

dowej jakości, powtarzalny, z gwarancją jakości i pochodzenia. Sprzyja tym samym zwiększeniu siły ekonomicznej wszystkich uczestników łańcucha produkcyjnego.

System PQS stawia na ścisłą współpracę między poszczególnymi ogniwami tego łańcucha, tj. między producentami a zakładami ubojowymi i przetwórczymi. Ani producent, ani zakład mięsny samodzielnie nie mogą funkcjonować w Systemie. Musi zostać zachowana ciągłość produkcji (od stada do mięsa kulinarnego) i zgodność z wymogami Systemu na każdym etapie produkcji. Tylko w ten sposób może powstać produkt wysokiej jakości. Jeżeli łańcuch tej współpracy zostanie przerwany na jakimkolwiek etapie, nie ma mowy o wyprodukowaniu wysokojakościowej wieprzowiny.

Procedura przystąpienia do Systemu PQS

Etap I – formularz zgłoszeniowy. Producenci lub zakłady mięsne, które chcą przystąpić do Systemu PQS, jako pierwszy dokument wypełniają *Formularz zgłoszeniowy do Systemu Jakości Wieprzowiny PQS* (inny dla producentów, inny dla zakładów mięsnych). Wyrażają w nim chęć przystąpienia do Systemu. Nie jest to dokument wiążący i nie oznacza jeszcze przystąpienia do PQS. Pozwala na stworzenie bazy danych podmiotów potencjalnie zainteresowanych produkcją w Systemie oraz przyszłościowe zaprojektowanie sieci powiązań handlowych pomiędzy producentami i zakładami mięsnymi. Po wpłynięciu tego dokumentu do Biura, zainteresowane podmioty otrzymują specyfikację, czyli dokument opracowany przez autorów Systemu, na podstawie którego jednostka certyfikująca przeprowadza kontrolę w gospodarstwie lub zakładzie mięsnym. Po zapoznaniu się z wymaganiami zawartymi w specyfikacji, producenci i zakłady mięsne podejmują decyzję odnośnie do dalszej procedury przystępowania do Systemu, tzn. określają czy decydują się na kontynuację rozpoczętej procedury, czy też z niej rezygnują.

Etap II – wniosek o przeprowadzenie certyfikacji. Podmioty, które zapoznały się ze specyfikacją i zdecydowały się na certyfikację gospodarstwa lub zakładu, powinny wypełnić

Wniosek o przeprowadzenie certyfikacji PQS. Wypełniony wniosek należy złożyć bezpośrednio do biura jednostki certyfikującej, która będzie przeprowadzać kontrolę. Po otrzymaniu zgłoszenia jednostka certyfikująca wyznacza pierwszy termin wizyty w gospodarstwie lub zakładzie mięsnym. Inspektorzy sprawdzają czy produkcja w gospodarstwie lub zakładzie mięsnym odbywa się zgodnie ze specyfikacją. Znajomość specyfikacji, którą zainteresowane podmioty otrzymały w I etapie, pozwala im na lepsze przygotowanie się do kontroli oraz zgromadzenie niezbędnej dokumentacji.

Po pozytywnie przebytym procesie certyfikacji producent lub zakład mięsny otrzymuje CERTYFIKAT ZGODNOŚCI, co oznacza, że spełnił wymogi systemowe i nabywa praw do produkcji w Systemie. Od tego momentu producenci i zakłady mięsne mogą prowadzić produkcję w Systemie PQS.

Etap III – wniosek o udzielenie prawa do używania wspólnego znaku towarowego gwarancyjnego. Po uzyskaniu CERTYFIKATU ZGODNOŚCI uczestnicy Systemu mogą zwrócić się do właścicieli Systemu o prawo do używania logo Systemu. W tym celu muszą wysłać do Biura PQS kolejny dokument – *Wniosek o udzielenie prawa do używania wspólnego znaku towarowego gwarancyjnego PQS*, a więc logo PQS. Wspólny znak towarowy gwarancyjny (logo PQS) powstał w celach marketingowych i informacyjnych. Został zaprojektowany specjalnie na potrzeby Systemu PQS i będzie informować konsumentów o ponadstandardowej jakości mięsa, które kupują i zapewni ich o powtarzalności produktu przy każdym zakupie.

