



# DOCEŃ DOBRE

Numer 1/2015



## wiadomości

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

BEZPŁATNY  
KWARTALNIK  
lipiec 2015

ISSN 2449-8793

### XVI audyt żywności - o certyfikat ubiegało się ponad 200 produktów

29 kwietnia br. w Czeladzi przeprowadzona została XVI certyfikacja artykułów spożywczych biorących udział w programie „Doceń polskie”. Loża Ekspertów, której przewodniczącym jest mistrz kuchni Mirek Drewniak oceniła 207 wyrobów z asortymentu 67 firm. Wszystkie zakwalifikowane do audytu produkty posiadają tzw. polski akcent, który wyraża związek artykułu spożywczego z naszym krajem.

Każdy z produktów został sprawdzony i oceniony; specjaliści przyznali żywności punkty za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Wyroby, które otrzymały wysokie noty zdobyły godło „Doceń polskie”. Żywność z maksymalną liczbą punktów otrzymała także tytuł TOP PRODUKT. O prestiżu certyfikatów świadczy nie tylko wiedza i doświadczenie osób przyznających wyróżnienia, ale i honorowy patronat, który Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi sprawuje nad programem „Doceń polskie”. Informacje na temat laureatów można znaleźć na blogu programu, pod adresem [www.blog.docenpolskie.pl](http://www.blog.docenpolskie.pl).



### Wsparcie promocyjne profesjonalnej agencji PR



Organizatorzy programu „Doceń polskie” współpracują z **Adventure Media** - profesjonalną agencją public relations. Współdziałanie to przynosi wymierne korzyści firmom, których wyroby zostały nagrodzone certyfikatem. Informacje na temat laureatów programu pojawiają się nie tylko na blogu i stronie [docenpolskie.pl](http://docenpolskie.pl). Każda z firm otrzymuje komplet materiałów do wykorzystania, a jednocześnie - ma możliwość współuczestnictwa w tworzeniu materiałów prasowych, które są publikowane w mediach ogólnopolskich i lokalnych. Dzięki temu informacje o nagrodzonych firmach docierają do szerokiego grona odbiorców: obecnych i potencjalnych klientów.

Wszystkie osoby zainteresowane współpracą zapraszamy do kontaktu z przedstawicielką **Adventure Media**, **Anną Koza**. Pytania i informacje należy kierować na adres: [anna.koza@adventure.media.pl](mailto:anna.koza@adventure.media.pl)



### XVII certyfikacja produktów spożywczych. Trwa przyjmowanie zgłoszeń

29 lipca br. w Czeladzi, w Hotelu Szafran, odbędzie się XVII audyt produktów spożywczych. Do organizatorów programu już wpłynęły zgłoszenia od firm z całej Polski, które są zainteresowane zdobyciem wyróżnienia. Producenci mogą jeszcze przystąpić do certyfikacji. Dlaczego warto uczestniczyć w programie? Poniżej kilka najważniejszych argumentów.

1. Certyfikacja żywności to jedyna możliwość zdobycia cennego godła promocyjnego „Doceń polskie”.
2. Sam udział w audycie nie jest równoznaczny z otrzymaniem wyróżnienia, jego zdobycie to dla firmy dodatkowy prestiż.
3. Produkty spożywcze biorące udział w programie są oceniane

przez Lożę Ekspertów, którą tworzą specjaliści z długoletnim doświadczeniem w branży spożywczej.

4. Ocena wyrobów przebiega wg jasnych, ściśle określonych w regulaminie kryteriów. Wszystkie produkty podlegają tym samym kryteriom oceny. Punkty (w skali 1-10) są przyznawane za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Godło jest przyznawane wyrobom, które otrzymają minimum 7,5 punktu. Zdobycie maksymalnych not jest premiowane tytułem TOP PRODUKT.
5. Patronem honorowym programu jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
6. Godło promocyjne „Doceń polskie” potwierdza wysoką jakość wyrobów, a przy tym jednoznacznie określa pochodzenie produktu.

