

Certyfikacje Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” odbywają się pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



# DOCEŃ DOBRE

Numer 16/2019



## wiadomości

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

BEZPŁATNY  
KWARTALNIK  
kwiecień 2019

ISSN 2449-8793

[www.facebook.com/docenpolskie](http://www.facebook.com/docenpolskie)

**Prestż znaku „Doceń polskie”!** Od 2011 roku Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest Honorowym Patronem certyfikacji. Atestacje odbywające się w 2019 roku także odbywają się pod jego patronatem. Nazwa programu jest chroniona (jako znak towarowy) i zastrzeżona w Urzędzie Patentowym RP.

## Siła tkwi w znaku „Doceń polskie”

- Posiadanie znaku „Doceń polskie” daje nam satysfakcję z dobrze wykonanej pracy. Dostajemy potwierdzenie z zewnątrz, od ludzi którzy zawodowo zajmują się żywnością, że wyprodukowaliśmy dobry wyrób – wyjaśnia Rafał Zdziebło reprezentujący Firmę Handlową RATOS-NATURA S.C. Polscy producenci żywności posiadają coraz większą świadomość odnośnie możliwości wykorzystywania godła programu „Doceń polskie”. Widzą, że laury programu to nie tylko prestiż posiadania godła, ale także wymierne dla nich korzyści.



- Korzyści są ogromne i wpływają na nasz wizerunek. Mamy się czym pochwalić, zostaliśmy docenieni przez grono niezależnych ekspertów. Posiadanie takiego znaku wpływa pozytywnie na odbiór nagrodzonego produktu

ponieważ jest potwierdzeniem jego wysokiej jakości. Znak wykorzystujemy w materiałach marketingowych, na stronie internetowej oraz w komunikacji z naszymi klientami i kontrahentami - tłumaczy przedstawiciel firmy z Baćkovic RATOS-NATURA laureat programu „Doceń polskie”, który zdecydował się na ponowny udział w certyfikacji. Należący do asortymentu firmy Miód wielokwiatowy dwukrotnie już nagrodzony został certyfikatem jakości produktu „Doceń polskie” oraz zaszczytnym tytułem **TOP PRODUKT**.

- Wzięliśmy udział w ponownej certyfikacji ponieważ chcieliśmy potwierdzić u niezależnych ekspertów czy nadal utrzymujemy wysoką jakość naszych wyrobów. Jest to po prostu doskonała okazja, aby się sprawdzić – dodaje Rafał Zdziebło z RATOS-NATURA.

- Polscy producenci coraz świadomiej korzystają z możliwości jakie daje znak „Doceń polskie”. Początkowo zgłaszali swój udział na zasadzie eksperymentu. Obecnie działania te są przemyślane, a nasi rodzimi wytwórcy wiedzą, że laury „Doceń polskie” to szeroki wachlarz korzyści wpływających na promocję ich specjalów, jak i firmy – tłumaczy Karolina Szlapańska, organizatorka Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Celem Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” jest propagowanie wysokiej jakości rodzimych produktów oraz ich wytwórców. Ich oceną zajmują się



specjaliści zawodowo zajmujący się żywnością i technologią żywienia – tworzący Lożę Ekspertów. Wspomnieć też należy, że przewodniczącym jury jest mistrz kuchni, Mirek Drewniak.

Niezwykle ważne jest również to, że honorowy patronat nad certyfikacjami organizowanymi w ramach programu „Doceń polskie” od lat sprawuje Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Należy także pamiętać, że prestiż znaku promocyjnego wynika z faktu, iż nie jest on nadawany automatycznie. Otrzymują je tylko i wyłącznie te produkty spożywcze, które pozytywnie ocenione zostały przez jury programu. Żywność sprawdzana jest co kwartał.

