

**Zdrowa żywność w Carrefour Polska:  
spod znaku  
„Jakość Carrefour”**



## PRODUKTY ZE ZNAKIEM JAKOŚĆ CARREFOUR

Produkty **Jakość Carrefour** to produkty z gamy produktów zdrowej żywności, wyprodukowane bez sztucznych konserwantów i z pełnym poszanowaniem otaczającej przyrody, wolne od surowców modyfikowanych genetycznie (GMO). Jedną z najważniejszych cech wyróżniających je jest ich identyfikowalność. Firma Carrefour była promotorem identyfikowalności produktów, czyli możliwości prześledzenia całego cyklu „życia” produktów „od pola do talerza”.

Znak Jakość Carrefour to produkty wyprodukowane zgodnie z normami proekologicznymi, przez krajowych producentów i hodowców, których kompetencje zostały uznane i poświadczone certyfikatem przyznany przez niezależną, uprawnioną polską instytucję. Działania, których celem jest przyznanie znaku Jakość Carrefour (FQC), są prowadzone przez Carrefour w porozumieniu z lokalnymi producentami i hodowcami.

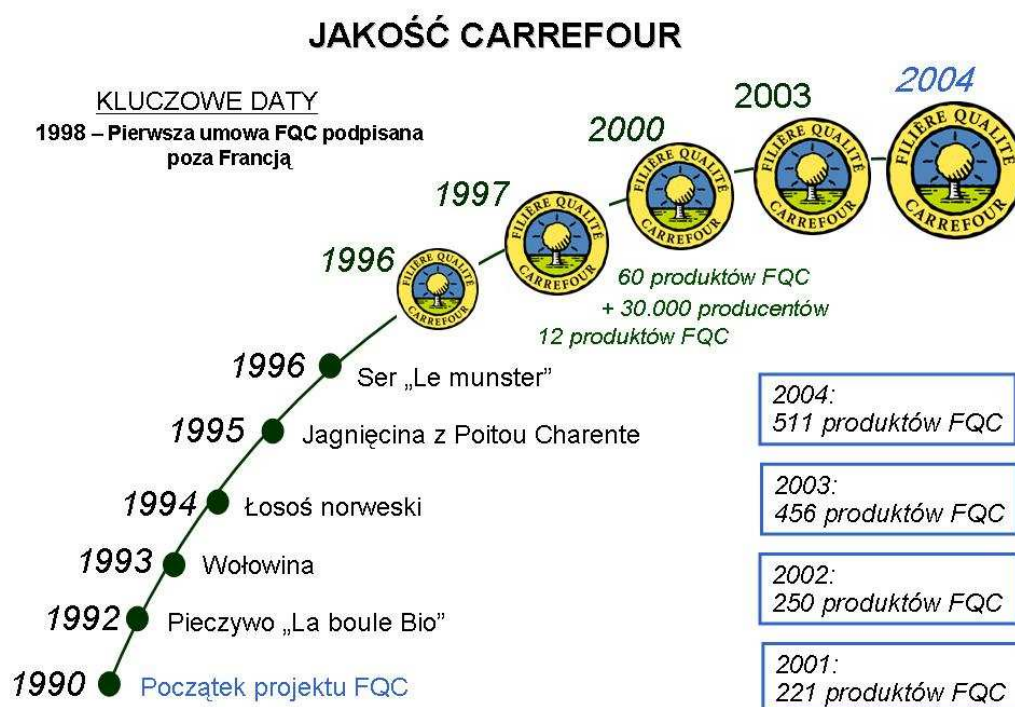


### **ZNAK JAKOŚĆ CARREFOUR**

Carrefour od zawsze dbał o to, aby dostawcy produkowali zdrową żywność bez sztucznych konserwantów. W 1991 roku Carrefour we Francji dla oznaczenia standardów jakości wprowadził na swoich produktach etykietę Jakość Carrefour (z franc. Filière Qualité Carrefour, skrót FQC).

