

Stanowisko

IJHARS i branża mięsna jednym głosem w sprawie masy netto mięsa czerwonego

Jakość i transparentność to nasza wspólna odpowiedzialność

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, chroniąc interesy konsumentów i uczciwych przedsiębiorców, reaguje na wyzwania branży mięsnej związane z wyciekami z mięsa i jego wpływem na deklarowaną masę netto produktu.

Wyciek soku mięsnego jest naturalnym, fizjologicznym i nieuniknionym zjawiskiem, powstającym w mięsie podczas przechowywania. Obecność wycieku w opakowaniach z mięsem jest często kluczowym czynnikiem wpływającym na decyzje zakupowe konsumentów.

IJHARS każdorazowo podczas kontroli mięsa przeprowadzi badania laboratoryjne w kierunku wykrycia obecności niedozwolonych do stosowania w procesie produkcyjnym: wody i substancji zwiększających wodochłonność. Przy weryfikacji wielkości wycieku będziemy się posługiwać publikacją zawierającą wyniki badań, przygotowaną przez ekspertów z wiodących ośrodków naukowych. Publikacja pt.: Analysis of Meat Juice Leakage from Refrigerated Culinary Pork, Beef and Chicken Meat into the Unit Packaging: Estimation of Reference Limits for Distribution and Retail in Poland, stanowi załącznik do stanowiska.

We wspomnianych wyżej wynikach badań stwierdzono, że gatunek mięsa (wieprzowina czy wołowina) i rodzaj elementu kulinarnego miały wpływ na ilość wycieku soku, niezależnie od rodzaju opakowania (MAP czy VAC).

Na podstawie wspomnianych badań IJHARS przyjmuje wartości średnie wielkości wycieku dla poszczególnych elementów mięsa wieprzowego:

- łopatka: 4,3%
- karkówka: 3,8%
- szynka z chowu eko: 5,7%
- szynka z chowu konwencjonalnego: 7,1%
- schab: 9,3%

Na podstawie wspomnianych badań IJHARS przyjmuje wartości średnie wielkości wycieku dla poszczególnych elementów mięsa wołowego:

- zrazowa dolna: 6,8%
- krzyżowa: 4,0%

Podczas kontroli jakości handlowej mięsa czerwonego, w celu stwierdzenia czy masa netto wskazana na opakowaniu jest prawidłowa, IJHARS będzie brała pod uwagę zarówno wyniki badań w kierunku parametrów wskazujących na zafałszowanie oraz przedstawione powyżej wartości średnie wielkości wycieku, określone na podstawie ww. publikacji. W przypadku kontroli elementów mięsa czerwonego, dla których dotychczas nie wskazano średnich poziomów ilości wycieku, nie ujętych w ww. publikacji, IJHARS przyjmuje wartość średnią 5,4% dla wołowiny i 6,4% dla wieprzowiny.

Jeżeli wyniki badań kontrolowanej próbki mięsa czerwonego nie ujawnią obecności dodanej wody i/lub substancji zwiększających wodochłonność oraz poziom wycieku będzie mniejszy bądź równy ww. wartościom średnim, próbka będzie uznana za spełniającą deklarację w zakresie masy netto.

W przypadku zaś przekroczenia ww. poziomów wycieku i/ lub obecności dodanej wody/ substancji zwiększających wodochłonność, kontrolowana próbka zostanie uznana za niespełniającą deklarację. Nieprawidłowość ta spotka się zatem ze zdecydowaną i nieuchronną reakcją organów IJHARS – proporcjonalną i adekwatną do wagi i rodzaju naruszenia.

Możliwa jest coroczna ewaluacja zapisów stanowiska w zakresie ilości wycieku w poszczególnych elementach mięsa czerwonego. Zgłoszone przez branżę mięsną do końca stycznia każdego roku propozycje nowych elementów wieprzowych i wołowych, z określonymi na podstawie wyników badań naukowych poziomami wycieku, będą uwzględniane przez IJHARS podczas kontroli.

Strony (IJHARS oraz branża mięsna) zgodnie deklarują i przyjmują na siebie obowiązek przestrzegania postanowień zawartych w niniejszym stanowisku.

ZATWIERDZAM

Dorota Bocheńska
Główny Inspektor Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych

/dokument podpisany elektronicznie/

ZATWIERDZAM

dr Witold Choiński
Prezes Zarządu
Związek POLSKIE MIĘSO

/dokument podpisany elektronicznie/