



Warszawa, 27 listopada 2012 r.
Informacja prasowa

Wieprzowina PQS gwarancją najwyższej jakości

Coraz więcej osób ma świadomość tego, że jesteśmy tym, co jemy. System produkcji wieprzowiny wysokiej jakości – Pork Quality System powstał w odpowiedzi na oczekiwania współczesnych konsumentów, którzy chcą spożywać produkty przede wszystkim wpływające na zachowanie dobrego stanu zdrowia.

Polscy konsumenci mają wiele oczekiwań w stosunku do wartości odżywczej oraz jakości nabywanych produktów. Wychodząc naprzeciw tym oczekiwaniom, powstał PQS (Pork Quality System) – System Jakości Wieprzowiny, którego celem jest produkcja chudego, nieprzetłuszczonego mięsa wieprzowego o zwiększonej trwałości, przydatności kulinarnej i przetwórczej oraz wyjątkowym smaku.

Cechy jakościowe mięsa zależą między innymi od rasy, systemu chowu, a także warunków żywieniowych. Uczestnicy Systemu PQS przestrzegają w procesie produkcyjnym dodatkowych wymogów, aby zapewnić lepsze kulinarne cechy mięsa. Dzięki doborowi odpowiednich ras świń oraz wyeliminowaniu z ich żywienia śruty kukurydzianej oraz mączki rybnej wieprzowina z certyfikatem PQS pozbawiona jest rybiego zapachu, a jej tłuszcz nie ma żółtego zabarwienia. Mięso ma natomiast delikatny aromat i smak, jest kruche i soczyste, a podczas przyrządzania nie traci swojej objętości.

Wieprzowina produkowana w Systemie PQS oznaczona jest na opakowaniach charakterystyczną niebieską wstęgą z logo PQS, które stanowi gwarancję zachowania szczególnych norm odnoszących się do jakości mięsa, bezpieczeństwa i kontroli na każdym etapie produkcji. Dodatkowo, produkcja wieprzowiny w Systemie PQS jest dostosowana do nowych wymogów prawa z zakresu dobrostanu zwierząt. Jest również zgodna z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska naturalnego. Kupując wieprzowinę PQS, mamy gwarancję otrzymania produktu wysokiej jakości, który zaspokoi nawet najbardziej wymagających konsumentów.



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



Polskie Mięso



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.



System Jakości Mięsa Wieprzowego PQS (Pork Quality System) 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 art. 22 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1974/2006 z dnia 15 grudnia 2006 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1698/2005 w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW). Spełnienie wyżej wymienionych wymogów pozwoliło Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi w dniu 11 grudnia 2009 r. uznać **System Jakości Mięsa Wieprzowego PQS (Pork Quality System) za krajowy system jakości żywności.**

www.wieprzowinapqs.pl

Kontakt prasowy:

Joanna Kowalczyk

e-mail: joanna.kowalczyk@propublic.pl

tel. 606 301 983



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



Polskie Mięso



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.