

Nowy system jakości żywności

11 kwietnia 2025 r. minister rolnictwa i rozwoju wsi Czesław Siekierski podpisał decyzję uznającą system TAQ - Tradition And Quality za krajowy system jakości żywności. System został opracowany przez zespół w składzie:

- prof. dr. hab. inż. Marek Babicz, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
- dr inż. Krzysztof Wawrzyniec Borkowski, Prezes Zarządu, Zakład Mięśny "Mościbrody" Sp. z o.o.
- mgr Paweł Łyszkowski, Zakład Mięśny "Mościbrody" Sp. z o.o.
- mgr Grzegorz Chwaszczewski, Zakład Mięśny "Mościbrody" Sp. z o.o.
- inż. Janusz Zdanowski, Zakład Mięśny "Mościbrody" Sp. z o.o.
- mgr Adrian Moskwiak, Zakład Mięśny "Mościbrody" Sp. z o.o.

Jak podaje MRiRW: TAQ - Tradition And Quality to dobrowolny program, który wprowadza rozwiązania ukierunkowane na podnoszenie jakości mięsa wieprzowego i wędlin wprowadzonych do obrotu na rynku krajowym. System ten określa szczegółowe wymagania dotyczące chowu zwierząt, żywienia, dobrostanu oraz przetwórstwa mięsa. Produkty objęte tym systemem są odpowiednio oznakowane, co ułatwi ich identyfikację na rynku oraz pozwoli na korzystanie z dodatkowych środków na działania informacyjno-promocyjne.

Oryginalność Systemu Jakości Wieprzowiny „TAQ” dotyczy wykorzystania ras świń: wielkiej białej polskiej i polskiej białej zwislouchej, 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 w Systemie TAQ mięsa i jego przetworów.

Wieprzowina produkowana w Systemie posiada unikalną jakość i cechy pożądane przez klientów. Poprzez odpowiedni dobór materiału hodowlanego (rasy: wielka biała polska i polska biała zwisloucha 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.

System może być również stosowany w innych krajach UE, z uwagi na to, że spełnił wszystkie standardy wymagane przez Komisję Europejską, co zostało przez nią potwierdzone.