Wraz z decyzją o udzieleniu prawa do używania znaku przesyłany jest *Regulamin używania wspólnego znaku towarowego gwarancyjnego*, który określa tryb i sposób jego używania. Obowiązkiem użytkownika znaku jest bezwzględne przestrzeganie standardów określonych w Systemie Jakości Wieprzowiny PQS.

Wszystkie ww. dokumenty są dostępne na stronie internetowej PZHiPTCh „POL SUS” (www.polsus.pl).

Wpływ wybranych dodatków paszowych na jakość wieprzowiny

Martyna Batorska, Justyna Więcek

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Wraz ze wzrostem spożycia mięsa zwiększyły się również wymagania konsumentów co do jego jakości. Konsumentci poszukują wieprzowiny kruchej, soczystej, o odpowiedniej bar-

wie, zapachu i smaku [1]. Dla przetwórstwa istotnymi cechami jakościowymi mięsa są: wielkość swobodnego wycieku, zdolność wiązania wody (WHC), straty w gotowaniu oraz częstotliwość występowania różnych wad jakościowych, które powodują, że mięso nie nadaje się do wyrobu wszystkich rodzajów wędlin. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów i przetwórców, prowadzone są badania żywieniowe dotyczące zastosowania w żywieniu świń różnych dodatków paszowych poprawiających cechy jakościowe wieprzowiny. Należy jednak pamiętać, że na jakość mięsa mają istotny wpływ także czynniki genetyczne [2] oraz procedury postępowania ze zwierzętami przed ubojem i z tuszami bezpośrednio po uboju [8].

Magnez związany jest z metabolizmem wapnia i fosforu, około 60% tego pierwiastka występuje w kościach, pozostała ilość w tkankach miękkich i płynach ustrojowych. Magnez peł-

ni bardzo ważną rolę w organizmie ponieważ bierze udział w syntezie białek, przemianach węglowodanów, tłuszczów oraz w procesach syntezy i uaktywniania enzymów. Magnez oddziałuje pozytywnie na barwę i wodochłonność mięsa [6, 7], zmniejsza oksydację tłuszczu w przechowywanej wieprzowinie [4]. Dodatek magnezu do paszy zmniejsza poziom kortyzolu i katecholamin we krwi świń, dzięki czemu zwierzęta są spokojniejsze w czasie transportu do rzeźni. Dodatek magnezu zmniejsza glikolizę poubojową wywołaną przez stres, przez co zapobiega znacznemu zmniejszeniu pH i częstotliwości powstawania wady mięsa typu PSE.

Zalecana przez normy ilość magnezu wynosi 2-4 g/szt./dzień lub 1-2 g/kg mieszanki. Najczęściej jednak dodawany jest do wody (600 mg/l) na kilka dni przed ubojem [20], mimo że trudno wtedy kontrolować jego pobranie przez każdą świnię. Według Geesinka i wsp. [11], dodatek 6,8 g octanu magnezu do 1 kg mieszanki na 5 dni przed ubojem wpłynął korzystnie ($P < 0,05$) na barwę mięsa, natomiast nie spowodował zmniejszenia wycieku swobodnego. Wprowadzenie do diety tuczników magnezu w ilości 1,6 g i 3,2 g przez 2 lub 5 dni przed ubojem spowodowało, niezależnie od ilości i czasu podawania, zmniejszenie wycieku z mięsa i mniejszą częstotliwość występowania wady PSE w porównaniu z grupą kontrolną [6]. Z przeglądu literatury tematu [3] wynika, że nie zawsze dodatek magnezu do paszy dla tuczników wpływa korzystnie na wodochłonność mięsa (tab. 1).

