2. Wędliny produkowane w systemie obejmują cztery grupy technologiczne: wędzonki, kiełbasy, wędliny podrobowe i produkty blokowe.

2.1. Wędzonki

2.1.1. Definicja: Wędzonki są to produkty o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowane z kawałków części anatomicznej tuszki, z kością lub bez kości (np. z fileta, uda, skrzydła, podudzia), które mogą być peklowane, wędzone, parzone, pieczone lub gotowane.

2.1.2. Do produkcji wędzonek wykorzystywane jest wyłącznie mięso z indyka z systemu TAQ INDYK z ważnym certyfikatem. Surowiec mięsny wykorzystywany do produkcji wędzonek należy po uboju przechowywać przez 1-2 doby w warunkach chłodniczych. Nie dopuszcza się stosowania mięsa oddzielonego mechanicznie oraz mięsa mrożonego.

2.1.3. Proces technologiczny produkcji wędzonek należy prowadzić z uwzględnieniem następujących wymagań:

- peklowanie prowadzone metodą suchą lub mokrą (zalewowe, nastrzykowe lub kombinowane), min. 24 godziny (4–6 °C),
- dopuszcza się masowanie nastrzykniętego solanką surowca mięsnego zgodnie z programem zakładowym,
- formowanie, sznurowanie, napełnianie osłonek (osłonki naturalne lub sztuczne lub bez osłonek) – uzależnione od wymagań zakładowych dotyczących danego asortymentu,
- obróbka termiczna – wędzenie i parzenie/pieczenie lub samo parzenie/pieczenie/gotowanie. Wędzenie przeprowadzane w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Temperatura wymagana do osiągnięcia w centrum geometrycznym wyrobu co najmniej 70 °C.
- chłodzenie do temperatury < 10 °C w centrum geometrycznym wyrobu.

2.1.4. W zakresie wydajności gotowego wyrobu wymaga się, aby zawartość mięsa indyczego w produkcie gotowym wynosiła nie mniej niż 90 %.

2.1.5. Wymagania organoleptyczne odnośnie gotowego wyrobu obejmują:

- kształt uzależniony od rodzaju elementu oraz użytej osłonki, powierzchnia zewnętrzna wyrobu czysta, sucha lub lekko wilgotna,
- struktura plastra o grubości 3 mm ścisła, dopuszcza się niewielkie rozdzielenie plastrów w miejscu złączenia mięśni, konsystencja soczysta, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu,
- barwa przekroju od jasnoróżowej do różowo-czerwonej w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego,

- smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości produktu lub obcy.

2.1.6. Wymagania chemiczne odnośnie gotowego wyrobu obejmują:

- zawartość białka nie mniej niż 17 %,
- zawartość wody nie więcej niż 80 %,
- zawartość tłuszczu zależna od asortymentu, nie więcej niż 10 %,
- zawartość soli nie więcej niż 2 %.

2.2. Kiełbasy

2.2.1. Definicja: kiełbasy to produkty w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowane z rozdrobnionego mięsa peklowanego lub niepeklowanego i tłuszczu pozyskanych z tuszek indyczych, mogą być wędzone, parzone, pieczone lub gotowane. Wyróżnia się następujące asortymenty:

- homogenizowane - gdy surowce zostały zhomogenizowane,
- drobno rozdrobnione - gdy surowce zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5 mm,
- średnio rozdrobnione - gdy surowce w przeważającej części zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości od 5 do 20 mm,
- grubo rozdrobnione - gdy surowce w przeważającej części zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości powyżej 20 mm.

2.2.2. Do produkcji kiełbas wykorzystywane jest wyłącznie mięso i tłuszcz z indyka z systemu Tradition and Quality TAQ - Indyk z ważnym certyfikatem. Surowiec mięsny wykorzystywany do produkcji kiełbas należy po uboju przechowywać przez 1-2 doby w warunkach chłodniczych. Nie dopuszcza się stosowania mięsa oddzielonego mechanicznie oraz mięsa mrożonego.

