

SYSTEM PQS - ZAŁOŻENIA

System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System) to jeden z pierwszych w Polsce kompleksowy program wytwarzania wysokiej jakości mięsa wieprzowego, opracowany w 2009 roku przez organizacje reprezentujące rolników i przetwórców mięsa – Związek „Polskie Mięso” oraz Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS”.

Wśród najważniejszych założeń Systemu PQS znajdują się:

- precyzyjnie określone normy hodowli i produkcji,
- kilkietapowe kontrole jakości,
- identyfikowalność źródła pochodzenia produktu,
- zachowanie zasad dobrostanu zwierząt,
- poszanowanie środowiska naturalnego.

Efektom wykorzystania w procesie produkcji wieprzowiny PQS klasycznych metod pracy hodowlanej oraz szczegółowo określonych wymogów żywieniowych jest mięso o niskiej zawartości tłuszczu, którego przetwarzanie nie wymaga stosowania sztucznych dodatków czy barwników. Produkty opatrzone certyfikatem PQS charakteryzują się powtarzalną wysoką jakością, weryfikowaną podczas regularnych, dwuetapowych kontroli.

System Jakości Wieprzowiny PQS jest zgodny z art. 32 ust. 1 lit. b rozporządzenia Rady (WE) nr 1698/2005 z dnia 20 września 2005 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) i spełnia wymogi określone w artykule 22 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1974/2006 z dnia 15 grudnia 2006 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1698/2005. Spełnienie tych wymogów zadecydowało o uznaniu Systemu Jakości Wieprzowiny PQS w dniu 11 grudnia 2009 r. przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za krajowy system jakości żywności.