7. Udział w audycie jest bezpłatny i niezobowiązujący.
8. Certyfikaty nadawane są wyrobom różnego typu, w tym Markom Własnym.
9. Godło „Doceń polskie” to skuteczne narzędzie marketingowe, które daje konsumentowi pewność, że wyrób został sprawdzony przez ekspertów, a jednocześnie jest wytworem rodzimych producentów.
10. Organizatorzy zapewniają laureatom szerokie wsparcie marketingowe.

Więcej szczegółów:  
[www.blog.docenpolskie.pl](http://www.blog.docenpolskie.pl)







## Docień polskie w pigułce

### Dla kogo i po co?

Program „Docień polskie” ma na celu promocję wysokiej jakości produktów dostępnych na polskim rynku oraz posiadających „polski akcent”. Skierowany jest do producentów dóbr konsumpcyjnych ze szczególnym naciskiem na produkty FMCG (produkty/dobra szybko zbywalne).



Uczestnictwo w programie „Docień polskie” gwarantuje producentowi szerokie wsparcie promocyjne na różnych płaszczyznach i za pośrednictwem różnych nośników informacji – za pośrednictwem mediów tradycyjnych, jak i elektronicznych.

Istnieją dwa sposoby dostarczenia produktu do oceny dopuszczającej przyznanie znaku „Docień polskie”:

- zgłoszenie produktu przez jego producenta,
- nominowanie produktu przez Lożę Ekspertów.

### Zasady uczestnictwa

Zgłoszenie do programu promocyjnego „Docień polskie” jest BEZPŁATNE.

Producenci dostarczają swoje produkty do oceny przez Lożę Ekspertów. Ocena dostarczonych produktów jest prowadzona przynajmniej cztery razy w roku. Produkty oceniane są pod kątem spełnienia wymagań programu, na podstawie dostarczonych, razem z produktem, deklaracji zgłoszeniowych oraz podczas bezpośredniej oceny prowadzonej przez Lożę Ekspertów. Loża Ekspertów oprócz przyznania lub nie, produktowi prawa do używania znaku „Docień polskie” może również, w wyjątkowych przypadkach, przyznać wyróżnienia TOP PRODUKT dla produktów posiadających szczególne walory jakościowe.

### Wsparcie promocyjne

Produkty posiadające znak „Docień polskie” otrzymują szerokie wsparcie promocyjne:

- serwis internetowy [www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl),
- Fanpage Programu w portalu Facebook,
- wsparcie w miejscach sprzedaży (m.in.: etykiety, plakaty, nalepki, ulotki informacyjne dla konsumentów),
- szeroko zakrojone działania w zakresie Social Media (serwisy społecznościowe, blogi itp.),
- bezpośrednie wsparcie w zakresie promocji produktów (w tym portale internetowe oraz media związane z kulinariami).

### Używanie znaku „Docień polskie”

Znak promocyjny „Docień polskie” może być wykorzystywany przez producenta we wszelkich działaniach promocyjnych dotyczących produktu, który znak otrzymał. Zgoda ta dotyczy wszelkich pól eksploatacji i jest obowiązująca po wykupieniu stosownej licencji.

### Patronat honorowy / współpraca

Honorowym patronem programu jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Współpracę merytoryczną nad oceną/przyznaniem znaku sprawują: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, Związek Polskie Mięso, UPEMI oraz Fundacja KLUBU SZEFOW KUCHNI.



