

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



# DOCEŃ DOBRE

Numer 18/2019



## wiadomości

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

BEZPŁATNY  
KWARTALNIK  
październik 2019  
ISSN 2449-8793

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

## Stół pachnący świętami i ...symbolami

Świąteczny stół ma swoje magiczne znaczenie. Jest bowiem metaforą wspólnoty i pojednania. Z pewnością nie może na nim zabraknąć chleba i soli, które symbolizują dobrobyt. Sól pełni także funkcję ochronną, a niegdyś traktowano ją jak talizman.



Zgodnie z tradycją, liczba gości przy stole powinna być parzysta. Zgodnie z tradycją, wieczerzę ma tworzyć dwanaście dań (tyle ile w roku jest miesięcy, dwunastu było też apostołów). Większość składników, z których są przygotowane wigilijne potrawy także ma swoje znaczenie.

Jak powszechnie wiadomo, orzech pod twardą skorupką skrywa swoje cenne wnętrze. Podobnie jak inne nasiona, owoc ten jest symbolem początku, potencjału i narodzin. Orzechy i bakalie to składniki aromatycznych świątecznych wypieków. Jednym ze składników słodkich specjalów jest także miód. Lepki przysmak jest efektem pracy pszczół uznawanych za istoty boskie stąd dawniej traktowany był jako dar z niebios. Bez miodu nie uda nam się przygotować makowca czy też kutii. Mak według dawnych wierzeń

miał za sprawą snu (dokładniej – chwilowej śmierci) przenosić ludzi w zaświaty. Obfitość ziarenek utożsamiano zaś z trudną do omińnięcia przeszkodą dla złych duchów, dlatego też mak rozsypywano przed zagrodami zwierząt, by je chronić przed wpływem demonów. Do sfery demonicznej zaliczane były także ...grzyby. Ma to związek z faktem, iż grzyby zbiera się w lesie, a to właśnie z niego miały pochodzić złe duchy siejące zamęt i chaos. W czasach pogańskich grzyby miały zmieniać zwykłą ucztę w biesiadowanie ze zmarłymi.

Przywoływanie dawnych (często pogańskich) wierzeń o magicznych właściwościach płodów rolnych kontrastuje z dzisiejszym traktowaniem produktów spożywczych. Obecnie, zwłaszcza przed świętami, skupiamy się raczej na tym, by w porę kupić wszystkie potrzebne artykuły i nie zastanawiamy się nad tym dlaczego na wigilijnym stole pojawia się konkretne danie.

Tymczasem i na co dzień, i od święta trzeba pamiętać, że od ilości ważniejsza jest jakość. Duże znaczenie (dosłownie!) ma to, co znajdzie się w naszym koszyku, a w konsekwencji - na stole. Przygotuj zatem listę potrzebnych produktów, by w ten sposób uniknąć niepotrzebnych zakupów. W sklepie przyjrzyj się informacjom zawartym na opakowaniu. Cenną wskazówką jest godło Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Charakterystyczny znak przedstawiający kontur naszego kraju potwierdza zarówno rodzime pochodzenie opatrzonego nim produktu jak i jego wysoką jakość.

Świąteczna lista zakupów. Wybrane produkty wyróżnione certyfikatem „Doceń polskie”:

- **Majonez stołowy Kętrzyński** z oferty firmy **Majonezy SPP-H w Kętrzynie** – TOP PRODUKT programu „Doceń polskie”
- **Corsarro filety śledziowe wiejskie w oleju** z oferty firmy **NETTO Sp. o.o.** - TOP PRODUKT programu „Doceń polskie” Marki Własne
- **Kielbasa ze wsi** należąca do oferty **Zakładu Doświadczalno-Produkcyjnego Przetwórstwa Spożywczego MAS-AR Sp. z o.o.** - TOP PRODUKT programu „Doceń polskie”
- **Borowik szlachetny** z oferty **F.H. GRZYBEK-PL Pawicki Spółka jawna** – TOP PRODUKT programu „Doceń polskie”
- **Jaja zagrodowe od kur z wolnego wybiegu karmionych paszą wolną od GMO** z oferty **P.P.U.H. JAJ-POL Sp. z o.o.** – TOP PRODUKT programu „Doceń polskie”
- **Miód lipowy** należący do oferty przedsiębiorstwa **MIODY POLSKIE Sp. z o.o.** - TOP PRODUKT programu „Doceń polskie”
- **Makaron królewski** z oferty **PPHU ROLPOT Sp. J. Królewski i Panek** – TOP PRODUKT programu „Doceń polskie”
- **Chrzan wyborowy** znajdujący się w asortymencie firmy **BE-RYS Ryszard Bębenek** – TOP PRODUKT programu „Doceń polskie”
- **Chleb żytni z żurawiną** – **SPOŁEM PSS „Robotnik” w Zamościu** – TOP PRODUKT programu „Doceń polskie”
- **Orzechy włoskie** z firmy **HEBAR Sp. z o.o.** - TOP PRODUKT programu „Doceń polskie”

## 30 października odbędzie się XXXIV certyfikacja „Doceń polskie”



Smak, wygląd i stosunek ceny do jakości – to kryteria według których, od 2011 roku Łoża Ekspertów przyznaje noty produktom spożywczym polskich producentów. Nie inaczej stanie się 30 października w Hotelu Centrum, w Sosnowcu. Dokładnie tego dnia, jury programu, po raz czwarty, a zarazem ostatni w tym roku, oceni specjalia posiadające tzw. polski akcent wyrażający związek produktu z naszym krajem.

- Znak jakości jest w branży rozpoznawalny, a laureaci programu korzystając z jego potencjału budują swoją pozycję rynkową - mówi Marek Bielski, twórca programu „Doceń polskie”.

- Ocena jest bezpłatna i niezobowiązująca. Każda firma może przystąpić do niej z nieograniczoną liczbą produktów – przypomina Karolina Szlapańska, organizatorka programu „Doceń polskie”.

Powodów dla których warto zgłosić swój udział w audycie „Doceń polskie” jest WIELE! Począwszy od znaku programu, który producent może wykorzystywać na różnych polach eksploatacji (od opakowania produktu, przez materiały promocyjne, na stronie internetowej, billboardach i reklamie telewizyjnej kończąc), samego certyfikatu „Doceń polskie” - potwierdzającego jakość specjalów, tekstów publikowanych na blogu programu [blog.docenpolskie.pl](http://blog.docenpolskie.pl) oraz na fanpage programu (niemal 9 tys. obserwujących!), przez konsultacje ze specjalistą z Centrum Znakowania Żywności, współpracę z profesjonalną Agencją PR, po publikację w kwartalniku Doceń Dobre Wiadomości, książce kulinarnej E-

-BOOK oraz profesjonalne zdjęcia produktów na Dniu polskiej żywności kończąc! Jak widać, pakiet narzędzi wspierających działania marketingowe polskich producentów żywności jest naprawdę imponujący!

- Zasady programu są niezmiennie, rozwija się natomiast pakiet korzyści, który oferujemy producentom nagrodzonej żywności. Przez 2 lata (na taki okres nadawane są godła jakości) współpracujemy z laureatami programu i wspieramy ich działania związane z propagowaniem żywności. Audyt to ważne wydarzenie, ale funkcjonalnie programu nie ogranicza się tylko do niego. Nie tylko angażujemy się w różnorodne przedsięwzięcia związane z branżą spożywczą, ale jesteśmy także inicjatorem działań adresowanych do konsumentów i producentów – zdradza Marek Bielski.