Kolejna, XXXII już atestacja produktów spożywczych odbędzie się 15 maja w Sosnowcu. Już teraz rodzimi wytwórcy mogą przesyłać formularze zgłoszeniowe. Wszelkie istotne informacje dostępne są na stronie przedsięwzięcia ([www.DocenPolskie.pl](http://www.DocenPolskie.pl)) w zakładce „Program”.



## Już teraz warto zaznaczyć w kalendarzu środę, 15 maja



Tego dnia w Sosnowcu odbędą się kolejne obrady Loży Ekspertów Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. To będzie XXXII atestacja artykułów spożywczych. Tak się składa, że tego dnia przypada wspomnienie św. Izzydora, patrona rolników. Będzie to więc podwójne, majowe święto producentów żywności.

Zasady oceniania wyrobów i przyznawania znaków jakości „Doceń polskie” pozostają niezmiennie. Do atestacji kwalifikowane są wyłącznie wyroby z tzw. polskim akcentem. Członkowie jury wystawiają im noty za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Wyróżnienia są przyznawane wyłącznie artykułom, które otrzymają wysoką liczbę punktów (minimum 7,5 pkt.).

Godła promocyjne są przyznawane na 24 miesiące: z tego względu majowa atestacja będzie szczególnie istotna dla laureatów XXII i XXIII atestacji. Producenci, których wyroby zostały

wyróżnione przed 2 laty mogą ubiegać się o ich ponowne wyróżnienie. Program promocyjny ma otwarty charakter.

Specjały ze swojej oferty mogą zgłaszać wytwórcy z całego kraju, bez względu na wielkość produkcji, czy zasięg. Liczba artykułów jest nie ograniczona.

Szczegółowych informacji dostarcza zakładka „Program” na stronie [www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl)

Z tej strony można pobrać także regulamin oraz formularze zgłoszeniowe.



## Jak babeczki to... najlepiej z budyniem i owocami!



### Babeczki z MUudyniem!

#### Składniki:

Krucze ciasto

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1/3 szklanki cukru pudru
- 200 g masła Osełka Sieradzka MU! MASŁO EKSTRA z asortymentu OSM WART-MILK (certyfikat jakości produktu „Docień polskie” tytuł TOP PRODUKT)
- 2 żółtka



Krem:

- 1 budyń waniliowy bez cukru
- 400 ml mleka 2,0% MU!
- 0,5 szklanki cukru,
- 100 g masła Osełka sieradzka MU! MASŁO EKSTRA z asortymentu OSM WART-MILK (certyfikat jakości produktu „Docień polskie” tytuł TOP PRODUKT)
- 1 łyżka mąki pszennej
- ulubione owoce do dekoracji

#### Przygotowanie:

Babeczki:

Przesiewamy mąkę, dodajemy do niej masło a następnie siekamy nożem, aż do uzyskania konsystencji kruszonki. Kolejno wbijamy żółtka, dodajemy cukier, szczyptę soli i zagniatamy ciasto. Zawijamy powstałą masę w folię spożywczą i zostawiamy w lodówce na ok. 1 godz. Następnym krokiem jest rozwałkowanie ciasta. Przy pomocy szklanki wykrajamy kółka o średnicy większej niż foremki do babeczek.

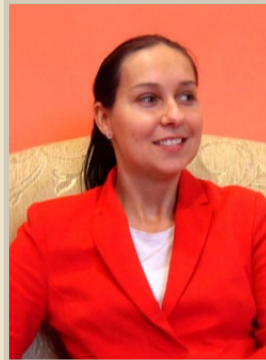
Foremki smarujemy masłem i wylepiamy ich wnętrza wykrojonym ciastem. Babeczki pieczemy przez 15 minut do zarumienienia w 200°C. Na koniec zostawiamy je do przestygnięcia.

Krem:

Pół szklanki mleka mieszamy z budyniem, cukrem i mąką. Resztę mleka należy zagotować razem z masłem – do gotującego się mleka wlewamy powoli rozrobiony budyń i gotujemy mieszając aż do zgęstnienia. Ciepłą, ale nie gorącą masę wlewamy do babeczek i dekorujemy je owocami.