2.2.3. Proces technologiczny produkcji kiełbas homogenizowanych, drobno-, średnio- i grubo rozdrobnionych należy prowadzić z uwzględnieniem następujących wymagań:

- peklowanie prowadzone metodą suchą, min. 24 godziny (4–6 °C),
- rozdrabnianie surowca prowadzone etapami z wykorzystaniem wilka, kutra. Kutrowanie farszu przy produkcji kiełbas homogenizowanych prowadzi się z dodatkiem lodu do uzyskania jednorodnej emulsji mięsno-tłuszczowej. Temperatura końcowa farszu nie może przekraczać 15 °C. Zalecane jest kutrowanie w próżni,

- napełnienie osłonek prowadzone w nadziewarkach próżniowych (naturalne lub kolagenowe),
- osadzanie w temperaturze chłodniczej przez 0,5 - 2 godziny,
- obróbka termiczna – wędzenie i parzenie/pieczenie lub samo parzenie/pieczenie/gotowanie. Wędzenie przeprowadzane w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Temperatura wymagana do osiągnięcia w centrum geometrycznym wyrobu co najmniej 70 °C.
- chłodzenie do temperatury < 10 °C w centrum geometrycznym wyrobu.

2.2.4. W zakresie wydajności gotowego wyrobu wymaga się, aby zawartość mięsa indyczego w produkcie gotowym wynosiła nie mniej niż 90 %.

2.2.5. Wymagania organoleptyczne odnośnie gotowego wyrobu obejmują:

- produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta i sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, nie dopuszcza się wytrysków farszu na powierzchnię batonów oraz wycieku tłuszczu i galarety pod osłonkę,
- stopień rozdrobnienia farszu zgodny z wymaganiami dla danego asortymentu; surowce równomiernie rozłożone na całym przekroju, nie dopuszcza się skupiska jednego ze składników, zacieków tłuszczu i galarety,
- konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu, w przypadku kiełbas homogenizowanych i drobno rozdrobnionych - soczysta, suszonych, podsuszanych i pieczonych – krucha,
- barwa na przekroju od jasnoróżowej do różowo-czerwonej (dla kiełbas z mięsa peklowanego) do szarej (dla kiełbas z mięsa niepeklowanego), niedopuszczalna jest barwa nietypowa, szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia,
- smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy.

2.2.6. Wymagania chemiczne odnośnie gotowego wyrobu obejmują:

- zawartość białka nie mniej niż 15 %,
- zawartość wody nie więcej niż 75 %,
- zawartość tłuszczu zależna od asortymentu, nie więcej niż 25 %,

- zawartość soli nie więcej niż 2 %.

2.3. Wędliny podrobowe

2.3.1. Definicja: wędliny podrobowe to przetwory wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu, w osłonkach naturalnych, sztucznych lub formach, z dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawione, parzone lub pieczone i ewentualnie wędzone.

2.3.2. Do produkcji wędlin podrobowych wykorzystywane jest mięso, tłuszcz i podroby z indyka z systemu Tradition and Quality TAQ - Indyk z ważnym certyfikatem. Surowiec mięsny należy po uboju przechowywać przez 1-2 doby w warunkach chłodniczych. Nie dopuszcza się stosowania mięsa oddzielonego mechanicznie oraz mięsa mrożonego. Kasze i inne substancje uzupełniające o wysokiej jakości, bez obcego zapachu i smaku świadczących o zepsuciu lub starości. Dopuszcza się dodatek surowca tłuszczowego wieprzowego ze świń z systemu Tradition and Quality TAQ - Indyk z ważnym certyfikatem: podgardla, tłuszczu drobnego, jednak wtedy wytworzony przetwór mięsny musi być deklarowany jako wyrób drobiowo-wieprzowy.

2.3.3. Proces technologiczny produkcji wędlin podrobowych należy prowadzić z uwzględnieniem następujących wymagań:

- peklowanie/solenie prowadzone metodą mokrą zalewową, min. 24 godziny (4–6 °C),
- obróbka termiczna surowców mięsno-tłuszczowych do osiągnięcia założonego w opisie procesu technologicznego stopnia ich miękkości,
- rozdrabnianie surowca prowadzone etapami z wykorzystaniem wilka, kutra,
- napełnienie osłonek prowadzone w nadziewarkach próżniowych (naturalne lub kolagenowe),
- obróbka termiczna – wędzenie i parzenie/pieczenie lub samo parzenie/pieczenie. Wędzenie przeprowadzane w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Temperatura wymagana do osiągnięcia w centrum geometrycznym wyrobu co najmniej 75 °C.
- chłodzenie do temperatury < 10 °C w centrum geometrycznym wyrobu.