## Rekomendacja

### Zdobycie godła świadczy o wysokiej jakości produktów firmy SERTOP



SERTOP to firma z ponad pięćdziesięcioletnią tradycją. Produkowane w Tychach wyroby doskonale zna nie tylko kilka pokoleń Polaków, a także konsumenci m.in. z USA, Kanady, Izraela oraz krajów Unii Europejskiej. Udział naszych wyrobów w certyfikacjach żywności programu „Docień polskie” umożliwia zdobycie kolejnego potwierdzenia ich wysokiej jakości. Certyfikat „Docień polskie” jest cenny, gdyż decyzję o jego przyznaniu podejmują niezależni specjaliści z branży spożywczej na podstawie not wystawianych produktom. Zdobyć godła świadczy o wysokiej jakości produktu, a jednocześnie wprost określa pochodzenie żywności. Firma SERTOP może poszczycić się godłem „Docień polskie” na: SER TOPIONY ŚMIETANKOWY Z CZOSNKIEM, SER TOPIONY GOUDA WĘDZONA oraz SER TOPIONY EDAM.

W niezwykle konkurencyjnej branży FMCG narzędzia marketingowe takie jak certyfikat „Docień polskie” są bardzo potrzebne. O znak potwierdzający jakość i polskość artykułów spożywczych powinni zabiegać wszyscy producenci chcący wyróżnić się na tle konkurencji i skuteczniej komunikować się z konsumentami.

Aneta Będkowska

Kierownik Biura Marketingu i Współpracy z Klientem



## wiesz więcej

## Kanapka. Czy na pewno wiesz o niej wszystko?

**Nawet najwięksi kulinarni laicy są w stanie przygotować tę prostą, ale syczącą przekąskę. Nie wszyscy zdają sobie jednak sprawę z tego, że samo słowo „kanapka” pochodzi z języka francuskiego; wywodzi się od słowa „canapé” oznaczającego przekrojoną bułkę z wędliną ułożoną jak poduszki na kanapie.**

### Różne rodzaje kanapek

Najpopularniejsze składniki kanapek przygotowywanych w naszym kraju to wędlina i ser. W Polsce dominują Tartiniki, czyli przekąski na jednej warstwie pieczywa. To zaledwie jeden z wielu sposobów podawania kanapki. Czym wyróżniają się pozostałe? Sprawdźmy!



Sandwicz, „wynałazek” brytyjskiego arystokraty i polityka hrabiego Sandwich, tworzą dwie warstwy pieczywa, między którymi mieszczą się dodatki różnego typu.

Panino po włosku oznacza dosłownie „mały kawałek chleba” (liczba mnoga to Panini). Mianem tym określa się kanapkę przygotowaną z chleba (najczęściej „ciabatty”) przekrojonej poziomo. Podaje się ją z salami, szynką, mięsem lub serem, często jest serwowana na ciepło. Małe kanapki grubości nie większej niż 0,5 cm to natomiast Tapas. Ich podstawą jest świeże lub suszone pieczywo, na które układane są składniki (np. kawałki ryb, mięsa, owoców morza, a także plasterki serów, owoców i warzyw). Pionową konstrukcję nadziewa się na drewniane patyki do szaszłyków, dzięki czemu można zjeść ów przysmak „na raz”, bez konieczności sięgania po sztućce. Tapas najczęściej serwowane są na bankietach, jako przekąski do koktajli.

Zawijana niczym naleśnik w psennym placku kanapka z warzywami, do przygotowania której służą na ogół placki do tradycyjnej tortilli, a także papryka, ogórek, pomidory, sałata, żółty ser i sos to Wrap.

Do przygotowania Tostów nieodzowne są zaś grzanki (opieczone kromki bułki lub chleba tostowego), a właściwie - odpowiedni sprzęt AGD; toster lub opiekacz.

### Sekret dobrej kanapki - składniki najwyższej jakości

Bez względu na rodzaj kanapki, jej podstawą są składniki najwyższej jakości. Jak wybrać te najbardziej wartościowe? Rekomendację dla konsumentów stanowi certyfikat programu „Docień polskie”. Prezentujemy wybrane produkty nagrodzone przez Lożę Ekspertów przynajmniej te prestiżowe wyróżnienia.