## Rekomendacja

# Malwa Tea - Z miłości do natury



Malwa Tea to nowoczesna, rodzinna firma, która posiada aż 30 – letnią tradycję ze 100 proc. polskim kapitałem. Przedsiębiorstwo należy do czołowych producentów herbat w kraju. Jak zapewniają przedstawiciele Malwa Tea fundamentem działalności zakładu są oryginalne przez lata receptury oraz doświadczenie całej załogi. Wytwórcy dostarczają na rynek szlachetne herbatki o najwyższej jakości.



Malwa Tea jest producentem unikalnych herbat owocowych, ziołowych oraz różnego rodzaju mieszanek suszy owocowo-ziołowych. Produkty te charakteryzują się oryginalnym składem surowców dzięki którym po zaparzeniu powstaje niepowtarzalny smak i aromat. Surowce pochodzą z kontrolowanych plantacji krajowych oraz importu z najlepszych ogrodów herbacianych. Surowcom używanym do produkcji stawiamy najwyższe wymagania jakościowe. Dla pełnego zadowolenia konsumentów firma produkuje również herbaty zielone, czarne, czerwone oraz yerba mate. Przedsiębiorstwo stale rozszerza gamę proponowanych produktów poprzez udoskonalanie receptur, wdrażanie nowych, oryginalnych opakowań, jak i stosowanie innowacyjnych rozwiązań w procesie produkcji. Wszystkie produkty wytwarzane są w zakładzie o najwyższym standardzie europejskim.

Od 2008 roku, nowe hale jak i nowoczesny park maszynowy pozwoliły zwiększyć moce produkcyjne. Dzięki temu przedsiębiorstwo rozbudowało dział eksportu, który to stanowi ważną część sprzedaży. Na tym jednak nie koniec, bowiem firma realizuje obecnie kolejne ważne inwestycje mające na celu wdrożenie innowacyjnych rozwiązań produkcyjnych.

Jak dodają wytwórcy, także poprzez godło programu „Docień polskie” mogą komunikować wyznawane wartości i podkreślać pochodzenie swoich wyrobów. Znak promocyjny to dodatkowe uwierzytelnienie działań, tym cenniejszy, że przyznany przez niezależnych ekspertów od lat związanych z sektorem spożywczym. Dwukrotnie godłami jakości (certyfikaty jakości produktu „Docień polskie” oraz tytuły TOP PRODUKT) wyróżniono herbatki Malwa Tea: Cukier Norma, Ciśnienie Norma, Cholesterol oraz Zdrowa Wątroba.

Uczestnictwo firmy w certyfikacjach żywności dowodzi, że Malwa Tea nie boi się oceny niezależnych specjalistów, bowiem bez względu na ugruntowaną już pozycję w branży nieustannie dba do najwyższą jakość swoich specjalów.

Agata Szymkowska

Asystentka działu handlowego specjalista ds. sprzedaży

## Pierwsza w tym roku atestacja żywności za nami!

Powtarzalność produkcji ma w branży spożywczej ogromne znaczenie. Stała, wysoka jakość żywności to jeden z elementów budujących zaufanie konsumentów do wytwórcy. Doskonale zdają sobie z tego sprawę twórcy programu „Docień polskie”. Godła promocyjne są przyznawane zawsze na 2 lata, ale producent może ubiegać się o recertyfikację nagrodzonych wyrobów. Oceny żywności odbywają się co kwartał, ostatnia z dotychczasowych miała miejsce 30 stycznia br.

Wiesław Bober podkreśla rolę „klasyków”, czyli tradycyjnych wyrobów, z których słyną polscy producenci. - Twarogi, miody, masła, chleby – te produkty od lat prezentują bardzo wysoki poziom. Ich siłą jest prostota - podkreśla Executive Chef Fabryki Wełny Hotel & SPA w Pabianicach, współzałożyciel Klubu Szefów Kuchni, ekspert programu „Docień polskie”.

