



DOCEŃ DOBRE

Numer 2/2015



wiadomości

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

BEZPŁATNY
KWARTALNIK
październik 2015

ISSN 2449-8793

Kolejny audyt przeszedł do historii. To była rekordowa certyfikacja!

Rekordowo wysoka liczba producentów żywności wzięła udział w XVII audycie organizowanym w ramach programu „Doceń polskie”. 29 lipca Loża Ekspertów oceniła artykuły spożywcze z asortymentu 81 firm. Specjaliści wystawili noty ponad 200 produktom różnego typu. Do audytu zakwalifikowały się m.in.: pieczywo, mięso, wędliny, nabiał, mrożonki, słodczyce, napoje, alkohole, przekąski, makarony, dania gotowe, miody i przetwory. W gronie ocenianych artykułów były także wyroby marki własnej sieci handlowej oraz nagrodzone wcześniej produkty, których wytwórcy starali się o dalszą możliwość posługiwania się godłem promocyjnym.

Na uwagę zasługuje fakt, że rośnie nie tylko liczba artykułów biorących udział w audycie, lecz wzrasta także ich jakość. Wyniki lipcowego audytu udowadniają, że polscy producenci oferują wyroby spożywcze najwyższej próby. Informacje na temat nagrodzonych dostępne są na blogu programu, pod adresem www.blog.docenpolskie.pl.

Anna Koza



Od przesłania informacji do publikacji w mediach. Działania PR dla laureatów programu



Wszyscy wytwórcy żywności nagrodzonej przez Lożę Ekspertów mogą liczyć na wsparcie promocyjne Adventure Media: profesjonalnej agencji PR. Jednym z narzędzi dającym laureatom programu możliwość dotarcia do nowych odbiorców są materiały prasowe, w których zawarte są informacje o firmie i jej produktach z certyfikatem „Doceń polskie”. Z przygotowanymi dotychczas materiałami prasowymi można zapoznać się odwiedzając zakładkę „Press Room” na stronie programu „Doceń polskie”.

Dostępne tam teksty opisują najważniejsze działania związane z programem, w ciekawy sposób prezentują wyróżnione przez ekspertów artykuły spożywcze, zawierają także wypowiedzi przedstawicieli nagrodzonych firm. Teksty są dostarczane mediom i wykorzystywane przez dziennikarzy. Praca nad tekstem:

1. Laureaci programu dostarczają materiały organizatorom programu/przedstawicielom agencji Adventure Media.
2. Agencja opracowuje tekst korzystając z nadesłanych informacji (przedstawiciele Adventure Media opracowują teksty w taki sposób, aby wzbudziły one jak największe zainteresowanie mediów).
3. Gotowa informacja prasowa jest przesyłana przedstawicielom firm do autoryzacji.
4. Zaakceptowany tekst jest przesyłany mediom różnego typu.
5. Przedstawiciele firm, które zostały opisane w tekście otrzymują informacje o publikacjach. Zestawienie artykułów opublikowanych w portalach internetowych i prasie można znaleźć na blogu programu (blog.docenpolskie.pl), w zakładce „Media o DP”.

Jak świętowaliśmy Dzień polskiej żywności?



Hucznie! 25 sierpnia był szczególną datą, już po raz trzeci obchodziliśmy bowiem Dzień polskiej żywności. Specyficzne „święto”, którego pomysłodawcami są organizatorzy programu „Doceń polskie”, było pretekstem do zorganizowania wielu ciekawych przedsięwzięć. Na miłośników polskiej kuchni czekały ciekawe konkursy, degustacje i akcje promocyjne. Rozmowy o rodzimej żywności można było usłyszeć w kilku rozgłośniach radiowych, m.in. w Radiu Lublin oraz Radiu Katowice, którego gośćmi byli przedstawiciele programu „Doceń polskie”.