2.2.5. Wymagania organoleptyczne odnośnie gotowego wyrobu obejmują:

- wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, kształt zależny od użytej osłonki lub formy, powierzchnia czysta i sucha, nie dopuszcza się zabrudzenia, oślizłości i nalotu pleśni,
- struktura i konsystencja smarowna, jędrna (wątrobianki, kiszki pasztetowe) lub ścisła (salcesony), plaster o grubości 5 mm nie może się rozpadać, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników,
- barwa na przekroju szara, szarokremowa do jasnoróżowej, jednolita,
- smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy.

2.2.6. Wymagania chemiczne odnośnie gotowego wyrobu obejmują:
- zawartość tłuszczu zależna od asortymentu, nie więcej niż 35 %,
- zawartość soli nie więcej niż 2 %.

2.4. Produkty blokowe

2.4.1. Definicja: Produkty blokowe to przetwory wyprodukowane z mięsa rozdrobnionego albo o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej oraz ewentualnie tłuszczu i podrobów peklowanych lub solonych, przyprawione, w formach lub osłonkach utrzymujących ich kształt, poddane obróbce termicznej, tj. pieczenie. Produkty blokowe obejmują takie wyroby jak: rolady, szynka w galarecie, szynki i polędwice prasowane.

2.4.2. Do produkcji produktów blokowych wykorzystywane jest mięso, tłuszcz i podroby z indyka z systemu Tradition and Quality TAQ - Indyk z ważnym certyfikatem. Surowiec mięsny należy po uboju przechowywać przez 1-2 doby w warunkach chłodniczych. Nie dopuszcza się stosowania mięsa oddzielonego mechanicznie oraz mięsa mrożonego. Dopuszcza się dodatek surowca tłuszczowego wieprzowego ze świń z systemu Tradition and Quality TAQ - Indyk z ważnym certyfikatem: podgardla, tłuszczu drobnego, jednak wtedy wytworzony przetwór mięsny musi być deklarowany jako wyrób drobiowo-wieprzowy.

2.4.3. Proces technologiczny produkcji produktów blokowych należy prowadzić z uwzględnieniem następujących wymagań:
- peklowanie prowadzone metodą suchą lub mokrą, min. 24 godziny (4–6 °C),

- obróbka termiczna – temperatura wymagana do osiągnięcia w centrum geometrycznym wyrobu podczas parzenia/pieczenia co najmniej 70 °C.
- chłodzenie do temperatury < 10 °C w centrum geometrycznym wyrobu.

2.4.4. Wymagania organoleptyczne odnośnie gotowego wyrobu obejmują:

- wyrób w osłonce sztucznej o kształcie zależnym od kształtu formy, powierzchnia czysta i sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, nie dopuszcza się uszkodzeń batonów, wycieku tłuszczu i galarety pod osłonkę,
- stopień rozdrobnienia farszu zgodny z wymaganiami dla danego asortymentu, surowce równomiernie rozłożone na całym przekroju, nie dopuszcza się skupiska jednego ze składników, zacieków tłuszczu i galarety, konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu, plastry o grubości 3 mm nie mogą się rozpadać,
- barwa na przekroju charakterystyczna dla danego asortymentu, barwa mięsa od jasnoróżowej do różowo-czerwonej, tłuszczu biała do kremowej, niedopuszczalna jest barwa nietypowa, szarozielona,
- smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy.

2.4.5. Wymagania chemiczne odnośnie gotowego wyrobu obejmują:

- zawartość białka nie mniej niż 14 %,
- zawartość tłuszczu zależna od asortymentu, nie więcej niż 25 %,
- zawartość soli nie więcej niż 2 %.

2.5. Dopuszcza się stosowanie następujących substancji dodatkowych i substancji dodanych w procesie produkcyjnym wędlin:

- chlorek sodu (sól kuchenna),
- azotan(III) sodu (azotyn sodu) w dawce nie wyższej niż 75 mg/kg produktu,
- askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami,
- naturalne przyprawy.