Przewodniczący jury, Mirek Drewniak, akcentuje stale rosnącą popularność dań gotowych i wyrobów garmazeryjnych. - Ten trend cały czas się nasila. Trudno się temu dziwić: brak czasu powoduje, że konsument chętniej sięga po gotowe dania, zwłaszcza gdy jego własnoręczne przygotowanie jest pracochłonne. Jakość takich produktów



jest już bardzo wysoka, więc (mimo ceny) cieszą się one zainteresowaniem – podkreśla współzałożyciel Klubu Szefów Kuchni. Jak wyjaśnia, na cenę żywności wpływają obecnie nie tylko ceny poszczególnych surowców. - Odpowiednia technologia i procesy produkcyjne też mają znaczenie w kontekście finansów. Nie zapominajmy, że wzrosły także koszty pracy. Jedno się nie zmienia: cena żywności powinna być adekwatna do jej jakości – dodaje M. Drewniak.

## Konsultacje z Centrum Znakowania Żywności jedną z korzyści zdobycia znaku „Docień polskie”

Pakiet narzędzi udostępnianych bezpłatnie laureatom programu „Docień polskie” jest bardzo różnorodny. Wśród korzyści wynikających z posiadania znaku jakości są konsultacje dot. prawa żywnościowego. Specjalista Centrum Znakowania Żywności sprawdza etykiety produktów biorących udział w audycie. Każdy laureat programu (którego wyroby oceniono podczas XXV certyfikacji i kolejnych) otrzymuje informację czy zawarte na opakowaniu informacje spełniają wy-

mogi prawa. Jeśli nie, producent zostanie skierowany na konsultację (telefoniczne lub mailowe) z Centrum Znakowania Żywności.

Laureat audytu otrzyma konkretną wskazówkę co zrobić, aby zapis był poprawny. Działania te nie wymagają uiszczania dodatkowych opłat.



# Współpraca z Agencją PR

Wszelkie zaprezentowane poniżej działania są bezpłatne i realizowane w ramach programu. Każdy laureat otrzymuje „pakiet”, i tylko od podjętej przez niego współpracy (przesyłania informacji i materiałów) zależy, jak wykorzysta zaproponowane możliwości i narzędzia.



## Przepisy kulinarne w specjalnym E-BOOKU!

Możliwość zamieszczenia potraw w specjalnej, elektronicznej książce kulinarnej to doskonały sposób na promocję swoich produktów. Jak więc skorzystać z E-BOOKA? Wystarczy przesłać do organizatorów programu przepis, logo firmy oraz zdjęcie (w dużej rozdzielczości) gotowego dania.

Warto wspomnieć, że w publikacji zawarto 85 receptur i zdjęć gotowych dań, których składnikiem są produkty nagrodzone przez Lożę Ekspertów. Książka jest systematycznie aktualizowana a wszyscy laureaci programu będą mogli za jej pośrednictwem promować swoje wyroby. E-book można pobrać bezpośrednio z adresu [www.blogDocenPolskie.pl](http://www.blogDocenPolskie.pl).



**Uaktualniamy kulinarnego e-booka!**

## Dla najbardziej wymagających klientów

Z Aleksandrą Anioł, pełnomocnikiem ds. ZSZBŻ PINI POLONIA rozmawia Katarzyna Salomon

**wywiad**

DP: Aż trzy wyroby firmy PINI POLONIA mogą poszczycić się prestiżowym Godłem Programu „Doceń polskie TOP PRODUKT”. Proszę o krótkie przedstawienie zwycięzcy.