Producenci przygotowali szereg inspiracji kulinarnych i ciekawostek na temat produktów spożywczych rodzimego pochodzenia. Swoje propozycje dostarczyli także blogerzy kulinarni biorący udział w specjalnej akcji portalu Durszlak.pl. W projekcie uczestniczyły 42 osoby, które zaproponowały w sumie 96 przepisów na dania różnego typu. Więcej informacji o Dniu polskiej żywności można znaleźć na blogu programu (zapraszamy na stronę www.blog.docenpolskie.pl), jak również w tekście „Program Doceń polskie” w liczbach, dostępnym na stronie 3. Zapraszamy również do odwiedzenia specjalnej, dedykowanej wydarzeniu, strony internetowej www.DzienPolskiejZywnosci.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,
- 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 mediach lokalnych, ogólnopolskich oraz branżowych (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.



Najlepszy smak w Twojej kuchni



wyroby w opakowaniach gastronomicznych. Produkty Tarsmak uczestniczyły łącznie w czterech audytach programu „Docień polskie”, w tym dwukrotnie ubiegaliśmy się o dalszą możliwość posługiwania się certyfikatem, uzyskując pozytywny wynik. Wśród laureatów, nagrodzonych przez Lożę Ekspertów znalazły się, między innymi: Sos do frytek i hamburgerów, Sos serowy, Sos do kanapek (wszystkie zdobyły tytuły TOP PRODUKT), Sos tatarski premium, Sos czosnkowy premium i Sos czosnkowy. Produkty te otrzymały godło promocyjne dwukrotnie - ponowne wyróżnienia przyznano 2 lata po pierwszej ocenie. Powyższy fakt potwierdza, że niezmiennie oferujemy klientom produkty najwyższej jakości. Nasi konsumenci rozpoznają dobrze markę Tarsmak. Certyfikat „Docień polskie” jest ugruntowaniem naszej pozycji jako polskiego producenta, spełniającego wygórowane oczekiwania świadomego konsumenta na bardzo konkurencyjnym rynku, zdominowanym przez światowe koncerny spożywcze.

W dobie rosnącego patriotyzmu zakupowego laur „Docień polskie” ma tym większe znaczenie i prestiż, że podkreśla pochodzenie produktu, jego wkład w rozwój i utrzymanie rodzimych przedsiębiorstw i miejsc pracy. Posiadanie godła promocyjnego to istotne narzędzie, wokół którego można budować swoją pozycję na rynku i komunikację z konsumentami.



Teresa Gondek
Właściciel firmy TARSMAC

wiesz **więcej**

Przygotowujemy się do świąt - pieczemy korzenne pierniczki

„Już pierników cały stół, każdy niby serce” - to słowa piosenki „Rosyjskie pierniki” z repertuaru Anny Jantar. Małe, słodkie wypieki są symbolem szczęścia i dostatku, toteż nie może ich zabraknąć na świątecznym stole. Zapraszamy do odkrycia ciekawostek na temat tych smakołyków, a następnie samodzielnego ich wypieku!

Piernikowe ciekawostki

I. Słowo piernik pochodzi od „piernę”; wyrażenia akcentującego znaczną zawartość pieprzu w cieście piernikowym. Przyprawa do piernika była bardzo droga, dlatego też początkowo wypiek miał status dobra luksusowego.

II. Do Europy przyprawa piernikowa dotarła w okresie wojen krzyżowych, kiedy to nastąpił rozwój handlu z Bliskim Wschodem.

III. Pierniki nie są tradycyjnym polskim wypiekiem - ciasto wywodzi się z miast hanzeatyckich (związku miast handlowych znajdujących się w Europie Północnej).

IV. Polską stolicą piernikarstwa jest Toruń. Na rozwój tego rzemiosła w mieście wpłynęło kilka czynników. Pierwszym z nich była produkcja na ziemi chełmińskiej maki najwyższego gatunku, a drugim - bardzo dobrze rozwinięte pszczelarstwo. Co więcej, miasto Toruń położone było na szlakach handlowych, w związku z czym dostęp do przypraw z Persji, Indii i Turcji był ułatwiony.

V. Najpopularniejszym pierniczkiem jest toruńska katarzynka. Istnieje wiele wyjaśnień dot. kształtu tego smakołyku. Według jednej z legend, katarzynkę stworzył młody czeladnik zakochany w Katarzynie, córce swojego mistrza. Z kolei wg drugiej historii, twórcą wzoru jest nie kto inny, jak tylko... ładna córka piekarza. Być może kształt katarzynki to dzieło przypadku - niektórzy sądzą, iż w trakcie pieczenia sześć medalionów (bądź dwa serca) po prostu się ze sobą złączyły w dobrze znaną nam do dziś formę.