## Sałatka ziemniaczana z sosem ranczerskim

### Składniki:

- 5 ziemniaków
- 1/2 czerwonej cebuli
- 1 puszka groszku konserwowego
- garść korniszonów
- 1/4 szklanki maślanki
- 2 łyżki Majonezu Kętrzyńskiego (certyfikat jakości produktu „Docień polskie” oraz tytuł TOP PRODUKT)
- 2 łyżki gęstego jogurtu greckiego
- 1 ząbek czosnku
- 1/2 białej cebuli
- 1 łyżeczka octu winnego
- 1 łyżeczka posiekanego koperku
- 1 łyżeczka posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżeczka posiekanego szczypiorku
- 1 łyżeczka musztardy „Krzepkiej” od Majonezu Kętrzyńskiego
- sól i pieprz do smaku

**KĘTRZYŃSKI**  
1945

### Przygotowanie:

Na początek gotujemy ziemniaki w mundurkach, studzimy, obieramy i kroimy w kostkę. Kolejno czerwoną cebulę kroimy na półplasterki, odsączamy groszek konserwowy a korniszony kroimy na podłużne kawałki. Wszystko łączymy.

**Sos:** Mieszamy Majonez Kętrzyński z jogurtem greckim i maślanką. Dodajemy drobno posiekaną białą cebulę, czosnek przeciśnięty przez praskę, ocet winny, musztardę, koperek, natkę i szczypiorek. Dopraviamy solą i pieprzem. Następnie łączymy sos z sałatką, dokładnie mieszamy i odstawiamy do „przegryzienia się”.



## Zaplanuj swój udział w certyfikacji i promuj swoje produkty!



Chcesz, aby Twoje produkty znalazły się w przyszłości na bożonarodzeniowej liście certyfikowanych artykułów niezbędnych do przygotowania wigilijnego stołu? Zgłoś się już teraz do udziału w programie „Docień polskie”!

O certyfikat jakości mogą ubiegać się producenci różnorodnych dóbr konsumpcyjnych ze szczególnym naciskiem na produkty FMCG (produkty/dobra szybko zbywalne). Udział w nich jest bezpłatny i niezobowiązujący. Istnieją dwa sposoby zgłoszenia produktu do oceny dopuszczającej przyznanie znaku „Docień polskie”: zgłoszenie produktu przez jego Producenta lub nominowanie produktu przez Lożę Ekspertów. Warunkiem dopuszczenia produktu do atestacji jest „polski akcent” wyrażający związek artykułu spożywczego z naszym krajem. Podczas audytu żywność jest oceniana przez Lożę Ekspertów: każdy członek komisji sprawdza indywidualnie wszystkie zgłoszone wyroby, po czym przyznaje oceny (od 1 do 10) za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Do zdobycia znaku „Docień polskie” potrzeba minimum 7,5 pkt. Tytułem TOP PRODUKT honoruje się żywność z maksymalnymi notami (sami „10”). Formularz zgłoszeniowy dostępny jest na stronie internetowej programu „Docień polskie” w zakładce „Program”!

## Rekomendacja

## Poznaj ten smak, to smak natury...



Słowa zawarte w tytule to nic innego jak motto firmy RUNOLAND Sp. z o.o. - Sp.J., która to na rynku gości już od 1992 roku. Przedsiębiorstwo, którego siedziba mieści się w Górze (woj. dolnośląskie) oferuje Konsumentom bogaty wybór produktów tworzonych z surowców dostarczanych przez lokalnych rolników. Specjały firmy RUNOLAND powstają w oparciu o własne, tradycyjne receptury.



Naszą specjalnością jest przetwórstwo spożywcze, dzięki czemu możemy oferować Klientom takie rarytasy jak: grzyby marynowane i suszone, dżemy i konfitury a także wyroby garmażeryjne jak farsz z pieczarek, czy nadzienie truskawkowe. Prawdziwe perełki smaku, pozbawione sztucznych konserwantów i oparte na tradycyjnej recepturze dostępne są w postaci całej gamy wyjątkowych przetworów. Nasz asortyment zawiera produkty ekologiczne, tradycyjne i mrożone, jak również produkty garmażeryjne (farsze).