Zakład został zlokalizowany na terenie Łódzkiej Strefy Ekonomicznej – położony na wschód od miasta Kutna w pobliżu międzynarodowej drogi Warszawa-Berlin. Autostrady Łódź – Gdańsk oraz Warszawa – Poznań umożliwiają transport krajowy.

Prowadzimy ubój i rozbiór około 16 tysięcy sztuk świń na dzień, ubijamy prawie 1000 świń w ciągu godziny, uzyskujemy produkty najwyższej jakości takie jak:

- schab – 102 tony na dzień
- karkówka – 70 ton na dzień
- polędwiczki – 12 ton na dzień
- boczek – 144 ton na dzień
- skóry – 61 ton na dzień
- podgardle – 40 ton na dzień
- kości – 163 tony na dzień
- głowy – 72 tony na dzień
- podroby – 55 ton na dzień
- ogony – 1,6 ton na dzień
- szynka – 416 ton na dzień
- łopatka - 128 ton na dzień

Jesteśmy pod stałym nadzorem 120 lekarzy weterynarii. Wielkość produkcji wynosi: 1840 ton na dzień.

Mamy uprawnienia eksportowe do ponad 100 krajów świata min do: USA, Kanady czy Singapuru.

DP: Jak Pani sądzi, jakie walory produktów szczególnie zachwyciły ekspertów?

Nasze produkty są bardzo wartościowe. Nowoczesny park maszynowy umożliwia wykonanie obróbki dla najbardziej wymagającego klienta. Przystosowanie linii technologicznych gwarantuje rozebranie i przygotowanie do wysyłki mięsa w ciągu 24 h od uboju.

Świnie hodowane są w warunkach, gdzie musi być spełniony dobro-

stan zwierząt co daje uzysk mięsa bez wad tj. bez wycieków, barwa jest jasnoróżowa a zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa. Obróbka w/w elementów oraz ich świeżość i elastyczność mogły wpłynąć na ocenę ekspertów.



DP: Proszę zdradzić, jakie działania prowadzicie w związku z sukcesem, jakim było zdobycie znaku „Doceń polskie TOP PRODUKT”?

W tym momencie przygotowujemy się do wprowadzenia znaków na opakowania jednostkowe czy zbiorcze oraz informację na etykiecie o tym, że nasze produkty posiadają znak „Doceń polskie”.

DP: Czy po zdobyciu Znaku „Doceń polskie TOP PRODUKT” zauważalny jest wzrost zainteresowania nagrodzonymi wyrobami, tj. Szynką wieprzową kulką, Polędwiczką wieprzową bez główki oraz Karkówką wieprzową bez kości extra?

Obecnie jesteśmy na etapie wprowadzania znaków i wdrażamy nowe projekty.

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

Akcja Doceń Polskie to dobra inicjatywa, ponieważ możemy wspierać polskich producentów, a w tym przypadku hodowców świń, którzy w obecnej trudnej sytuacji związanej ograniczeniami wynikającymi z ASF muszą być szczególnie docenieni. Oni nadal produkują dla nas żywność, mimo wielu ograniczeń. Pokazujemy przez to konsumentowi, po jakie produkty można sięgać. Dzięki takim przedsięwzięciom klienci mają coraz większe zaufanie do polskich wyrobów, doceniając ich wysoką jakość i doskonały smak.

Dziękuję za rozmowę.

Z okazji Świąt Wielkanocy składamy najlepsze życzenia. Niech ten szczególny okres będzie okresem zadumy, wyciszenia, wypoczynku i prawdziwej radości.



