

**PRODUKTY
CERTYFIKOWANE
W RAMACH
KRAJOWYCH
SYSTEMÓW
JAKOŚCI**



Żywność oznaczona poniższymi znakami daje gwarancję jakości dzięki stosowaniu określonych, rygorystycznych metodyk i zasad produkcji, ze szczególnym uwzględnieniem jakości i pochodzenia surowca, z którego jest produkowana.

QAFP Quality Assurance for Food Products

System gwarantowanej jakości żywności zwraca uwagę na dobrostan zwierząt, zdrowie konsumentów i jakość kulinarną mięsa. Obejmuje kulinarne mięso wieprzowe, tusze i elementy z kurczaka i indyka, a także wędliny drobiowe i wieprzowo-wołowe.



QMP Quality Meat Program

System gwarantowanej jakości mięsa wołowego kładzie nacisk na wysokie standardy dobrostanu zwierząt. To gwarancja sprawdzonego źródła pochodzenia mięsa, miękkiej i delikatnej wołowiny, a także doskonałego smaku.



Jakość Tradycja

System jakości służący wyróżnianiu produktów tradycyjnych wysokiej jakości, które posiadają co najmniej 50-letnią historię wytwarzania.

Więcej informacji:

www.kupujswiadomie.gov.pl



Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa
ul. Karolkowa 30, 01-207 Warszawa
tel. 22 376 76 76

#KUPUJŚWIADOMIE

www.kupujswiadomie.gov.pl



SZUKASZ ŻYWNOSCI WYSOKIEJ JAKOŚCI? SPÓJRZ NA ETYKIETĘ!

Wybieraj produkty ze znakami jakości i oznaczeniami, które potwierdzają ich wyjątkowe walory.

Produkty certyfikowane są poddawane kontrolom, spełniają rygorystyczne standardy produkcji.

Systemy jakości mają swoje własne wytyczne i reguły, które należy spełnić, aby proces certyfikacji zakończył się przyznaniem konkretnego certyfikatu i upoważniał producenta do oznaczania nim danego produktu.

Produkty z oznaczeniami nie są wytwarzane w ramach systemów jakości, ale mają cechy charakterystyczne, które wpływają na ich wyjątkowość i unikalność.

PRODUKTY SPOŻYWCZE Z OZNACZENIAMI

Poniższe oznaczenia na produktach spożywczych informują o konkretnych, wyróżniających dany produkt cechach. Są to takie walory, jak pochodzenie surowców użytych do produkcji czy tradycyjne metody wytwarzania.



PRODUKT POLSKI to gwarancja, że produkt został wyprodukowany w Polsce na bazie polskich surowców.



POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ informuje o wysokiej i stabilnej jakości produktu żywnościowego.



WOLNE OD GMO gwarantują, że produkt nie zawiera organizmów genetycznie zmodyfikowanych lub że pochodzi od zwierząt, które nie były żywione paszami genetycznie zmodyfikowanymi.



PRODUKTY Z CERTYFIKATAMI UNIJNYMI

Unijny system oznaczeń gwarantuje wyjątkową jakość produktu, wynikającą ze specyficznych metod produkcji, uwarunkowań regionalnych, historii czy też unikatowej tradycji wytwarzania.



PRODUKCJA EKOLOGICZNA UE

Zamieszczany na etykietach unijny znak jakości wraz z numerem certyfikatu potwierdza, że produkt jest wolny od zanieczyszczeń, chemii i GMO oraz wytworzony z dbałością o środowisko naturalne ze szczególnym uwzględnieniem łączenia przyjaznych środowisku praktyk gospodarowania, wspomagania wysokiego stopnia różnorodności biologicznej, wykorzystywania naturalnych procesów oraz zapewniania właściwego dobrostanu zwierząt.



CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA

Znak jakości przyznawany produktowi nawiązuje do miejsca, w którym jest wytwarzany i podkreśla jego związek z danym regionem geograficznym. Wszystkie surowce potrzebne do wytworzenia tego produktu pochodzą z określonego obszaru geograficznego oraz wszystkie fazy wytwarzania odbywają się na tym obszarze.



CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE

Znak jakości przyznawany produktowi regionalnemu wyjątkowej jakości, o nazwie nawiązującej do miejsca, w którym jest wytwarzany i podkreślającej jego związek z tym miejscem. Przynajmniej jeden z etapów powstawania produktu musi przebiegać na obszarze, do którego odnosi się nazwa produktu.



GWARANTOWANA TRADYCYJNA SPECJALNOŚĆ

Znak jakości przyznawany produktowi noszącemu tradycyjną nazwę, odnoszącą się do jego specyficznego charakteru lub tradycyjnie stosowaną dla tego produktu. Produkt musi być wytwarzany z tradycyjnych surowców, według tradycyjnej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie receptury lub tradycyjnymi metodami.