Mangan i żelazo odgrywają ważną rolę w organizmach żywych, będąc składnikami szeregu enzymów przemian białkowych i węglowodanowych. Żelazo, jako składnik mioglobiny w mięśniach, odpowiedzialne jest za barwę mięsa. Wraz ze wzrastającym dodatkiem manganu (do poziomu 350 ppm) Roberts i wsp. [23] obserwowali poprawę barwy mięsa i zmniejszenie utleniania tłuszczu, ale zastosowanie większego dodatku (700 ppm) nie miało wpływu na poprawę jakości mięsa. Nie stwierdzono poprawy cech mięsa, takich jak: pH mięśnia najdłuższego grzbietu, składowych barwy L i a, marmurkowości i twardości, po zastosowaniu dodatku 90 ppm siarczanu żelaza lub chelatowanego żelaza (40 ppm) do paszy [24]. Zaobserwowano jedynie zmniejszenie wycieku swobodnego.

Na szczególną uwagę zasługuje **selen**, jako pierwiastek śladowy niezbędny do prawidłowego funkcjonowania organizmów ludzi i zwierząt. W większości rejonów świata selen jest pierwiastkiem deficytowym, ale bardzo szczególnym, gdyż zarówno jego istotny niedobór jak i nadmiar są szkodliwe dla zdrowia, a nawet toksyczne. Selen odgrywa ważną rolę jako integralny składnik wielu selenoenzymów, w tym peroksydazy glutationowej (GSH-Px), pełni także istotną funkcję antyoksydanta, chroniąc ściany komórek przed degradacją ze strony wolnych rodników. Ważna jest także rola selenu w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych i AIDS. Zalecana przez różne organizacje i stowarzyszenia dobową dawkę selenu dla ludzi wynosi 55 µg dla kobiet i 70 µg dla mężczyzn. Źródłem selenu w diecie człowieka może

Tabela 1
Efekt suplementacji magnezem (Mg) diet dla świń na wielkość swobodnego wycieku, wyrażoną w % świeżego mięsa [3]

Źródło	Dawka	Źródło Mg*	Grupa kontrolna	Okres stosowania Mg		
				1-2 dni	3-4 dni	5-7 dni
Schaefer i wsp., 1993	40 g/dzień	MgAsp	4,17	-	-	3,64
	20 g/dzień	MgAsp	5,04	-	-	5,01
D'Souza i wsp., 1998	40 g/dzień	MgAsp	6,4	-	-	3,5
	40,0 g/dzień	MgAsp		-	-	3,21
D'Souza i wsp., 1999	31,6 g/dzień	MgSO ₄	5,83	-	-	2,84
	38,3 g/dzień	MgCl ₂		-	-	3,05
Caine i wsp., 2000	40 mg/dzień	MgAsp	4,55	-	-	3,76
D'Souza i wsp., 2000	40,0 g/dzień	MgAsp		4,4	-	4,6
	20,0 g/dzień	MgSO ₄	6,2	4,9	-	4,0
	15,8 g/dzień	MgSO ₄		3,8	-	5,0
O'Quinn i wsp., 2000	7,8 g/dzień	MgSO ₄	5,64	-	-	6,20
Hamilton i wsp., 2002	3,83 g/dzień	MgSO ₄	8,98	7,29	7,89	7,41
	1,6 g/dzień	MgPro		6,6	-	-
Hamilton i wsp., 2003	3,2 g/dzień	MgPrp	7,5	6,9	-	-
	3,2 g/dzień	MgSO ₄		6,0	-	-
Frederick i wsp., 2004	900 mg/l	MgSO ₄	3,29	2,46	3,16	3,55
Swigert i wsp., 2004	3,6 g/dzień	MgSO ₄	3,23	2,41	-	-
Lahucky i wsp., 2004	3,6 g/dzień	MgO	6,23	-	5,02	-
Geesink i wsp., 2004	6,8 g/dzień	MgAce	6,7	-	-	6,8
Frederick i wsp., 2006	900 mg/l	MgSO ₄	2,42	2,49	-	-

