

SYSTEM PQS - CERTYFIKACJA

Oznaczenie opakowań certyfikowanej wieprzowiny charakterystyczną, błękitną wstęgą – logo Systemu PQS – pozwala na dokonywanie właściwego wyboru w momencie zakupu wszystkim konsumentom, którzy poszukują mięsa o wysokiej, powtarzalnej jakości i nieograniczonych możliwościach wykorzystania podczas przygotowywania potraw.

Certyfikat PQS stanowi gwarancję, że produkt nim oznaczony pochodzi tylko od sprawdzonych dostawców, którzy stosują ponadstandardowe normy na wszystkich etapach produkcji: od hodowli, przez obrót przedubojowy i przetwórstwo, aż po dostarczenie na sklepowe półki.

Wiarygodność certyfikatu odróżniającego produkty PQS od pozostałego, dostępnego w handlu mięsa, potwierdzana jest podczas regularnych, dwuetapowych kontroli jakości:

- samokontroli, przeprowadzanej przez uczestnika Systemu PQS na podstawie wytycznych opracowanych dla każdego etapu produkcji,
- kontroli niezależnej, przeprowadzanej przez jednostkę certyfikującą, działającą z upoważnienia Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Uczestnicy Systemu PQS dobrowolnie zgadzają się na przestrzeganie dodatkowych wymogów w procesie produkcyjnym. Producenci prosiąt i żywca wieprzowego oraz zakłady mięsne mogą posługiwać się charakterystycznym logo Systemu PQS, jeśli wszystkie parametry decydujące o jakości wieprzowiny zawierają się w wyznaczonych przedziałach i nie przekraczają wartości progowych.