Dewizą firmy RUNOLAND jest nie tylko dbałość o wspaniały smak przetworów, ale również o zdrowie naszych klientów. Dlatego na próżno szukać w nich środków konserwujących, wzmacniaczy smaku czy też spulchniaczy. Nasza firma stara się wydobywać z surowców naturalny smak i aromat bez pomocy barwników i aromatów. Nasze produkty są produktami naturalnymi, a smak zawdzięczają naturze. Żywność poddajemy minimalnej obróbce termicznej, dzięki czemu zachowuje ona wysoką jakość i jest bogata w witaminy.

Istotną rolę w naszych działaniach marketingowych pełnią laury programu „Docień polskie”. Nagrodzone produkty to: Ogórki z curry i Powidła śliwkowe. Oba specjały zyskały także tytuły TOP PRODUKT, co daje nam dodatkową satysfakcję. Otrzymane godło utwierdza konsumentów w przekonaniu o słuszności wyboru wyrobów marki RUNOLAND, a zarazem pozwala im mieć pewność, że są to produkty rodzimej firmy. Kupujący są coraz bardziej świadomi, dokonują przemyślanych zakupów - certyfikaty programu wspierają naszą komunikację z nimi i pozwalają jeszcze skuteczniej zaistnieć w branży.

Przemysław Leśniewski

Zastępca Prezesa Zarządu firmy RUNOLAND Sp. z o.o. - Sp.J.

## Olej-istny w pełni wykorzystuje godło „Docień polskie”!



W trakcie XXXI certyfikacji żywności Loża Ekspertów wyróżniła dwa specjały należące do asortymentu firmy Olej-istny.

Przedsiębiorstwo, którego siedziba mieści się w Legionowie specjalizuje się w produkcji olejów tłoczonych na zimno. – Tłoczmy oleje na zimno, nie rafinujemy a co najważniejsze, dbamy o ich świeżość. Nie magazynujemy ich, tłoczmy na bieżąco. Używamy wyłącznie atestowanych nasion. Olej nie lubi tlenu, światła ani ciepła, dlatego też szczelnie go zamykamy, schładzamy, po czym wysyłamy do Klienta w opakowaniu termoizolacyjnym, chroniącym również przed światłem. To gwarantuje, że nasi Klienci otrzymują produkt najwyższej jakości – tłumaczy właścicielki firmy – Dorota Wcisło i Justyna Skulimowska.

Olej rzepakowy oraz Olej lniany - dwa specjały przedsiębiorstwa wyróżnione zostały w ramach programu „Docień polskie”. Produkty otrzymały maksymalne noty za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny, dlatego też przyznano im zarówno znaki jakości produktu „Docień polskie”, jak i prestiżowe tytuły TOP PRODUKT.

Jak zaznaczają producentki, godło programu wpływa na odbiór proponowanych wyrobów. Znak „Docień polskie” wykorzystywany jest więc na opakowaniach oraz eksponowany na stronie internetowej producenta. Zaś sam certyfikat znajduje się w siedzibie firmy.

- Certyfikat jakości produktu „Docień polskie” - brzmi dumnie. Dlatego jako wschodząca firma zdecydowaliśmy się na niego. Polacy są coraz bardziej świadomi w kwestii pochodzenia produktu i szukają tych rodzimych. Jako firma staramy się wciąż utrzymywać najwyższą jakość naszych wyrobów. Nie podążamy „na skróty” i to dzięki temu zyskujemy stałych odbiorców. Sami też przyznaję, że nie spotkali jeszcze tak smacznego oleju lnianego czy też tak intensywnego oleju z czarnuszki – mówią właścicielki firmy Olej-istny.