Produkty ze znakiem Jakość Carrefour spełniają cztery najważniejsze kryteria:

- Oryginalny smak
- Zdrowie klienta
- Ochrona środowiska
- Rozsądna cena



Grupa Carrefour we Francji posiada ponad 300 takich produktów. Carrefour w Polsce w ofercie ma ich 14, z czego 6 zostało przygotowanych i opracowanych w Polsce we współpracy z polskimi dostawcami. Pozostałe 8 artykułów pochodzi z Włoch, Hiszpanii, Norwegii czy Słowacji - są to produkty charakterystyczne

dla poszczególnych krajów lub regionów - np. łosoś norweski, mąka ekologiczna ze Słowacji (z której Carrefour produkuje w swoich piekarniach chleb i bułki na bazie oryginalnej receptury) i gama produktów z Włoch i Hiszpanii tj. szynka parmeńska szynka perrano czy ser grana padano.

W europejskich sklepach sieci Carrefour jest aż 503 produkty opatrzone znakiem FQC, najwięcej we Francji - 251. W Ameryce Południowej 98 artykułów Jakości Carrefour - najwięcej w Brazylii 71. W azjatyckich hipermarketach jest 57 produktów FQC, najwięcej w Chinach – 26. W sumie na całym świecie Carrefour posiada 658 produktów FQC.

## **POROZUMIENIA PODPISANE DO CHWILI OBECNEJ**

Pierwszym polskim produktem, na który podpisano umowę o współpracy w ramach Znak Jakości Carrefour, **były jabłka produkowane przez Spółdzielnię Ogrodniczą „Grodzisko”, mieszczącą się w Gminie Raciechowice niedaleko Krakowa.** Uroczystość podpisania dokumentu miała miejsce 30 czerwca 1998 roku w miejscowości Żerosławice. Była to pierwsza umowa tego rodzaju zawarta poza Francją. Dała ona dobry początek innym krajom, w których Carrefour jest obecny.

31 sierpnia 1998 roku, Carrefour podpisał kolejną umowę w ramach znaku Jakości Carrefour na **Jabłka, z Panem Piotrem Korczakiem ze Skowronek k. Grójca.**

6 lipca 2001 roku, Carrefour podpisał porozumienie w ramach Znak Jakości Carrefour z polskim producentem **jagnięciny, firmą POŁONINA Sp. z o. o. z Leska.**

28 sierpnia 2003 roku, Carrefour podpisał porozumienie w ramach Znak Jakości Carrefour **Ziemniaki i Cebula ze Spółdzielnią Rolniczą „Białuty” w Białutach.**

14 września 2004 roku, Carrefour podpisał porozumienie w ramach Znak Jakości Carrefour **Miód Naturalny. Produkt ten pochodzi z rodzinnej pasieki Państwa Teodory i Tadeusza Kozaków z Kozaków k. Biłgoraja.**

Twaróg Wiejski z ekologicznej mleczarni „Łukta” w Łukcie (od 19 kwietnia 2005 roku)

Dzięki przeprowadzaniu stałych kontroli jakości wszystkich artykułów obecnych w ofercie sprzedażowej Carrefour Polska zdobywa pewność, że oferowane produkty są bezpieczne a ich poziom jakości nie ulega zmianie. Szczególną wagę firma przykładła do tego, aby artykuły spełniały wymagane normy i były bezpieczne dla konsumenta. W tym celu prowadzone są stałe kontrole jakości, nadzór laboratoryjny oraz wizytacje zakładów produkcyjnych. Zanim produkt znajdzie się na półce, przechodzi szereg testów jakościowych i badań. Carrefour kontroluje także naturę i pochodzenie składników produktu.

Wszystkie artykuły ze Znakem Jakości Carrefour są dwa razy w roku poddawane audytom zewnętrznym kontrolującym ich jakość.

**Produkty ze Znakiem Jakości Carrefour opracowane w Polsce:**

**Jabłka Jakość Carrefour wyróżniają się spośród innych produktów na rynku dzięki:**

- Całkowitej identyfikowalności produktu – od kwater w sadach, aż do sprzedaży w sklepie
- Uprawom w ramach Integrowanej Produkcji Owoców IPO (Kontrolowanie kłesk dzięki przyjaznym owadom, zastosowanie dobroczynnych roślin i nawadnianie wodą ze studni, okresowym badaniom gleby i owoców)
- Brakowi zabiegów po zbiorach
- Wyeliminowaniu lub zmniejszeniu do minimum zastosowania produktów fitosanitarnych w uprawie.
- Jedynemu w swoim rodzaju smakowi i wybarwieniu jabłek z okolicy Grójca i z okolic Raciechowic.
- Zbiorom w optymalnym momencie dojrzewania i skróceniu do minimum terminu dostawy do sklepu.
- Rozsądnemu planowi nawodnienia, do którego używa się odpowiednią ilość wody, zapobiegającej marnotrawieniu i poprawia jakości produktu.
- Odpowiedniemu przechowywaniu jabłek w nowoczesnych chłodniach z atmosferą kontrolowaną



