

Krajowe Systemy Jakości Żywności

Krajowe systemy jakości żywności gwarantują, że produkcja i przetwarzanie oznaczonych produktów żywnościowych jest nadzorowana, a producent, by zapewnić wyjątkową jakość produktu oraz smak spełnienia dodatkowo nadzorowane wymagania określone w poszczególnych systemach.

Krajowe systemy jakości żywności podkreślają:

- wyjątkowość produktu końcowego, który został wytworzony w ramach systemu. Oryginalność wynika z zagwarantowania konsumentowi szczególnych cech produktu lub stosowanych metod upraw lub produkcji oraz wysokiej jakości produktu końcowego, która zdecydowanie przewyższa standardowe normy handlowe podobnych produktów;
- specyfikę produkcji żywności zgodnej z uznanym systemem jakości, którego stosowanie podlega weryfikacji oraz kontroli.

Do krajowych systemów jakości żywności może przystąpić każdy producent, który podejmie się spełnienia wymagań określonych danym systemem jakości.

W Polsce producenci żywności mogą produkować żywność w systemach jakości:

- System "Jakość Tradycja"
- System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System)
- System Jakości Wołowiny QMP (Quality Meat Programme)
- System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP (Quality Assurance for Food Products)

oraz

- System "Produkcja Integrowana"



System "Jakość Tradycja"

System „Jakość Tradycja” wspiera i promuje produkty żywnościowe o wysokiej jakości, ze szczególnym uwzględnieniem produktów tradycyjnych.

Podstawową zasadą systemu jest wymóg aby składniki użyte do produkcji nie zawierały komponentów GMO. Produkty oznaczone tym symbolem co najmniej 50 – letnią historię wytwarzania. Podczas procesu produkcyjnego zachowane są tradycyjne metody i sposoby wytwarzania tych produktów.

Znak „Jakość Tradycja” może być przyznawany również produktom produkcji podstawowej np. w przypadku utrzymywania tradycyjnych ras zwierząt.



System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System)

PQS jest kompleksowym systemem produkcji wieprzowiny wysokiej jakości. Opracowane standardy postępowania na etapie produkcji pierwotnej, obrotu przed ubojowego wraz z przetwórstwem wpływają na końcową jakość produktu i gwarantują uzyskanie mięsa wieprzowego o szczególnej, wysokiej jakości. Mięso charakteryzuje się szeregiem korzystnych parametrów, które zwiększają jego trwałość, przydatność kulinarną i przetwórczą oraz smakowitość i atrakcyjność. Znak systemu PQS gwarantuje wiarygodność, zarówno w zakresie wysokiej jakości produktu, jak i jego identyfikowalności, które zostają potwierdzone podczas kontroli i certyfikacji.



System Jakości Wołowiny QMP (Quality Meat Programme)

System jakości żywności QMP jest systemem produkcji żywca i mięsa wołowego.

Nakłada on na producenta obowiązki min.

- dobór odpowiednich ras zwierząt;
- stosowanie w produkcji zwierzęcej systemu bezwiąziowego;
- stosowanie zaleceń opasania tzn. osiągnięcie wagi ubojowej zwierzęcia oraz parametrów tuszy w stosunku do jego wieku;
- stosownie się do standardów podczas transportu zwierząt;
- dbanie o dobrostan zwierząt.

Dzięki zastosowaniu współdziałania właściwych praktyk przy produkcji żywca, mięso wołowe uzyskane zgodnie z systemem QMP jest wysokiej jakości, kruche i soczyste.



System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP (Quality Assurance for Food Products)

System Jakości Żywności QAFP swoim zakresem obejmuje mięso wieprzowe, drobiowe, a także wędliny wieprzowo-wołowe i drobiowe.

- Wysoka jakość kulinarnego mięsa wieprzowego, wynika z szczegółowych obowiązków nakładanych na producenta żywca min. wykorzystanie w produkcji wybranych krzyżówek świń, przestrzeganie standardów w żywieniu zwierząt, ustalenie maksymalnej granicy mięsności świń, dobrostan zwierząt w transporcie oraz podczas czynności przedubojowych. Jakość produktów żywnościowych gwarantowana jest poprzez spełnienie określonych w systemie norm, które są kontrolowane i podlegają certyfikacji.
- Producent mięsa drobiowego zobowiązany jest do przestrzegania w procesie produkcji określonych zasad min.: wykorzystywania w produkcji wyłącznie wybranych krzyżówek drobiu, w ostatnim okresie żywienia gęsi powinien stosować wyłącznie owies, a w okresie przed ubojowym w żywieniu drobiu nie stosować do mieszanek paszowych komponentów. Ponadto producent ma zakaz wprowadzania do mięsa kulinarnego drobiowego wody oraz substancji dodatkowych oraz ma obowiązek pakowania mięsa w atmosferze gazów obojętnych.
- Wędliny oznaczone znakiem Systemu Jakości Żywności QAFP muszą być produkowane zgodnie z opisanym procesem technologicznym gwarantującym spełnienie parametry fizyko-chemiczne



System Integrowana Produkcja

System Integrowana Produkcja umożliwia uzyskanie plodów rolnych o najwyższych wartościach biologicznych i odżywczych. Produkty roślinne poddawane są ścisłej kontroli pod kątem pozostałości środków ochrony roślin, nawozów oraz innych substancji niebezpiecznych dla zdrowia. System IP uwzględnia cele ekologiczne tj. ochronę krajobrazu rolniczego oraz różnorodności biologicznej.