OLEJE TŁOCZONE Z PASJĄ



## Loża Ekspertów oceniła 90 produktów spożywczych

W dniu 31 lipca odbył się trzeci w tym roku audyt produktów spożywczych organizowany w ramach Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Przedsięwzięcie jest realizowane od 2011 roku, natomiast w całej jego dotychczasowej historii odbyły się w sumie trzydzieści trzy oceny wyrobów spożywczych. 31 lipca jury programu oceniło 90 produktów należących do asortymentu 47 firm.

Podobnie jak podczas dotychczasowych atestacji, do lipcowej oceny zakwalifikowane zostały artykuły spożywcze różnego typu. Członkowie Loży Ekspertów sprawdzili m.in. nabiał, pieczywo, mięsa, a także wypieki, lody, dania gotowe, przetwory, alkohole. Członkowie jury sprawdzili także m.in. chrupki kukurydziane,

pierogi domowe, warzywa, a także herbaty. Wszystkie artykuły spożywcze podlegają tym samym zasadom oceny.

Od samego początku funkcjonowania programu patronat honorowy nad atestacjami sprawuje Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Mimo upływu lat, niezmienny pozostaje także regulamin programu i zasady przyznawania znaku jakości „Doceń polskie”. Każdorazowo żywność jest indywidualnie sprawdzana przez jurorów zasiadających w Loży Ekspertów. Program „Doceń polskie” ma charakter ogólnopolski; w audytach produktów spożywczych zawsze uczestniczą producenci z całego kraju, reprezentujący zarówno małe miasteczka, jak i duże miasta.



## Jakość, regionalizm, tożsamość

**wywiad**

Z dr inż. Magdaleną Szczupak-Woźniczka - Prokurentem ZM Viando rozmawia Katarzyna Salomon

**DP: ZM Viando do Programu Promocyjnego „Doceń polskie” przystąpiły po raz pierwszy. Skąd decyzja o poddaniu się ocenie przez Lożę Ekspertów?**



Od lat Zakłady Mięsne Viando są aktywnym uczestnikiem rynku. Od lat poddają się zewnętrznym ocenom jakości produktów wytwarzanych w ZM Viando, m.in. konkurs Poznaj Dobrą Żywność,

QAFP. Firma była wielokrotnie nagradzana na Międzynarodowych Targach Poznańskich, w tym Złotym Medalem MTP i wyróżnieniem Prezydenta RP. Z uwagi na bardzo regionalny (polski) charakter konkursu podjęliśmy decyzję o weryfikacji jakości naszego produktu przez Lożę Ekspertów.

**DP: Skąd dowiedzieli się Państwo o Programie Promocyjnym „Doceń polskie”?**

W poszukiwaniu inicjatyw gospodarczych promujących polskie produkty wytworzone przez polskich producentów natknęliśmy się na ten Program Promocyjny.

**DP: W XXXII certyfikacji Programu prestiżowy tytuł „Doceń polskie TOP PRODUKT” zdobyły Frankfurterki wędzone z Kujaw. Co według Pani zadecydowało o ich sukcesie?**

W Zakładach Mięsnych Viando główną rolę w polityce jakości, tworzeniu procedur, norm, receptur, warunkujących nadzór nad obrotem mięsa i przetworów mięsnych „od pola do stołu” odgrywa ist-

niejąca od ponad 45 lat Właścicielska Wspólnota Gospodarcza. Zakłady Mięsne Viando są jedną z nielicznych firm, która działa w zamkniętym cyklu produkcyjnym „od pola do stołu” począwszy od uprawy roślin, hodowli zwierząt, a kończąc na wyrobach wędliniarskich. 100% mięsa pochodzi od zwierząt hodowanych na Kujawach. Obecnie również pracujemy nad innowacyjnym programem hodowli świń, co w jeszcze lepszym stopniu przełoży się na smak naszego mięsa.