VI. Kształt pierniczek ma określone znaczenie - serce wyraża głębokie uczucie, zaś koło (rozeta) symbolizuje doskonałość, wieczność, jak również rodzące się lub odnawiające się życie.

VII. Największą piernikową „chatkę”, wpisana do Księgi Rekordu Guinnessa, można podziwiać w miasteczku Bryan w Teksasie. „Domek” o powierzchni 234 metrów kwadratowych ma 6,4 metra wysokości, a jego wartość odżywcza to niemal 36 milionów kalorii!



Zabieramy się za pieczenie!

Co jest tajemnicą ciasta na pierniczki? Aromatyczne przyprawy! Mirek Drewniak, mistrz kuchni przewodniczący Łoży Ekspertów Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie” radzi, aby kupić najwyższej jakości mieszankę przypraw lub wykonać ją samodzielnie. - Przyprawy korzenne, takie jak imbir, gałka muszkatołowa, cynamon, goździki i anyż wystarczy utrzyć w moździerzu. W ten

prosty sposób otrzymujemy wspaniałą, aromatyczną przyprawę - podkreśla M. Drewniak. Mistrz kuchni sugeruje także, aby poeksperymentować z ciastem piernikowym.

-Jeśli do ciasta nie dodamy cukru, a po wierchu posypimy je solą, otrzymamy wspaniałe, pikantne pieczywo - mówi ekspert programu „Docień polskie”. Wybrane produkty nagrodzone godłem „Docień polskie”, które mogą się przydać podczas pieczenia świątecznych pierników:

- **Masło ekstra** Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Sanikach,
- **Masło pasłuckie ekstra, TOP PRODUKT** - tytuł nadawany wyrobom, którym eksperci programu przyznali maksymalne noty za smak, wygląd i stosunek jakości żywności do ceny z oferty firmy Sery ICC Pasłęk,
- **Palma z Kruszwicy, TOP PRODUKT** - wyrób firmy Kruszwica,
- **Śmietana 18%** z Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Siedlcach,
- **Jaja z chowu klatkowego M i L, TOP PRODUKT** z asortymentu firmy EGG-POL,
- **Świeże jaja z chowu ściółkowego, TOP PRODUKT** Fermi Drobiu Wacław Firlej,
- **Powidła śliwkowe, TOP PRODUKT** - MARKI WŁASNE dostępne w sieci sklepów E. LECLERC,
- **Mąka wrocławska, TOP PRODUKT**, wyrób nagrodzony przez ekspertów dwukrotnie, oferowany przez PPHU MŁYNEX,
- **Mąka pszczyńska, TOP PRODUKT**, mąkę nagrodzono dwukrotnie, z asortymentu PPHU MŁYNEX,
- **Miód nektarowy spadziowy, TOP PRODUKT** Pasieki Pucer
- **Śmietana 12%** firmy Milkpol,
- **Mąka tortowa, TOP PRODUKT**, firmy MŁYNOMAG wyróżniona została dwa razy,
- **Mąka luksusowa, TOP PRODUKT**, wyrób zdobył uznanie Łoży Ekspertów dwa razy, jej producentem jest firma MŁYNOMAG,
- **Miód wielokwiatowy kremowy nierozgrzewany, TOP PRODUKT** z asortymentu Pasieki z Pasją.

Więcej informacji o świątecznych wypiekach można znaleźć na stronie www.docenpolskie.pl, w zakładce „Press Room”. Laureaci programu mogą wykorzystać dostępne tam teksty w promowaniu swoich wyrobów, umieszczając je np. na stronie internetowej.

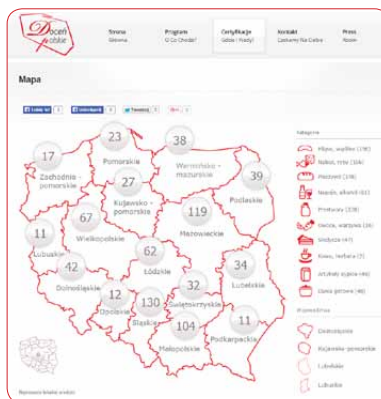
Prosty przepis na pierniczki.