- **Chleb Ziarniaczek** z oferty Piekarni CAPRI, TOP PRODUKT programu „Docień polskie”,
- **Pomidor „Słodki Jaś”** z asortymentu Gospodarstwa Ogrodniczego Stanisław i Bartłomiej Wójcik, TOP PRODUKT,
- **Szynka wołowa** Zakładów Mięsnych SZUBRYT,
- **Jaja z chowu ściółkowego** oferowane przez firmę Działalność Rolnicza Leszek Szczotka, TOP PRODUKT,
- **Masło extra tradycyjne szczercowskie naturalne** produkowane przez Rolniczo-Pracowniczą Spółdzielnię Mleczarską Szczerców, TOP PRODUKT, wyrób nagrodzony przez ekspertów dwukrotnie,
- **Bułka poznańska** wypiekana przez „Społem” Powszechną Spółdzielnię Spożywców „GÓRNIK” w Brzeszczach, TOP PRODUKT, wyrób wyróżniono dwukrotnie,
- **Smalec wyborowy kostka** Firmy Produkcyjno-Handlowej AGI, TOP PRODUKT, dwukrotnie wyróżniony przez ekspertów,
- **Chleb Baltonowski - zwykły mieszany** z asortymentu SPOŁEM Powszechnej Spółdzielni Spożywców w Raciborzu, TOP PRODUKT,
- **Szynka pieczona** Zakładów Mięsnych PARUZEL, wyrób zdobył godło promocyjne dwa razy,
- **Chleb żytni ze słonecznikiem** z oferty SPOŁEM PSS Lubin, TOP PRODUKT,
- **Ser Rycki Edam** Spółdzielni Mleczarskiej Ryki, TOP PRODUKT,
- **Papryka marynowana** oferowana przez Firmę „Jackiewicz J.”, TOP PRODUKT, dwukrotnie zdobyła wyróżnienie,
- **Szynka gotowana** Zakładów Mięsnych POLIWZAK, nagrodzona trzy razy,
- **Twaróg chmielnicki** półtłusty z asortymentu Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Chmielniku, TOP PRODUKT,
- **Ser żółty Król Artur** produkowany przez firmę MILKILAND, TOP PRODUKT,
- **Sos do kanapek** firmy TARSMAC,
- **Ser topiony śmietankowy ziołowy z czosnkiem** wytwarzany przez SERTOP,
- **Masło ekstra** firmy Mlektar.

### Przeczytaj więcej i skorzystaj z dostępnych materiałów

Więcej artykułów można znaleźć na stronie [www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl), w zakładce „Press Room”. Laureaci programu mogą wykorzystać dostępne tam teksty w promowaniu swoich wyrobów, umieszczając je np. na stronie internetowej.

# Świętuj z nami „Dzień polskiej żywności”



Z inicjatywy organizatorów programu „Docień polskie” ustanowiony został „Dzień polskiej żywności”. Obchodzone 25 sierpnia święto ma przypominać o różnorodności oferty rodzimych producentów żywności, a przy tym zachęcać konsumentów do czerpania z bogatej tradycji

naszej kuchni. Tego dnia warto przygotować typowe polskie danie lub na nowo zinterpretować stare przepisy. Firmy mogą wykorzystać święto do promocji swoich wyrobów, organizując np. tematyczne konkursy z nagrodami lub współuczestniczyć w działaniach realizowanych w ramach programu „Docień polskie”. Informacje o wydarzeniu są dostępne na stronie programu.

wywiad numeru

## Kuchnia Staropolska doceniona

Z Bogusławem Kowalskim, Prezesem Grupy Kapitałowej GRAAL rozmawia Katarzyna Salomon - Ogólnopolski Program Promocyjny „Docień polskie”

„Docień polskie”: Aż cztery wyroby w słoikach oferowane przez firmę GRAAL, a mianowicie: Łopatka Luksusowa, Kielbasa Biała, Kielbasa Swojska oraz Jadło Staropolskie mogą poszczycić się zdobyciem Certyfikatu w Programie Promocyjnym „Docień polskie”. Proszę powiedzieć, czy nagrodzone produkty są również tymi, które są najczęściej wybierane przez Waszych klientów?



