



Krajowe systemy jakości żywności

Krajowe systemy jakości żywności

W Polsce funkcjonuje 5 krajowych systemów jakości żywności uznanych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

1. Integrowana Produkcja (IP) – system jakości dla owoców, warzyw i innych płodów rolnych,
2. System „Jakość Tradycja” (JT) – system ochrony i promocji dla produktów tradycyjnych,
3. QMP (Quality Meat Program) – system jakości dla mięsa wołowego,
4. PQS (Pork Quality System) – system jakości dla mięsa wieprzowego,
5. QAFP (Quality Assurance for Food Products) System Gwarantowanej Jakości Żywności.

Produkty uczestniczące w tych systemach są systematycznie kontrolowane i certyfikowane przez akredytowane jednostki kontrolne.



INTEGROWANA PRODUKCJA ROŚLIN (IP) - nowoczesny system jakości żywności, wykorzystujący w sposób zrównoważony postęp techniczny i biologiczny w uprawie, ochronie roślin i nawożeniu oraz zwracający szczególną uwagę na ochronę środowiska i zdrowie ludzi. Uczestnictwo w systemie IP pozwala na otrzymanie zdrowej żywności pochodzenia roślinnego, w której nie zanotowano przekroczeń dopuszczalnych poziomów pozostałości środków ochrony roślin, metali ciężkich, azotanów i innych pierwiastków oraz substancji szkodliwych. Potwierdzeniem wysokiej jakości plonów pochodzących z IP jest certyfikat i zastrzeżony znak.



JAKOŚĆ TRADYCJA - system opracowany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego i Związek Województw Rzeczypospolitej Polskiej. Do produkcji używa się wyłącznie surowców, których pochodzenie jest identyfikowalne i które nie zawierają komponentów GMO. W systemie tym uczestniczą jedynie produkty charakteryzujące się tradycyjnym składem lub tradycyjnym sposobem wytwarzania, szczególną jakością wynikającą z ich tradycyjnego charakteru lub wyrażającą ich tradycyjny charakter. Ponadto produkty te posiadają szczególną jakość lub reputację odróżniającą je od produktów należących do tej samej kategorii. W przypadku produktów produkcji podstawowej dodatkowym wymogiem jest tradycyjna rasa lub tradycyjna odmiana. Za tradycyjne rasy i odmiany uważa się te, które użytkowano przed 1956 r. Ponadto za tradycyjny uważa się produkt, który posiada co najmniej 50-letnią historię wytwarzania.

Więcej informacji na stronie: <http://www.produktyregionalne.pl/biuletyn.html>



SYSTEM QUALITY MEAT PROGRAM (QMP) - opracowany przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego w celu wspierania produkcji dobrej wołowiny, pozyskiwanej ze specjalnie wyselekcjonowanych ras bydła, hodowanych z myślą o mięsie kulinarnym, które cechuje naturalna kruchość, miękkość, soczystość i łatwość obróbki.

Więcej informacji na stronie: <http://www.kochamwolowine.pl/informacje-dla-producentow>



SYSTEM GWARANTOWANEJ JAKOŚCI ŻYWNOCİ (QAFF) - opracowany przez Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego. System złożony obejmujący mięso wieprzowe, drobiowe oraz wędliny drobiowe i wieprzowo-wołowe. Jakość mięsa wieprzowego oraz drobiowego wytworzonego w ramach tego systemu wynika ze szczegółowych obowiązków producentów żywca, które gwarantują cechy charakterystyczne w procesie produkcji, dotyczących m. in. krzyżowania towarowego ras, żywienia czy pakowania.

W przypadku wędlin system ściśle je definiuje z podziałem na grupy w zależności od stopnia rozdrobnienia i rodzaju mięsa, szczegółową charakterystykę surowca i przebiegu procesu produkcyjnego oraz parametry fizyko-chemiczne wyrobu gotowego. Wysoka jakość wędlin wytworzonych w ramach systemu QAFF wynika z obowiązków jakie spełnia producent w procesie

przygotowania surowca i produkcji, i jest właściwa dla poszczególnych kategorii wędlin wieprzowo-wołowych i drobiowych.

Więcej informacji na stronie internetowej: <http://www.qafp.pl/#static>



SYSTEM JAKOŚCI WIEPRZOWINY PQS (PORK QUALITY SYSTEM) - opracowany przez Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS” oraz Związek „Polskie Mięso”. Kompleksowy system produkcji wieprzowiny wysokiej jakości, którego celem jest produkcja chudego, nieprzetłuszczonego mięsa wieprzowego, przy zachowaniu ważnych dla konsumentów i przetwórców parametrów jakości mięsa. System obejmuje etap produkcji pierwotnej (hodowlę i produkcję trzody chlewnej), obrót przedubojowy i przetwórstwo. Mięso wyprodukowane w Systemie PQS charakteryzuje się szeregiem korzystnych parametrów, które zwiększają jego trwałość, przydatność kulinarną i przetwórczą oraz smakowość i atrakcyjność dla konsumentów.

Więcej informacji na stronie: <https://www.polsus.pl/index.php/inicjatywy-i-projekty/system-jakosci-wieprzowiny-pqs-pork-quality-system>



Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Opracowała: Barbara Ditrich

Dział Rozwoju Obszarów Wiejskich
Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Lubaniu
ul. Tadeusza Maderskiego 3
Lubań, 83-422 Nowy Barkoczyn
Biuro – Pruszcz Gdański ul. Z. Wróblewskiego 3, budynek B