*MgAsp – asparginian magnezu, MgSO₄ – siarczan magnezu, MgCl₂ – chlorek magnezu, MgO – tlenek magnezu, MgPro – proteinat magnezu, MgPrp – propionian magnezu, MgAce – octan magnezu

być wieprzowina wzbogacona w ten mikroelement. Liczne badania, prowadzone już od lat 90. ubiegłego wieku [13, 14, 15, 16, 17, 25] dowodzą, że dodatek selenu może być stosowany w paszy dla tuczników, skutecznie zwiększając jego koncentrację w mięśniach szkieletowych i innych tkankach (wątroba, nerki, surowica krwi). Selen podawany jest w formie nieorganicznej (selenin sodu) lub organicznej (drożdże selenowe). Skuteczność działania jest większa w przypadku formy organicznej [13, 15]. Mahan i wsp. [15] stwierdzili, że selen organiczny jako dodatek do paszy dla tuczników, w ilości 0,05, 0,10, 0,20 lub 0,30 mg/kg, wpłynął na pociemnienie barwy mięsa w porównaniu z oddziaływaniem selenu nieorganicznego przy takim samym dawkowaniu w paszy. Największą wartością L charakteryzowały się polędwice pozyskane od tuczników otrzymujących dodatek 0,3 mg Se w 1 kg paszy, w postaci seleninu sodu.

Konsumenci z Azji preferują mięso wieprzowe o zdecydowanej czerwonej barwie, dlatego w krajach Azji Wschodniej (zwłaszcza w Korei Południowej) produkowana jest wieprzowina selenowa (selenpork), zawierająca więcej selenu niż tradycyjna, a dodatkowo wyróżniająca się takimi cechami, jak: ciemniejsza barwa, mniejsze odtuszczenie, większa soczystość i mniejszy wyciek.

Witamina C przekształcana jest w organizmie w kwas szczawiowy, który będąc inhibitorem glikolizy poprawia jakość wieprzowiny (Goodband i wsp. [12] cyt. za Kremer i wsp., 1998). Dodatek 783 ppm lub 2348 ppm witaminy C do paszy na 4 godziny przed ubojem tuczników poprawił barwę mięsa i zmniejszył swobodny wyciek. Natomiast w badaniach Piona i wsp. [21] stwierdzono, że podanie wody do picia z dodatkiem witaminy C na 48 godzin przed ubojem zwiększyło na krótki okres czasu koncentrację witaminy w surowicy krwi. Poziom witaminy w surowicy wrócił jednak szybko do normy i po uboju nie stwierdzono poprawy jakości wieprzowiny. Niekorzystny wpływ dodatku witaminy C na jakość mięsa stwierdzono w doświadczeniu Ohene-Adjei i wsp. [18]. Żywienie tuczników na 5 dni przed ubojem paszą wzbogaconą w witaminę C zwiększyło oksydację tłuszczu w mięsie.

Powszechnie znane jest pozytywne działanie **witaminy E** dodanej do paszy na jakość mięsa. Witamina E działa przede wszystkim jako antyoksydant i hamuje przejście oksymyoglobiny (barwa czerwona) do metmyoglobiny (barwa brązowa), w wyniku czego mięso dłużej przechowywane zachowuje swoją charakterystyczną, pożądaną barwę. Dodatkowo witamina E pomaga w utrzymaniu stabilności błon komórkowych i redukuje wyciek płynu z mięsa oraz jęczenie na skutek utleniania [20]. Na efektywność działania witaminy E ma wpływ jej koncentracja w dawce i długość okresu podawania. Onibi i wsp. [19] stwierdzili istotnie mniejszy ($P < 0,05$) wyciek swobodny w mięsie wieprzków żywionych paszą z dodatkiem 400 IU/kg witaminy E, niż u zwierząt otrzymujących mniejsze dawki (40 IU lub 200 IU). W badaniach Bolera i wsp. [5] dodatek (10, 40, 70, 100, 200 mg/kg) witaminy E do paszy dla tuczników wzbogaconej w PUFA (zastosowanie DDGS w ilości 10%) nie wpłynął istotnie na