2.6. Nie dopuszcza się stosowania następujących substancji dodatkowych i dodatków uzupełniających:

- sztucznych wzmacniaczy smaku (np. glutaminian monosodowy – E621),
- sztucznych barwników (np. E120, E124),

- skrobi modyfikowanej, hydrokoloidów oraz innych substancji zagęszczających,
- białek roślinnych (np. sojowych),
- fosforanów.

3. Produkty garmażeryjne produkowane z udziałem mięsa indyczego obejmują asortymenty produktów gotowych do podgrzania lub gotowych do obróbki cieplnej (tj. nuggetsy, burgery panierowane i bez panierki).

3.1. Do produkcji wyrobów garmażeryjnych wykorzystywane jest mięso, tłuszcz i podroby z indyka z systemu Tradition and Quality TAQ - Indyk z ważnym certyfikatem. Surowiec mięsny należy po uboju przechowywać przez 1-2 doby w warunkach chłodniczych. Nie dopuszcza się stosowania mięsa oddzielonego mechanicznie oraz mięsa mrożonego.

3.2. Dopuszcza się stosowanie następujących substancji dodatkowych i substancji dodanych w procesie produkcyjnym wyrobów garmażeryjnych:

- chlorek sodu (sól kuchenna),
- azotan(III) sodu (azotyn sodu) w dawce nie wyższej niż 75 mg/kg produktu,
- askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami,
- naturalne przyprawy.

3.3. Substancje uzupełniające konieczne do stosowania zgodnie z recepturą zakładową (np. paniery) muszą być wysokiej jakości, bez obcego zapachu i smaku świadczących o zepsuciu lub starości.

3.4. Wymaga się, aby zawartość mięsa indyczego w produkcie gotowym wynosiła nie mniej niż 70 %.

4. Wędliny i produkty garmażeryjne należy pakować w atmosferze gazów obojętnych (MAP). Skład mieszaniny gazów i szczelność opakowania musi być poddawana systematycznej kontroli i dokumentowana. Dopuszcza się pakowanie metodą vacuum. W zależności od wymagań odbiorcy wędliny mogą być dzielone na części lub plasterkowane.

5. Wędliny i produkty garmażeryjne należy magazynować w temperaturze 0 - 4 °C, w ramach czasowych zgodnych z dobrą praktyką produkcyjną uzależnioną od danego elementu. Temperatura przechowywanych produktów garmażeryjnych surowych nie może przekraczać 3 ºC. Transport wędlin i produktów garmażeryjnych musi być prowadzony z wykorzystaniem specjalistycznych środków transportu z zachowaniem ciągłości warunków chłodniczych, tak aby na żadnym etapie nie doszło do wzrostu temperatury

produktu powyżej temp. 4 °C. Identyczne warunki termiczne muszą być zachowane w punktach handlowych.

6. Na wszystkich wymienionych etapach obowiązuje zachowanie łańcucha chłodniczego oraz monitorowanie i rejestrowanie temperatur. W przypadku przerwania łańcucha chłodniczego w czasie transportu mięso nie może być wprowadzone do sprzedaży detalicznej. Producent musi posiadać opracowaną i udokumentowaną procedurę wycofania wyrobów produkowanych w systemie z rynku.
7. Wędliny i produkty garmażeryjne muszą być w pełni identyfikowalne i opatrzone znakiem jakości TAQ. Musi być transportowane, magazynowane i eksponowane w wyodrębnionych odpowiednio oznakowanych miejscach dla produktów wyprodukowanych w systemie Tradition and Quality TAQ - Indyk, spełniających wymagania sanitarno – higieniczne oraz temperaturowe.

Identyfikowalność

Konieczne jest prowadzenie przez Producenta systemu identyfikowalności, który powinien umożliwiać kompleksowe śledzenia pochodzenia produktu poprzez identyfikacje partii produktu, surowców użytych do jego produkcji, a następnie produktów składających się na partię w czasie produkcji lub/i dystrybucji do bezpośredniego konsumenta zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wielkość produkowanych partii musi być określona w celu zapewnienia identyfikowalności. System oznakowania i rejestracji musi być zrozumiały dla osób trzecich i zapewniać jednoznaczną identyfikację produktów objętych systemem oraz identyfikowalność i wiarygodność przepływu towarów w każdym momencie.