W/w produkty istotnie cieszą się znaczącą popularnością wśród naszych klientów. Jesteśmy zadowoleni, że nasze starania, aby uzyskać najlepszej jakości wyrób znajdują odzwierciedlenie w zadowoleniu naszych konsumentów oraz smakoszy. Z całą pewnością można stwierdzić, że rynek konsumencki jest zainteresowany produktami polskimi, bazującymi na tradycyjnych, staropolskich przepisach. Takie wyroby są często wybierane w związku z ich recepturą, sposobem przygotowania oraz poszukiwaniem produktów pozbawionych sztucznych konserwantów i barwników.

**DP: Czy można powiedzieć, że zdobycie znaku w jakiś sposób wpłynęło na wzrost sprzedaży wyróżnionych produktów?**

Fakt, że nasze produkty zyskały uznanie naszych klientów i członków jury „Docień polskie” napawa nas satysfakcją i zadowoleniem. Stanowi nagrodę za nakład pracy nad powtarzalnością jakości i świetnym smakiem końcowego produktu. Otrzymanie nagród w oczywisty sposób wspomaga proces sprzedaży naszych wyrobów, ponieważ stanowi dodatkowe wyróżnienie na rynku konsumenckim. Świadczą one ponadto, o wysokiej jakości i walorach smakowych produktu, potwierdzonych opinią niezależnego jury.

Nasze wyroby, uhonorowane godłem „Docień polskie” cieszą się znacznym zainteresowaniem klientów i w związku z tym są często przez nich wybierane.

**DP: W jaki sposób podkreślacie swój sukces i jakie działania promocyjne prowadzicie w związku ze zdobyciem Godła Promocyjnego?**

Firma GRAAL, będąca właścicielem marki Kuchnia Staropolska, od początku swojego istnienia dynamicznie się rozwija. Działania promocyjne dotyczące naszych marek skupiają się na obecności firmy na targach branżowych, promowaniu atrakcyjnej polityki cenowej dla naszych konsumentów oraz obecności w mediach.

**DP: Proszę przedstawić plany firmy na najbliższą przyszłość. Jaki mi nowymi asortymentami zamierzacie oczarować swoich klientów?**

Grupa Kapitałowa GRAAL jest największą firmą branży spożywczej na rynku polskim, zatrudniającą ponad 2500 pracowników oraz notowaną na GPW od 2005 roku. Nasze produkty są sprzedawane we wszystkich sieciach handlowych w Polsce. Są one również dostępne na terenie całego świata pod markami naszych partnerów handlowych.

Grupa GRAAL nieustannie się rozwija, wprowadzając innowacyjne rozwiązania zarówno w zakresie produkcji, tj. innowacji na liniach produkcyjnych w naszych 5 fabrykach, jak i tworzenia nowych produktów, czy marek. Staramy się obserwować potrzeby rynkowe i na ich podstawie wprowadzać nowe wyroby. W chwili obecnej wzbogacamy naszą linię SuperFish Prestige, cechującą się najwyższą jakością, oferującą wykwintne propozycje produktów dla smakoszy. Kolejne z naszych nowości dotyczą marek produktów bezglutenowych, odpowiednich dla dzieci, tj. GRAALKI. W naszej ofercie mamy również produkty FIT dla osób prowadzących zdrowy tryb życia, przywiązujących znaczną wagę do walorów i kaloryczności spożywanych wyrobów oraz zawartej w nich soli przy zachowaniu doskonałych walorów smakowych.



Prezes Grupy Kapitałowej GRAAL, Bogusław Kowalski.