zdolność wiązania wody, na zawartość wody i tłuszczu w mięśni najdłuższym grzbiecie. Dodawanie do paszy syntetycznej formy witaminy E, w ilości 200 mg/kg, w okresie 84-130 dni przed ubojem zmniejszyło oksydację tłuszczu, poprawiło barwę mięsa i zmniejszyło swobodny wyciek [9]. Apple [3], zestawiając wyniki różnych badań dotyczących wzbogacania paszy dla tuczników w witaminę E, wskazuje na potwierdzoną tendencję do większej zdolności zatrzymania wody (WHC) w porównaniu z wynikami zwierząt żywionych standardowo (tab. 2). W badaniach Munoz i wsp. [17] wieprzowina pochodząca od tuczników otrzymujących w paszy dodatek antyoksydantów (Se + witamina E + witamina C) została w teście konsumenckim oceniona wyżej, odnośnie do takich cech jak kruchość i straty płynu z kotletów wieprzowych (po 24, 48, 72 i 120 h), niż wieprzowina tradycyjna.

Tabela 2
Efekt suplementacji witaminą E diet dla świń na wielkość swobodnego wycieku, wyrażoną w % świeżego mięsa [3]

Źródło	Grupa kontrolna	Witamina E (α -tokoferol), mg/kg paszy		
		100	200	≥ 400
Asgar i wsp., 1999				
3 dni*	19,0	16,2	10,2	-
6 dni*	20,1	19,5	12,2	-
10 dni*	21,3	21,2	14,1	-
Cheah i wsp., 1995				
doświadczenie 1	9,1	-	-	5,0
doświadczenie 2	7,5	-	-	5,0
Cannon i wsp., 1996				
0 dni*	5,01	4,76	-	-
14 dni*	3,81	3,30	-	-
28 dni*	2,96	2,68	-	-
Dirinck i wsp., 1996	8,50	-	8,17	-
Jensen i wsp., 1997	-	3,7	4,0	4,4
Hoving-Bolink i wsp., 1998	6,9	-	6,9	-
Rosenvold i wsp., 2002	5,3	-	-	4,7
Swigert i wsp., 2004	3,23	-	-	2,74

*Okres przechowywania mięsa

Witamina D₃ zwiększa zawartość wapnia w mięśniach szkieletowych przez co stymuluje aktywność białek wewnątrzkomórkowych, powodując poprawę kruchości mięsa. Źródłem witaminy D₃ oprócz promieniowania ultrafioletowego jest pożywienie. Badania Enrighta i wsp. [10] wykazały poprawę barwy mięsa i zmniejszenie wycieku swobodnego, gdy tuczniaki otrzymywały w 1 kg paszy dodatek 55 tys. IU D₃. Zwiększenie dawki do 176 tys. IU D₃ w 1 kg paszy wpłynęło korzystnie na cechy jakościowe mięsa, ale negatywnie na tempo wzrostu zwierząt. Zastosowanie witaminy D₃ w ilości 80 tys. IU/kg paszy poprawiło barwę mięsa (L 51,9 vs 55,5), marmurkowatość (3,56 vs 3,50) oraz zmniejszyło wyciek swobodny (4,96% vs 6,44%) w porównaniu z grupą kontrolną.