**Jagnięcina Jakość Carrefour wyróżnia się spośród innych produktów na rynku dzięki:**

- Doborowi hodowców specjalnie dla Carrefour (11 wybranych hodowców z Roztocza i Bieszczad)
- Hodowli odbywającej się w naturalnych warunkach
- Doborowi najlepszych ras i krzyżówek (Polska Owca Górska, Owca Carnogłówka, Ile de France, Suffolk)
- Wypasowi owiec i jagniąt odbywającemu się na nieskażonych pastwiskach Roztocza i w Bieszczad
- Paszom naturalnym, dostosowanym do wieku zwierząt (w okresie letnim - wypas, w zimowym - siano, plewy śruta). W stosowanych paszach produkty pochodzenia zwierzęcego i modyfikowane genetycznie są zabronione.
- Wiek jagniąt do uboju - 9-10 miesięcy gwarantuje odpowiedni i delikatny smak mięsa
- Ubojowi przez elektronarkozę, który jest humanitarny i nie wpływa negatywnie na smak i teksturę mięsa
- Specjalnej selekcji jagniąt (waga) zgodnie z zapotrzebowaniem i wymogami Carrefour - 10-15 kg
- Pełnej identyfikacji partii towaru
- Prowadzonej dokumentacji u hodowców (ilość i rodzaj pasz, zabiegi medyczne itp.) i w zakładzie ubojowym
- Dbłości o ochronę środowiska naturalnego (hodowcy i zakład ubojowy)

**Ziemniaki Jakość Carrefour wyróżnia się spośród innych produktów na rynku dzięki:**

- Całkowitej identyfikowalności produktu, począwszy od certyfikowanych bulw aż do punktu sprzedaży ziemniaków
- Doborowi parceli i producentów specjalnie dla Carrefour (4 wybrane gospodarstwa)
- Brakowi zabiegów fitosanitarnych po zbiorach - przeciw kiełkowaniu ziemniaków
- Wyeliminowaniu lub zmniejszeniu do minimum zastosowania środków fitosanitarnych w uprawie dzięki analizom gleby i ekstensywnej uprawie
- Jedynemu w swoim rodzaju smakowi (uprawy znajdują się w obszarach wolnych od zanieczyszczeń przemysłowych)
- Zbiorom w optymalnym momencie dojrzewania i skróceniu do minimum terminu dostawy do sklepu
- Rozsądnemu planowi nawodnienia, do którego używa się odpowiednią ilość wody co zapobiega jej marnotrawieniu w wpływa dobrą jakością ziemniaków
- Odpowiedniemu przechowywaniu ziemniaków w chłodniach
- Specjalnej selekcji i kalibrowaniu ziemniaków zgodnie z zapotrzebowaniem i wymogami Carrefour