**DP: I ostatnie pytanie - czy, według Państwa, inicjatywy takie jak Program Promocyjny „Docień polskie” są potrzebne polskim konsumentom i producentom i dlaczego?**

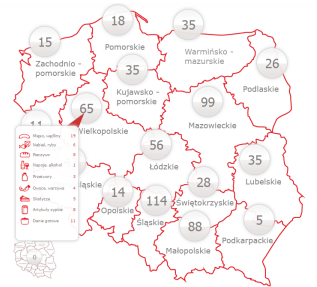
Każdego roku do Polski importowane są miliony ton produktów żywnościowych, co w oczywisty sposób przekłada się na znakomite zaopatrzenie krajowych sieci handlowych. W rezultacie, konsumenci, w morzu dostępnych produktów z całego świata, niejednokrotnie wręcz orientalnych, poszukują staropolskich przepisów i wyrobów, jak gdyby w ślad za utraconą tradycją, silnie zakorzenioną w kulturze Polski. Konsumenci cenią smaki towarzyszące im od ich lat dzieciństwa również dlatego, że produkty, które wtedy wytwarzano, szczególnie na wsiach, charakteryzowały się niepowtarzalnym, głębokim smakiem oraz tradycyjnym sposobem wytwarzania. Dodatkowo, pozbawione były konserwantów i sztucznych barwników. Ta wizja stała się inspiracją Grupy Kapitałowej GRAAL do stworzenia marki Kuchnia Staropolska.

Inicjatywy, takie jak „Docień polskie” pełnią istotną rolę w procesie selekcji produktu przez konsumentów spośród innych propozycji sklepowych. Potwierdzają one jego wysoką jakość oraz walory smakowe. Z całą pewnością mogą one być przydatne dla konsumentów, którzy sugerując się logo danego programu promocyjnego, widocznym na opakowaniu, mogą świadomie dokonać właściwego wyboru produktu. Dla nas, jako producentów certyfikat „Docień polskie” stanowi ukoronowanie naszych starań w trosce o najwyższą jakość produktu. Stanowi on, również motywację dla naszego dalszego rozwoju i dbania o walory naszych wyrobów.

Dziękuję za rozmowę

## Przewodnik po produktach wysokiej jakości

Mapa Dobrego Smaku to jedno z narzędzi, za pomocą których organizatorzy programu promują wyroby nagrodzone certyfikatem „Docień polskie”. Specjalna, interaktywna grafika zawiera informacje o wszystkich produktach wyróżnionych przez Łożę Ekspertów. Umieszczone w niej artykuły spożywcze są podzielone wg kategorii (nabiał, pieczywo, słodczyce etc), jak również zgodnie z siedzibą wytwórcy (wg województw). Taki podział sprawia, że wszyscy zainteresowani bez kłopotu odnajdą wyrób rekomendowany przez grono specjalistów przyznające certyfikaty „Docień polskie”. Sprawdź: [www.docenpolskie.pl/certyfikacje/144-mapa](http://www.docenpolskie.pl/certyfikacje/144-mapa)



## Program „Docień polskie” w liczbach



### Docień Dobre Wiadomości

**Wydawca:** PHU GEMINI,  
ul. Wojska Polskiego 1-3/3, 45-862 Opole  
**Adres Redakcji:**  
ul. M. Skłodowskiej 42, 47-400 Racibórz  
tel./fax: 32 419 17 00, 32 419 16 90, 32 419 16 92  
tel. kom. 509 230 711, 509 230 713, 509 230 714  
e-mail: kontakt@docenpolskie.pl  
**Redaktor Naczelny:**  
Karolina Szlapańska,  
k.szlapanska@docenpolskie.pl  
**Skład graficzny:**  
Karol Musioł

Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń i tekstów sponsorowanych oraz za treść i poprawność artykułów przygotowanych przez niezależnych autorów.

Materiałów niezamówionych nie zwracamy. Zastrzegamy sobie prawo do skracania i adiacji tekstów. Przedruk materiałów lub ich części tylko za pisemną zgodą Redakcji.

[www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl)  
[www.blog.docenpolskie.pl](http://www.blog.docenpolskie.pl)



# Wyróżnij się znakiem „Docień polskie”!

Znak promocyjny „Docień polskie” może być wykorzystywany przez producenta we wszelkich działaniach promocyjnych związanych z nagrodzonym artykułem spożywczym. Jak laureaci programu korzystają z potencjału godła „Docień polskie”?