Witamina B₃ (niacyna) współdziała w syntezie i rozkładzie węglowodanów, kwasów tłuszczowych i aminokwasów, w przemianach metabolicznych z uwolnieniem energii, uczestniczy w tworzeniu czerwonych krwinek, reguluje poziom cholesterolu we krwi, rozszerza naczynia krwionośne. Real i wsp. [22] badali wpływ wzrastającego poziomu niacyny w

dietach dla tuczników na parametry tuczu i jakość wieprzowiny. W doświadczeniu produkcyjnym na 1200 tucznikach, dodatek niacyny do paszy w ilości 110 lub 550 mg/kg wykazał tendencję do poprawy jakości wieprzowiny: obniżył wartość L, podniósł wartość pH₂₄ i zmniejszył swobodny wyciek. Zdaniem autorów, już dodatek 110 mg niacyny/kg paszy skutecznie poprawia jakość mięsa.

Z przedstawionego krótkiego przeglądu literatury tematu wynika, że wpływ dodatków mineralnych i witamin na jakość mięsa jest niejednoznaczny i wymaga dalszych badań.

Literatura: 1. Aaslyng M.D., Oksama M., Olsen E.V., Bejerholm C., Baltzer M., Andersen G., Bredie W.L.P., Byrne D.V., Gabrielsen G., 2007 – Meat Sci. 76, 61-73. 2. Alonso V., del Mar Campo M., Español S., Roncalés P., Beltrán J.A., 2009 – Meat Sci. 81, 209-217. 3. Apple J.K., 2007 – J. Anim. Breed. Genet. 124 (Suppl. 1) 43-58. 4. Apple J.K., Maxwell C.V., deRodas B., Watson H.B., Johnson Z.B., 2000 – J. Anim. Sci. 78, 2135-2143. 5. Boler D.D., Gabriel S.R., Yang H., Balsbaugh R., Mahan D.C., Brewer M.S., McKeith F.K., Killefer J., 2009 – Meat Sci. 83: 723-730. 6. D'Souza D.N., Warner R.D., Dunshea F.R., Leury B.J., 1999 – Meat Sci. 51, 221-225. 7. D'Souza D.N., Warner R.D., Leury B.J., Dunshea F.R., 1998 – J. Anim. Sci. 76, 104-109. 8. Dugan M.E.R., Aalhus J.L., Uttaro B., 2004 – Ad. Pork Prod. 15, 237-243. 9. Dunshea F.R.,

D'Souza D.N., Pethick D.W., Harper G.S., Warner R.D., 2005 – Meat Sci. 71, 8-38. 10. Enright K.L., Anderson B.K., Ellis M., McKeith F.K., Berger L.L., Baker D.H., 1998 – J. Anim. Sci. 76 (suppl. 1), 146. 11. Geesink G.H., van Buren R.G.C., Savenije B., Verstogen M.W.A., Duero B.J., van der Palen J.G.P., Hemke G., 2004 – Meat Sci. 67, 1-6. 12. Goodband B., DeRouchey J., Tokach M., 2006 – London Swine Conference – Thinking Globally Acting Locally, 5-6 April. 13. Henman D., 2001 – Sel-Plex. 135. Eng.Rt. 14. Kim Y.Y., Mahan D.C., 2001 – J. Anim. Sci. 79 (4), 942-948. 15. Mahan D.C., Cline T.R., Richert B., 1999 – J. Anim. Sci. 77 (8), 2172-2179. 16. Mahan D.C., Parrett N.A., 1996 – J. Anim. Sci. 74, 2967-2974. 17. Munoz A., Garrido M.D., Granados M.V., 1996 – 12th Annual Symposium on Biotechnology in the Feed Industry, Lexington, KY, April. 18. Ohene-Adjei S., Bertol T., Hyun Y., Ellis M., Brewer S., McKeith F.K., 2001 – J. Anim. Sci. 79 (Suppl. 1), 443. 19. Onibi G.E., Scaife J.R., Murray I., Flower V.R., 2000 – J. Sci. Food Agric. 80, 1617-1624. 20. Peeters E., Driessen B., Geers R., 2006 – J. Anim. Sci. 84, 1827-1838. 21. Pion S.J., van Heugten E., See M.T., 2003 – J. Anim. Sci. 81 (Suppl. 1), 57. 22. Real D.E., Nelssen J.L., Unruh J.A., Tokach M.D., Goodband R.D., Dritz S.S., DeRouchey J.M., Alonso E., 2002 – J. Anim. Sci. 80, 3203. 23. Roberts W.J., Apple J.K., Bogger C.B., Maxwell C.V., Friesen K.G., Fakler T.M., 2002 – J. Anim. Sci. 80 (Suppl. 1), 24. 24. Saddoris K.L., Crenshaw T.D., Claus J.R., Fakler T.M., 2003 – J. Anim. Sci. 81 (Suppl.1), 43. 25. Wolter B., Ellis M., McKeith F., Mahan D.C., 1999 – Can. J. Anim. Sci. 79, 119-121.