Identyfikowalność mięsa kulinarnego z indyka i przeznaczonego do wyrobu wędlin w systemie jest zapewniona przez:

10. Prowadzenie dokumentacji w postaci księgi rejestracji indyków,
11. Prawidłowe i czytelne oznakowanie każdej partii (dostawy) ptaków przeznaczonych do uboju w ramach systemu,
12. Wymagane jest, aby transport do rzeźni dotyczył wyłącznie partii indyków wyprodukowanych w systemie Tradition and Quality TAQ - Indyk. Ubój indyków z systemu powinien być wykonany w jednym okresie czasu, bez mieszania materiału rzeźnego z innym spoza systemu,

13. Pozyskane tusze oraz narządy wewnętrzne należy odpowiednio oznakować i przechowywać w magazynie w oddzielonym odpowiednio oznakowanym miejscu, elementy kulinarne przeznaczone do sprzedaży muszą posiadać oznakowanie systemu,
14. Rzeźnie mają obowiązek identyfikacji i weryfikacji materiału rzeźnego ubijanego w ramach systemu. Dokonuje się tego poprzez identyfikację gospodarstwa oraz partii indyków dostarczonej do uboju,
15. Ocenę identyfikowalności (dokumentacja) przeprowadza się raz w roku w rzeźni/zakładzie przetwórstwa mięsnego.
16. Jednym z elementów identyfikowalności mięsa i wytworzonych z niego wędlin na poziomie konsumenta jest zamieszczenie na opakowaniu mięsa lub przetworu kodu QR, dzięki któremu konsument zostanie przekierowany na stronę www, gdzie uzyska pełną informację na temat systemu Tradition and Quality TAQ - Indyk, identyfikowalności, produktów itp.

Kontrola jakości tusz i mięsa z indyka

Kontrola jakości tusz i mięsa z indyka prowadzona jest jako stały monitoring. W celu zapewnienia najwyższej jakości tusz, mięsa oraz przetworów mięsnych kontrola jakości uwzględnia następujące wymogi:

8. Tusze dokładnie umyte i oczyszczone,
9. Skóra bez sińców,
10. Mięśnie bez krwawych wybroczyn,
11. Mięśnie o barwie czerwono-różowej,
12. Wszystkie tkanki bez obcych zapachów,
13. Mięso wolne od wad jakościowych (DPM, PSE, WS, WB),
14. Brak nadmiernej ilości wycieków.

W celu wykluczenia wad jakościowych prowadzi się stały nadzór nad jakością mięsa w postaci okresowych badań laboratoryjnych prowadzonych co najmniej raz w roku, które uwzględniają:

- badanie pH mięśni piersiowych w okresie: 15 min. po uboju pH1 (przed procesem wychładzania) - zalecana wartość 5,7 – 6,2; po 24 h po uboju (pH2) – zalecana wartość 5,8-6,0,
- oznaczanie parametru barwy L* w zakresie – zalecana wartość 44-54,
- oznaczanie zawartości białka w mięśniach piersiowych - wymagane nie mniej niż 22 %.

Załączniki

Oświadczenie o wykorzystaniu pasz niemodyfikowanych genetycznie w gospodarstwie, które produkuje własne surowce paszowe

Niniejszym potwierdzam, że surowce paszowe, które zostały wyprodukowane w gospodarstwie

……...

(właśc. Imię i Nazwisko)

w produkcji w Systemie TAQ Indyk i wykorzystane w tuczu nie są modyfikowane genetycznie.

Dokument potwierdzający:

□etykieta materiału siewnego[1]: (wymienić)……

□dokument laboratoryjnego badania składników[2]……..

[1]Etykieta materiału siewnego – zgodnie obowiązującymi przepisami

[2]W przypadku braku etykiety lub dokumentu potwierdzającego konieczne jest laboratoryjne badanie składników

Oświadczenie o wykorzystaniu pasz nie modyfikowanych genetycznie w gospodarstwie, które wykorzystuje surowce paszowe lub pasze gotowe

Niniejszym potwierdzam, że surowce paszowe, które zostały zakupione w ……. …….(nazwa zakładu, sprzedawcy itp.) do gospodarstwa …….. ……..(właśc. Imię i Nazwisko) uczestniczącego w produkcji w Systemie TAQ Indyk i wykorzystane w tuczu nie są modyfikowane genetycznie.

