



Warszawa, dn. 14.02.2013 r.
Informacja prasowa

System PQS – z myślą o konsumentach

To, co kiedyś było postrzegane jako moda, zaczyna być powszechne – wysoka jakość żywności staje się priorytetem podczas zakupów. Nie dziwi zatem fakt, iż produkty sygnowane znakiem PQS cieszą się stale rosnącą popularnością, a błękitną wstęgę i hasło „PQS – Znak wyróżnionej wieprzowiny” rozpoznaje coraz więcej konsumentów.

Pork Quality System (PQS) zrzesza producentów i przetwórców mięsa wieprzowego z całej Polski, którzy zobowiązali się do przestrzegania ponadstandardowych norm jakości na każdym etapie produkcji.

Precyzyjne zapisy Systemu określają m.in. rasy świń dopuszczone do hodowli oraz jej przebieg. I tak, w produkcji PQS wykorzystywane są jedynie rasy charakteryzujące się niskim otłuszczeniem oraz wysoką zawartością mięsa w tuszy, a producenci muszą przestrzegać szczegółowych wytycznych dotyczących żywienia stada. Mając na uwadze dobrostan zwierząt, opracowano także zasady ich transportu i uboju. Niezmiernie istotny jest również sposób identyfikacji, gwarantujący możliwość dokładnego ustalenia pochodzenia każdej porcji mięsa. Przestrzeganie m.in. tych właśnie procedur weryfikowane jest w drobiazgowych, dwuetapowych kontrolach przeprowadzanych na każdym etapie produkcji.

Tak rygorystyczne przepisy Systemu sprawiają, że powstająca w nim wieprzowina spełnia oczekiwania nawet najbardziej wymagających konsumentów. Sięgając po produkty PQS, mają pewność zakupu produktu o ponadstandardowej jakości – kruchej i soczystej mięsa o obniżonej zawartości tłuszczu i delikatnej, czerwono-różowej barwie. Bez trudu mogą też ustalić pochodzenie każdej porcji – informacje potrzebne do identyfikacji producenta znajdują się bowiem na etykiecie hermetycznie zamkniętego opakowania PQS. Co niezwykle ważne, certyfikowane mięso wieprzowe ma wyróżniony smak i może stanowić jeden z elementów zdrowej, zbilansowanej diety zbudowanej na bazie pełnowartościowych produktów.



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.