Podstawowe problemy obrotu mięsem – klasyfikacja, monitoring, handel

Dariusz Lisiak, Piotr Janiszewski

**Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego,
Oddział Technologii Mięsa i Tłuszczu w Poznaniu**

Z chwilą wstąpienia do Unii Europejskiej Polska, jako kraj członkowski, zobowiązała się do przestrzegania prawa obowiązującego we Wspólnocie. Szczególnie miejsce w legislacji zajmuje handel artykułami spożywczymi, a zwłaszcza mięsem. W celu zabezpieczenia konsumentów przed skutkami spożycia niewłaściwej jakościowo żywności, a także przeciwdziałaniu rozprzestrzenianiu się chorób lub niekontrolowanemu napływowi tanich produktów spoza Europy, UE przygotowała i wdrożyła w życie szereg praw i regulacji. Mają one bardzo istotny wpływ na wszystkie przejawy produkcji i obrotu mięsem czerwonym. W artykule omówione zostaną trzy aspekty: klasyfikacja poubojowa świń i bydła, jej zasięg i upowszechnienie, następnie – dane statystyczne dotyczące pogłowia i wreszcie handel mięsem, czyli produktem finalnym.

Klasyfikacja

Zgodnie z Rozporządzeniem Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiającym wspólną organizację rynków rolnych oraz Rozporządzeniem Komisji nr 1249/2008 z dnia 10 grudnia 2008 r. ustanawiającym szczegółowe zasady wdrożenia wspólnotowych skal klasyfikacji tusz wołowych, wieprzowych i baranich oraz raportowania ich cen, każdy zakład, który ubija średniorocznie 200 sztuk świń lub powyżej 75 sztuk bydła dorosłego na tydzień jest zobowiązany do prowadzenia klasyfikacji poubojowej w systemie EUROP. Jak to wygląda w praktyce? Informacje na ten temat można otrzymać m.in. z lektury Sprawozdań Rocznych z działalności Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHAR-S). Rozważania rozpocznijmy od ubojni bydła. Zgodnie z danymi Inspekcji Weterynaryjnej (IW) liczba ubojni bydła w roku 2009 wynosiła 298. Większość z nich to zakłady małe lub bardzo małe, ubijające zwierzęta dla własnych potrzeb. Objętych obowiązkiem klasyfikacji były 74 ubojnie i wszystkie ją prowadziły. Oznacza to jednak, że klasyfikacja jest prowadzona tylko w 24,5% zakładów. Dużo korzystniej przedstawia się sytuacja, jeżeli poddamy analizie wielkość ubojów. Z rocznych informacji o liczbie uzyskanych tusz wołowych, złożonych przez zakłady ubojowe do wojewódzkich inspektoratów IJHAR-S, wynika, że całkowity ubój bydła w 2009 roku wynosił 1384,7 tys. szt. (tab. 1). W zakładach ubojowych objętych nadzorem w zakresie klasyfikacji tusz wołowych poddano ubojowi 1120,5 tys. szt. bydła, co stanowiło