**Unijne i krajowe systemy jakości żywności**

Wytwarzanie, ochrona i promocja żywności wysokiej jakości odgrywają w państwach Unii Europejskiej znaczącą rolę. Jednym z podstawowych sposobów realizacji polityki jakości żywności w Unii Europejskiej jest wyróżnianie znakami potwierdzającymi wysoką jakość wyrobów rolno-spożywczych pochodzących z konkretnych regionów, jak też charakteryzujących się tradycyjnymi metodami produkcji.

Realizowana w Unii Europejskiej polityka jakości daje gwarancję konsumentom, że kupują oni żywność bardzo wysokiej jakości, która jednocześnie charakteryzuje się wyjątkową, tradycyjną metodą produkcji. Identyfikację i wybór poszczególnych produktów ułatwiają oznaczenia unijne: Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chroniona Nazwa Pochodzenia oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, certyfikat rolnictwa ekologicznego oraz certyfikaty obowiązujące w uznanych krajowych systemach jakości żywności. Oznaczenia te dają ochronę prawną producentom.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**W wyniku prowadzonej działalności osiągnęliśmy zarejestrowanie 90 produktów z Wielkopolski na Liście Produktów Tradycyjnych oraz 4 produktów w rejestrach Unii Europejskiej: Chronione Oznaczenie Geograficzne uzyskały rogal świętomarciński, andruty kaliskie, wielkopolski ser smażony, znak Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność uzyskał olej rydzowy. Obecnie producenci zrzeszeni w Wielkopolskim Cechu Rzeźników i Wędliniarzy rozpoczęli z inicjatywy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego procedurę uzyskania znaku** **Chronione Oznaczenie Geograficzne dla kiełbasy białej wielkopolskiej**.

**Rolnictwo ekologiczne**

Unijnym znakiem, poza oznaczeniami geograficznymi i tradycyjnymi, który świadczy o najwyższej jakości produktu rolnego lub spożywczego, jest oznaczenie wyrobu certyfikatem rolnictwa ekologicznego:



Przetworzony produkt jest produktem ekologicznym, gdy co najmniej 95% komponentów jest wytworzonych zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego.

**W Wielkopolsce funkcjonuje** (wg danych Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno Spożywczych na 31.12.2013 r.)

* **1074 producentów ekologicznych**
* **53 przetwórnie ekologiczne.**

**Poza unijnymi systemami podnoszenia jakości żywności funkcjonuje obecnie w Polsce kilka krajowych systemów, które pozwalają wyróżnić, ochronić prawnie i zagwarantować jakość wybranych produktów rolno-spożywczych. Do krajowych systemów jakości żywności należą systemy:**

**Jakość Tradycja**

****

System „Jakość Tradycja” został stworzony przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego dla produktów tradycyjnych i uznany w 2007 r. za krajowy system jakości żywności. Służy on przede wszystkim wyróżnianiu tradycyjnych wyrobów wysokiej jakości. Jakość Tradycja jest systemem, w którym do produkcji używa się naturalnych surowców, których pochodzenie jest identyfikowane oraz które nie zawierają GMO. W systemie tym biorą udział wyłącznie produkty cechujące się tradycyjnym składem lub tradycyjnym sposobem wytwarzania. Za produkt tradycyjny uważa się taki, który cechuje się co najmniej 50-letnią historią wytwarzania. Znak „Jakość Tradycja” jest chroniony wspólnym znakiem towarowym gwarancyjnym zarejestrowanym w Urzędzie Patentowym. **Obecnie 23 produkty z Wielkopolski uzyskały certyfikat „Jakość Tradycja”**

**Quality Meat Program (QMP)**

****

Quality Meat Program jest krajowym systemem jakości żywności uznanym decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2008 r. Właścicielem systemu QMP jest Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego. System daje sprzedawcom detalicznym i konsumentom gwarancję jakości wołowiny. W ramach QMP produkcja żywca opiera się na doborze odpowiednich ras mięsnych (Limousin, Charolaise, Angus, Hereford, Salers, Simentaler) i ich krzyżówek. System wprowadza standardy dotyczące chowu zwierząt, żywienia, transportu, postępowania w rzeźniach oraz produkcji mięsa.

Wołowina oznaczona znakiem towarowym gwarancyjnym „System QMP” jest wytwarzana w taki sposób, aby zapewnić mięsu naturalną miękkość, kruchość i wyższą soczystość, QMP nie wykorzystuje w żywieniu zwierząt pasz GMO.

Za kontrole odpowiadają jednostki certyfikujące, a certyfikat zgodności przyznawany jest na rok.

**System Jakości Wieprzowiny PQS**



System Jakości Wieprzowiny PQS związany jest z wytwarzaniem wysokiej jakości mięsa wieprzowego. Został on opracowany przez Polski Związek Hodowców Trzody Chlewnej „POLSUS” i Związek „Polskie Mięso”, w 2009 r. został uznany za krajowy system jakości żywności. System PQS bazuje głównie na doborze odpowiednich ras świń oraz określonych zasadach karmienia.

Celem systemu jest przede wszystkim produkcja chudej i nieprzetłuszczonej wieprzowiny przy zachowaniu istotnych parametrów jakości mięsa, ze zwiększoną trwałością i przydatnością kulinarną, przetwórczą, a także smakowitością.

**System Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP)**



QAFP jest systemem, który obejmuje mięso wieprzowe, mięso drobiowe, wędliny drobiowe i wieprzowo-wołowe. Został opracowany przez Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, w 2009 r. uznany jako krajowy system jakości żywności.

Wszystkie etapy produkcji, od hodowli poprzez ubój, transport, pakowanie i sprzedaż objęte są normami. Program jest stale rozbudowywany o nowe zasady związane z jakością różnych wyrobów. Obecnie istnieje zestaw norm m.in. „Kulinarnego mięsa wieprzowego” oraz „Kulinarnego mięsa z piersi kurczaka i indyka oraz tuszki i elementy młodej polskiej gęsi owsianej”. Trwają prace nad normami dotyczącymi miodów, wyrobów mięsnych klasy premium, owoców, warzyw oraz ryb.

Program zapewnia możliwość pełnej identyfikacji produktu na każdym etapie jego wytwarzania.