

**ZAKRES AKREDYTACJI
JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ WYROBY
SCOPE OF ACCREDITATION FOR PRODUCT CERTIFICATION BODY
Nr/No AC 148**

wydany przez / issued by
POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI
01-382 Warszawa, ul. Szczotkarska 42

Wydanie/Issue 14 z/of 29.04.2026



AC 148

Nazwa i adres jednostki certyfikującej
Name and address of certification body

CENTRUM JAKOŚCI AgroEko Sp. z o.o.

ul. Młynarska 42

01-171 Warszawa

Certyfikacja/Certification:

- wg programu / scheme: QAFP;
- produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych / organic production and labelling of organic products;
- integrowana produkcja roślin / integrated plant production;
- wg programu / scheme: QMP.

Wersja strony / Page version: A

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AC 148 z dnia 20.06.2022 r.
Cykl akredytacji od 19.01.2024 r. do 13.02.2028 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

This document is an annex to accreditation certificate No AC 148 of 20.06.2022

Accreditation cycle from 19.01.2024 to 13.02.2028

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

Rodzaj certyfikacji:	Dokument odniesienia:
CERTYFIKACJA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH W PROGRAMIE QAFP	System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP (wydanie 6 z dnia 12.03.2021 r.)

Grupy działalności	Zeszyty branżowe QAFP
Wędliny: I Wędliny wieprzowo-wołowe 1. Wędzonki 1.1 Wędzonki parzone 1.2 Wędzonki surowe i surowe dojrzewające 2. Kielbasy parzone 2.1 Kielbasy surowe i surowe dojrzewające 3. Wyroby blokowe 4. Wędliny podrobowe II Wędliny drobiowe 1. Wędzonki drobiowe parzone 2. Drobiowe kielbasy parzone 3. Drobiowe wyroby blokowe 4. Drobiowe wędliny podrobowe	Wędliny Wymagania produkcyjne i jakościowe Wydanie 5 z dnia 12.03.2021 r.
Trzoda chlewna Półtusze Mięso wieprzowe (schab, szynka, łopatka, polędwiczka, karkówka, golonka, żeberka)	Kulinarne Mięso Wieprzowe Wymagania produkcyjne i jakościowe Wydanie 7 z dnia 25.08.2025 r.
Kurczęta (kurczaki) Indyki Kulinarne mięso z piersi kurczaka Tusze (tusze bez podrobów) i elementy (kawałki) kurczaka (piersi całe lub dzielone ze skórą lub bez skóry, ćwiartka, noga udo, podudzie, skrzydło i skrzydło niedzielone, mięso z kawałków tusz bez kości) Kulinarne mięso z piersi indyka Tusze (tusze bez podrobów) i elementy (kawałki) indyka (piersi całe lub dzielone ze skórą lub bez skóry, noga, udo, podudzie, skrzydło i skrzydło niedzielone, mięso z nogi indyka bez kości, mięso z kawałków tusz bez kości)	Tusze, Elementy i Mięso z Kurczaka i Indyka Wymagania produkcyjne i jakościowe Wydanie 5 z dnia 12.03.2021 r.

Wersja strony: A

Rodzaj działalności:	Dokument odniesienia:
CERTYFIKACJA PRODUKCJI EKOLOGICZNEJ I ZNAKOWANIA PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2018/848 z dnia 30 maja 2018 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie Rady (WE) 834/2007
Kategorie produktów na każdym etapie produkcji, przygotowania i dystrybucji: – Nieprzetworzone rośliny i produkty roślinne, w tym nasiona i inny materiał przeznaczony do reprodukcji roślin – Zwierzęta gospodarskie i nieprzetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego – Algi i nieprzetworzone produkty akwakultury – Przetworzone produkty rolne, w tym produkty akwakultury, do wykorzystania jako żywność – Pasza – Wino – Inne produkty: – Drożdże używane jako żywność lub pasza – Herbata paragwajska, Kukurydza cukrowa, Liście winorośli, Rdzenie palmowe, Kiełki chmielu i inne podobne jadalne części roślin i wytwarzane z nich produkty – Sól morską i inne rodzaje soli stosowane w żywności i paszy – Kokon jedwabnika nadający się do zwijania – Naturalne gumy i żywice – Wosk pszczoły – Olejki eteryczne – Zatyczki z korka naturalnego, nieaglomerowane i bez żadnych substancji wiążących – Bawełna, niezgrzeblona i nieczesana – Wełna, niezgrzeblona i nieczesana – Skóry surowe i skóry niewyprawione – Tradycyjne ziołowe preparaty na bazie roślin	

Wersja strony: A

Rodzaj działalności:	Dokument odniesienia:
CERTYFIKACJA INTEGROWANEJ PRODUKCJI ROŚLIN	Ustawa z dnia 8 marca 2013 r. o środkach ochrony roślin Rozdział 6 Integrowana produkcja roślin

Grupa produktów	Dokument normatywny
Rośliny i produkty roślinne ^E	Metodyki integrowanej produkcji roślin zatwierdzone przez Głównego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji jednostek certyfikujących wyroby.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana na żądanie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

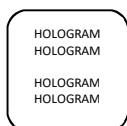
Rodzaj certyfikacji:	Dokument odniesienia:
CERTYFIKACJA PRODUKTÓW ROLNICTWA, SPOŻYWCZYCH I INNYCH W PROGRAMIE QMP	System Certyfikacji QMP (wydanie VI)

Grupy działalności	Dokument normatywny
Przetwórstwo mięsa	QMP Mięso, wydanie VII
Transport zwierząt	QMP Transport, wydanie VII
Produkcja żywca wołowego	QMP Bydło, wydanie VII
Przetwórstwo pasz	QMP Pasze, wydanie VII

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AC 148

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian

**KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

HANNA TUGI
dnia: 29.04.2026 r.