Informacje o zdobytym wyróżnieniu są umieszczone m.in.:

- na stronie internetowej firmy,
- w mediach społecznościowych,
- w materiałach opublikowanych w mediach (reklamach prasowych, artykułach),
- na opakowaniach produktów,
- w sklepach firmowych,
- na stoiskach/ekspozycjach targowych,
- na bannerach, billboardach, ulotkach i innych materiałach reklamowych,
- na samochodach dostawczych i służbowych,
- na fakturach,
- na torebkach jednorazowych, papierze pakowym,
- na teczkach oraz gadżetach firmowych.

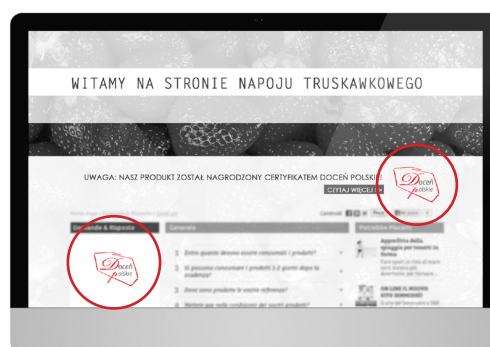
Przykładowe wizualizacje wykorzystania logo „Docień polskie”



Logo na billboardach



Logo na etykietach



Logo na witrynie internetowej



Logo na opakowaniach



Zobacz jak inni producenci korzystają ze znaku na: [www.blog.docenpolskie.pl](http://www.blog.docenpolskie.pl)



## Wybrane produkty wyróżnione znakiem „Docień polskie”



**Piekarnia Cukiernia AK**

[www.ak.otrebusy.pl](http://www.ak.otrebusy.pl)

Produkt: tort royal

nr 16/1206/2015; nadany: 26.05.2015; ważny do 31.07.2017



**Delikates Sp. z o.o.**

[www.delikates.pl](http://www.delikates.pl)

Produkt: pierogi wyborne z serem

nr 15/1006/2015; nadany: 02.02.2015; ważny do 30.04.2017



**EkaMedica**

[www.ekamedica.pl/pl](http://www.ekamedica.pl/pl)

Produkt: sok z malin 100%

nr 15/997/2015; nadany: 29.01.2015; ważny do 30.04.2017



**Artex Sp. j. Artur i Sylwester Flur**

[www.makaronyartex.pl](http://www.makaronyartex.pl)

Produkt: makaron Babci Gosi 4 jajeczny

nr 15/1034/2015; nadany: 09.02.2015; ważny do 30.04.2017



**Spółdzielnia Mleczarska „DEMI”**

[www.mleczarnia-gora.pl](http://www.mleczarnia-gora.pl)

Produkt: serek o smaku waniliowym

nr 12/774/2014; nadany: 08.05.2014; ważny do 31.05.2016



**Elanda Zakład Produkcji Środków Farmaceutycznych**

- B. Kazub, A. Orłowski, spółka jawna

[www.elanda.pl](http://www.elanda.pl)

Produkt: herbatka dla dzieci owocowa z koperkiem

nr 15/988/2015; nadany: 29.01.2015; ważny do 30.04.2017



**Białuty Sp. z o.o.**

[www.bialuty.com.pl](http://www.bialuty.com.pl)

Produkt: majonez tradycyjny

nr 14/972/2014; nadany: 21.11.2014; ważny do 31.01.2017



**DIONIZOS s.c.**

[www.dionizos.radom.pl](http://www.dionizos.radom.pl)

Produkt: bearnard czarna porzeczka

nr 12/803/2014; nadany: 16.05.2014; ważny do 31.05.2016



**FABRYKA CIAST I CUKRÓW Dr STANISŁAWA**

**GURGULA Sp. z o.o.**

<http://www.fabrykagurgul.pl>

Produkt: biszkopty

nr 10/655/2013; nadany: 13.11.2013; ważny do 31.10.2015