Magdalena Szczupak-Woźniczka  
- Prokurent ZM Viando

**DP: W jaki sposób planujecie promować nagrodzone produkty?**

Jakość, regionalizm, tożsamość naszych produktów będziemy komunikować zarówno w przekazach zewnętrznych, jak i wewnętrznych. Chcemy, żeby nasze produkty były „trendy”. Dlatego główny akcent kładziemy na regionalizm. W związku z tym, że znamy źródło pochodzenia naszego żywca, mamy wpływ na to, że surowiec jest najwyższej jakości i zamierzamy precyzyjnie to komunikować naszym odbiorcom.

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

W pełni zgadzam się z postawioną tezą. Nie mniej ze względu na skomplikowaną, trudną sytuację polskich przedsiębiorstw branży mięsnej należy dołożyć wszelkich starań (zarówno ze sfer rządowych i samorządowych), aby wspierać promocję i rozwój polskich produktów, polskich producentów dla polskich i zagranicznych konsumentów. Program Promocyjny „Doceń polskie” wpisuje się strategię rozwoju ZM Viando i stąd myślimy o poddaniu ocenie kolejnych produktów przez Lożę Ekspertów.

Dziękuję za rozmowę.

## Szerokie spektrum możliwości czyli współpraca z Agencją Public Relations!

Wachlarz możliwości, jakie daje posiadanie certyfikatu „Doceń polskie” jest ogromny. To sprawdzone narzędzia promujące, jak i ułatwiające działalność polskich producentów żywności. Gotowe rozwiązania lubią wszyscy – to dzięki nim nie tylko oszczędzamy czas i energię, lecz zyskujemy pewność, że na pewno zrealizujemy cele, które sobie postawiliśmy!

Twórcy programu „Doceń polskie” dostarczają laureatom tego przedsięwzięcia pakiet gotowych i sprawdzonych rozwiązań, obejmujących także współpracę z Agencją PR. Wystarczy po nie sięgnąć i skorzystać, by w ten sposób promować nagrodzone produkty i dbać o budowanie wizerunku marki czy firmy.

Agencja Public Relations przygotowuje: artykuły prasowe w których zawarte są informacje o rodzimych wytwórcach żywności wyróżnionych w ramach programu, materiały prasowe z wykorzystaniem przepisów kulinarnych nagrodzonych firm, notatki zamieszczane na blogu programu „Doceń polskie”, materiały dla laureatów programu, publikacje w kwartalniku Doceń Dobre Wiadomości, opisy akcji z udziałem wyróżnionego produktu, przepisy z wykorzystaniem nagrodzonego specjału, informacje na stronie www i fanpage programu, relacje fotograficzne i pisemne z audytów żywności itp.

W ramach programu producenci mają także możliwość skorzystania z konsultacji specjalisty z Centrum Znakowania Żywności. Wytwórcy, których wyroby honorowane są znakiem jakości otrzymują również informację zwrotną na temat poprawności treści zawartych na etykiecie.

Z kolei 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.



Jak powszechnie wiadomo, obrazy to obecnie najprostszy środek przekazu. Profesjonalne zdjęcia to z kolei dowód wysokiej jakości proponowanych usług, jak i zaangażowania wytwórców. Packshoty - bo o nich mowa - otrzymują laureaci programu. Fotografie są wykonywane na białym tle; stanowią zatem uniwersalny materiał, który można zamieścić na stronie internetowej, w ulotce, czy mediach społecznościowych.

### 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 Szlapańska

k.szlapska@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

www.blog.docenpolskie.pl

www.facebook.com/docenpolskie





## Wybrane produkty wyróżnione znakiem „Doceń polskie”



Alta Saska sp. z o.o.

www.altasaska.pl

Produkt: śliwki w czekoladzie z chili

nr 25/2269/2017; nadany: 21.08.2017; ważny do 29.02.2020



Podkarpacka Grupa Producentów Borówki Sp. z o.o.