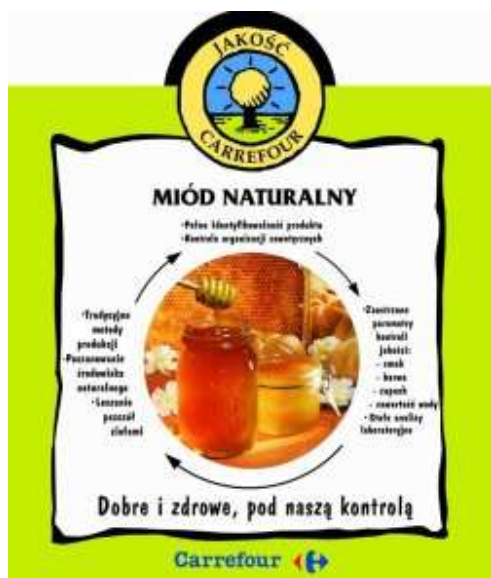


**Cebula za Znakiem Jakości Carrefour wyróżnia się spośród innych produktów na rynku dzięki:**

- Całkowitej identyfikowalności produktu, począwszy od certyfikowanych nasion aż do momentu sprzedaży produktu w sklepach Carrefour
- Doborowi parceli i producentów specjalnie dla Carrefour (2 wybrane gospodarstwa)
- Brakowi zabiegów fitosanitarnych po zbiorach
- Zmniejszeniu zastosowania środków fitosanitarnych w uprawie, dzięki analizom gleby i ekstensywnej uprawie
- Jedynemu w swoim rodzaju, naturalnemu smakowi (uprawy znajdują się w obszarach wolnych od zanieczyszczeń przemysłowych)
- Zbiorom w optymalnym momencie dojrzewania i skróceniu do minimum terminu dostawy do sklepów
- Rozsądnemu planowi nawodnienia, do którego używa się odpowiednią ilość wody, co zapobiega jej marnotrawieniu i wpływa na dobrą jakość produktu.
- Odpowiedniemu przechowywaniu cebuli w chłodniach
- Specjalnej selekcji i kalibrowanie cebuli zgodnie z zapotrzebowaniem i wymogami Carrefour
- Badaniu każdej partii cebuli na zawartość azotanów (norma dopuszcza do 200 mg/kg)



**Miód Jakość Carrefour** dostępny jest w sprzedaży w 3 odmianach: wielokwiatowy, gryczany i spadziowy. Wyróżniają się spośród innych produktów na rynku dzięki:



- Całkowitej identyfikowalności produktu, począwszy od każdej pasieki, aż do momentu sprzedaży miodu w sklepach Carrefour
- Doborowi najlepszych pożytków usytuowanych na ekologicznie czystych terenach Puszczy Solskiej i Roztocza oraz Bieszczad
- Leczeniu pszczoł naturalnymi metodami z wykorzystaniem ziół, wykluczenie antybiotyków
- Miodobraniu w optymalnym momencie, gdy miód jest dojrzały. Decyzja o rozpoczęciu miodobrania podejmowana jest na podstawie wyników badań zawartości wody, (poniżej 19%)
- Jedynemu w swoim rodzaju, naturalnemu smakowi, specyficznemu dla danej odmiany miodu potwierdzonemu przez badania organoleptyczne
- Badaniu każdej partii miodu w wewnętrznym laboratorium Firmy Pszczelarz Kozacki
- Specjalnej selekcji jakościowej miodu, zgodnie z zapotrzebowaniem i wymogami Carrefour.
- Zmniejszoną zawartość wody (18-19%), gdy (norma PN-88/A-77626 dopuszcza do 20%), przez co jest on bardziej klarowny
- Niezmiennej wysokiej jakości produktu potwierdzanej przez badania sensoryczne, przeprowadzane co roku.

**Twaróg ze Znakiem Jakości Carrefour dostępny jest we wszystkich hipermarketach Carrefour w dwóch rodzajach: tłusty i półtłusty. Twarogi te wyróżnia się spośród innych na rynku dzięki:**

- Całkowitej identyfikowalności produktu, począwszy od producenta mleka, aż do momentu sprzedaży twarogu w sklepach Carrefour
- Doborowi najlepszego surowca - mleka tylko klasy ekstra o korzystniejszych parametrach: - kwasowość – 6,2-6,6'SH (Norma Polska zakłada 6.0 – 7.5 'SH.)
- Usytuowaniu wypasu krów i produkcji na ekologicznie czystych terenach Warmii i Mazur
- Wyeliminowaniu z paszy zwierząt produktów modyfikowanych genetycznie, antybiotyków i innych preparatów leczniczych
- Tradycyjnym metodom produkcji twarogu bez dodatku konserwantów
- Grawitacyjnemu odciekaniu serwatki – co ma wpływ na odpowiednią konsystencję twarogu
- Ręcznemu krojeniu i pakowaniu twarogu w pergamin
- Obniżeniu stopnia kwasowości twarogu do 80"SH (PN przewiduje 90-100'SH)
- Jedyńemu w swoim rodzaju, naturalnemu, delikatnemu smakowi potwierdzonemu poprzez badania organoleptyczne
- Badaniu każdej partii twarogu w wewnętrznym laboratorium Mleczarni Łukta
- Niezmiennej wysokiej jakości produktu potwierdzanej przez badania sensoryczne, przeprowadzane co roku.