**Doceń 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 Szłapańska

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)

[www.facebook.com/docenpolskie](https://www.facebook.com/docenpolskie)



## Wybrane produkty wyróżnione znakiem „Doceń polskie”



**Almonte Marek Osuchowski**  
www.almonte.pl  
Produkt: kluski śląskie  
nr 31/2779/2019; nadany: 06.02.2019; ważny do 31.01.2021



**Bolero Premium Sp. z o.o.**  
www.boleropremium.pl  
Produkt: lody bolero czekoladowe z waflem  
nr 31/2730/2019; nadany: 31.01.2019; ważny do 31.01.2021



**GOH Sp. z o.o.**  
www.pokarmzycia.com.pl  
Produkt: kiełki brokołu  
nr 29/2588/2018; nadany: 27.07.2018; ważny do 31.07.2020



**Kupiec GE-ES spółka z ograniczoną odpowiedzialnością**  
www.kupiecgees.pl  
Produkt: ciastka kruche  
nr 31/2749/2019; nadany: 01.02.2019; ważny do 31.01.2021



**Leks Sp. z o. o.**  
www.leks.com.pl  
Produkt: chleb z prądawnej pszenicy 2ab z gryką tatarską  
nr 31/2813/2019; nadany: 12.02.2019; ważny do 31.01.2021



**Magnus Invest Sp. z o.o.**  
www.chleblawasz.pl  
Produkt: ormiański chleb lawasz  
nr 31/2810/2019; nadany: 11.02.2019; ważny do 31.01.2021



**Netto Sp. z o.o.**  
www.netto.pl  
Produkt: miletto jogurt naturalny bez laktozy  
MARKA WŁASNA  
nr 24/2167/2017; nadany: 18.05.2017; ważny do 31.10.2019



**OLEJ-ISTNY Dorota Wcisło**  
www.olej-istny.pl  
Produkt: olej lniany  
nr 31/2746/2019; nadany: 01.02.2019; ważny do 31.01.2021



**POLOmarket Sp. z o. o.**  
www.polomarket.pl  
Produkt: ogórki konserwowe Zaczarowany Ogród  
MARKI WŁASNE  
nr 25/2202/2017; nadany: 31.07.2017; ważny do 29.02.2020



**Pure Energy Łukasz Cięпка**  
www.bailss.pl  
Produkt: bailss sos paprykowy  
nr 31/2822/2019; nadany: 25.02.2019; ważny do 31.01.2021



**Firma Handlowa RATOS - NATURA s.c.**  
R.S. Zdzieblo  
www.ratosnatura.pl  
Produkt: miód wielokwiatowy  
nr 31/2754/2019; nadany: 04.02.2019; ważny do 30.04.2021



**SPECJALISTYCZNE GOSPODARSTWO ROLNE**  
Barbara Brychcy  
www.fermabrychcy.pl  
Produkt: jaja z wolnego wybiegu  
nr 22/1814/2016; nadany: 28.10.2016; ważny do 30.04.2019



**Spółdzielnia Mleczarska Września**  
www.smw.com.pl  
Produkt: serek śmietankowy ręcznie wyrabiany  
31/2739/2019; nadany: 01.02.2019; ważny do 31.01.2021



**Smak Tradycji s. c.**  
smaktradycji.net/pl/  
Produkt: polędwica dojrzewająca w ziołach  
nr 31/2767/2019; nadany: 05.02.2019; ważny do 31.01.2021



**Soforek Sp. z o.o. Sp. K.**  
www.soforek.pl  
Produkt: rurka tęczowa  
29/2589/2018; nadany: 27.07.2018; ważny do 31.07.2020



**Zakład Produkcji Makaronów Sulma Sp. z o.o.**  
www.sulma.pl  
Produkt: makaron durum z jarmużem  
nr 31/2769/2019; nadany: 05.02.2019; ważny do 31.01.2021



+18

**VAN PUR S.A.**  
www.vanpur.com.pl  
Produkt: łomża jasne  
nr 31/2784/2019; nadany: 06.02.2019; ważny do 31.01.2021



**Gospodarstwo Rybackie „Zielenica” Anna Skowrońska**  
www.zielenica.pl  
Produkt: pstrąg filet łososiowy świeży - źródło Lejkowo  
nr 31/2792/2019; nadany: 07.02.2019; ważny do 31.01.2021