ELLIOT Podkarpacka Grupa

Producentów Borówki Sp. z o.o.

www.elliott.pl

Produkt: owoce borówki amerykańskiej

nr 25/2261/2017; nadany: 10.08.2017; ważny do 29.02.2020



GRAAL S.A.

www.graal.pl

Produkt: Graal filety z makreli w sosie pomidorowym

nr 31/2815/2019; nadany: 14.02.2019; ważny do 31.01.2021



Najmar Marek Najdek

www.najmar.pl

Produkt: olej kokosowy nierafinowany

nr 33/2952/2019; nadany: 02.08.2019; ważny do 31.07.2021



Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. j.

www.ogrodekdziadunia.pl

Produkt: koncentrat barszczu czerwonego

32/2882/2019; nadany: 24.05.2019; ważny do 31.07.2021



P.P.H. Manufaktura Wędliniarska Olchowy Dymek Witold Śledź

www.olchowydymek.pl

Produkt: salceson golonkowy

nr 31/2808/2019; nadany: 11.02.2019; ważny do 31.01.2021



Polski Koncern Naftowy Orlen S.A.

www.ornlen.pl

Produkt: sok tłoczony O! jabłkowy

nr 32/2925/2019; nadany: 06.06.2019; ważny do 31.05.2021



Pasieka „Zuzia” Bogusława i Jerzy Nawara

www.facebook.com/PasiekaZUZIA

Produkt: miód lipowy zwany „Złoto Domaszkowa”

nr 30/2671/2018; nadany: 26.10.2018; ważny do 31.10.2020



Piekarnia Czwojda s.c.

www.czwojda.pl

Produkt: chleb żytnio-razowy

nr 25/2260/2017; nadany: 10.08.2017; ważny do 29.02.2020



Polskie Piekarnie Sp. z o.o. Sp. Komandytowa

www.polskiepiekarnie.pl

Produkt: sernik niebiański z jabłkami

nr 33/2996/2019; nadany: 12.08.2019; ważny do 31.07.2021



Przedsiębiorstwo Wielobranżowe SOLO

Barbara Ćmikiewicz

www.producent-chrupkek.pl

Produkt: chrupki kukurydziane z orzechami arachidowymi

Nr 31/2820/2019; nadany: 19.02.2019; ważny do 31.01.2021



Sertop sp. z o.o.

www.sertop.pl

Produkt: ser topiony w plastrach złoty ementaler

nr 33/2949/2019; nadany: 02.08.2019; ważny do 31.07.2021



Z.P.H.U. Smakosz Wyroby Garmazeryjne Sylwia Bosak

www.garmazeriasmakosz.pl

Produkt: pierogi ruskie

nr 32/2890/2019; nadany: 28.05.2019; ważny do 31.05.2021



Spółdzielnia Socjalna Ziola Siedleckie

www.ziolasiedleckie.pl

Produkt: herbatka ziołowa Ziola siedleckie

nr 33/2983/2019; nadany: 08.08.2019; ważny do 31.07.2021



Centrum Edukacji i Promocji Regionu

Browar Kaszubski Korona

Produkt: stolem (jasny kozłak mocny 17,0 ekstr. 6,8 alk.)

nr 26/2373/2017; nadany: 13.11.2017; ważny do 31.05.2020



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Kowalew - Dobrzyca

www.osm-kowalew.pl

Produkt: ser smażony

nr 26/2298/2017; nadany: 30.10.2017; ważny do 31.05.2020



Firma Produkcyjni Handlowa ELMAK Tworzydło Elżbieta

www.makaronyelmak.pl

Produkt: wiśnicki makaron domowy tradycyjny

nr 33/2982/2019; nadany: 08.08.2019; ważny do 31.07.2021



Gobarto Dzikczyzna Sp. z o.o.

www.gobarto.pl

Produkt: mięso z jelenia

nr 26/2281/2017; nadany: 27.10.2017; ważny do 31.05.2020