Dokument potwierdzający:

□Oświadczenie producenta, sprzedawcy itp. (Załącznik 1.)

Załącznik 1.

Oświadczenie

Niniejszym potwierdzam, że niżej wymienione pasze/surowce paszowe nie pochodzą z organizmów genetycznie zmodyfikowanych, nie zawierają modyfikowanych genetycznie organizmów (GMO) w swoim składzie oraz nie są modyfikowane genetycznie (NON-GM).

……..…….

Podpis osoby upoważnionej z ramienia producenta/sprzedawcy

OŚWIADCZENIE O SAMOKONTROLI

Imię i nazwisko…….....

Adres……...

Uczestnik posiada podstawową wiedzę z zakresu produkcji indyków w systemie jakości TAQ Indyk

Identyfikowalność

Numer siedziby stada ……..

Uczestnik systemu oświadcza, że:

4. W gospodarstwie nie używa się przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków i kokcydiostatyków w okresie tuczu.
5. Gospodarstwo spełnia wymogi żywieniowe Systemu jakości TAQ Indyk w tym nie stosuje pasz GMO w trakcie tuczu
6. W gospodarstwie znajduje się **dokumentacja** dotycząca żywienia indyków w fazie tuczu:
   c) określająca rodzaj i pochodzenie pasz stosowanych w żywieniu zwierząt (pasze własne, z zakupu),
   d) receptury dawek pokarmowych, w zakresie składu paszy i bilansowania dawki

Profilaktyka weterynaryjna

Gospodarstwo znajduje się pod stałym nadzorem lek. wet. (*Imię i Nazwisko*)

……..

…… ……..

Miejscowość, data Czytelny podpis

Obowiązek informacyjny o ochronie danych osobowych RODO wraz z klauzulami zgody

OŚWIADCZENIE O PRZECIWDROBNOUSTROJOWYCH PRODUKTACH LECZNICZYCH STOSOWANYCH U ZWIERZĄT, W TYM ANTYBIOTYKÓW W PRODUKCJI INDYKÓW

Oświadczam, że indyki w ramach produkcji w Systemie jakości TAQ Indyk pochodzące z gospodarstwa/stada (nr siedziby stada) …… nie były poddawane profilaktyce i leczeniu przy użyciu przeciwdrobnoustrojowych produktów leczniczych stosowanych u zwierząt, w tym antybiotyków.

Producent

…… ……...

Miejscowość, data Czytelny podpis

Lekarz weterynarii

…… ……...

Miejscowość, data Czytelny podpis

Obowiązek informacyjny o ochronie danych osobowych RODO wraz z klauzulami zgody

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE ŻYWIENIA INDYKÓW

Oświadczam, że w gospodarstwie/stadzie (nr siedziby stada)

…… jest stosowane żywienie indyków zgodne z wymogami

Sytemu jakości TAQ Indyk

…… ……...

Miejscowość, data Czytelny podpis

Obowiązek informacyjny o ochronie danych osobowych RODO wraz z klauzulami zgody

ZGŁOSZENIE UCZESTNICTWA PRODUCENTA/ZAKŁADU*
W SYSTEMIE JAKOŚCI TAQ - INDYK

DANE ZGŁASZAJĄCEGO
Imię i Nazwisko/Nazwa

PESEL/ REGON : NIP:

Adres

Nr siedziby stada

Adres do korespondencji

Dane kontaktowe: nr tel., e-mail

RODZAJ DZIAŁALNOŚCI*
□Produkcja indyków
□Ubój
□Rozbiór
□Przetwórstwo mięsa

WIELKOŚĆ PRODUKCJI W SKALI ROKU
Produkcja (liczba indyków) …….
Ubój (liczba indyków) ……..
Rozbiór (liczba) ……

Oświadczam, że zapoznałem się z treścią dokumentu „System jakości TAQ INDYK oraz z Regulaminem znaku towarowego „TAQ”.

…… ……..

Data zgłoszenia Czytelny podpis

Potwierdzenie przyjęcie zgłoszenia

Data, pieczątka i podpis przyjmującego zgłoszenie (*wypełnia Administrator Systemu*)

Obowiązek informacyjny o ochronie danych osobowych RODO wraz z klauzulami zgody