Do przygotowania pierniczek potrzebne będą: 500 g mąki pszennej, 200 g miodu, 200 g cukru pudru, 1 jajko, 120 g masła, 1 łyżeczka sody, sól oraz przyprawa piernikowa (gotowa lub wykonana własnoręcznie).

Przygotowanie:

Miód łączymy z cukrem i przyprawą, następnie całość podgrzewamy do momentu aż cukier się roztopi. Studzimy masę. W tym czasie przesianą mąkę mieszamy z sodą oraz szczyptą soli, następnie do sypkich składników dodajemy masę miodową, masło oraz jajko. Zagniatamy ciasto aż stanie się gładkie. Rozwałkowujemy je i przy pomocy foremek wycinamy dowolne kształty. Ciasteczka pieczemy ok. 15 minut w temperaturze 180°C. Gotowe wypieki można polukrować.

Szlakiem najsmaczniejszych produktów polskich firm



Zapraszamy do odwiedzenia strony www.MapaDobregoSmaku.pl, na której dostępna jest wyszukiwarka wysokiej jakości artykułów spożywczych nagrodzonych znakiem „Docień polskie”. Dzięki przejrzystej formie (żywność podzielono zarówno

wg kategorii, jak również wg siedzib producenta, w zestawieniu województw) każdy z łatwością odnajdzie artykuł spożywczy rekomendowany przez Łożę Ekspertów programu „Docień polskie”. Mapa Dobrego Smaku to przewodnik dla wszystkich osób szukających ciekawych wyrobów polskich firm, których jakość została sprawdzona przez specjalistów. Takim GPS-em powinni kierować się wszyscy świadomi konsumenci!

Program „Docień polskie” w liczbach

81

firm wzięło udział w lipcowym audycie

11

produktów firmy Superdrob zdobyło w lipcu godło promocyjne

200

ocenionych produktów

28

października będzie miał miejsce kolejny - XVIII audyt produktów spożywczych

90

różnorodnych publikacji na temat Dnia polskiej żywności

225

publikacji na temat programu i jego laureatów ukazało się w II kwartale 2015 roku

8

wyrobów marki własnej sieci E.Leclerc wyróżnili eksperci podczas XVII certyfikacji

96

przepisów na polskie dania zaproponowali blogerzy z okazji Dnia polskiej żywności

85 -letnią

tradycją może pochwalić się Radio Katowice, które poświęciło Dniu polskiej żywności, specjalną audycję

42

blogerów kulinarnych wzięło udział w akcji zorganizowanej w ramach Dnia polskiej żywności

wywiad numeru

Takie inicjatywy są potrzebne

Z Krzysztofem Szyndlerem - Marketing Managerem Zakładu Przetwórstwa Mięsnego HAŃDEREK rozmawia Katarzyna Salomon



DOCEŃ POLSKIE: Dwa wyroby oferowane przez Zakład Przetwórstwa Mięsnego HAŃDEREK – „Z Dymnej Chaty Boczek Dymiony” oraz „Z Polskiego Dwora Kielbasa Herbowa” mogą poszczycić się zdobyciem najwyższego lauru TOP PRODUKT w Programie Promocyjnym „Docień polskie”. Proszę powiedzieć, czy nagrodzone produkty są również tymi, które są najczęściej wybierane przez Waszych klientów?

Boczek Dymiony jest produktem znanym i często wybieranym przez odbiorców biznesowych, jak i klientów końcowych, natomiast Kielbasa Herbowa jest mniej znana, gdyż krócej funkcjonuje w naszej ofercie i wymaga nadal promocji.

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

Na pewno wpłynęło już na spore zainteresowanie tymi produktami. O liczbach możemy porozmawiać za jakiś czas.

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

Prowadziliśmy mini akcję reklamową z użyciem prasy biznesowej, portali internetowych oraz materiałów POSM.

Nasze produkty mają na rynku dobrą opinię, a udział w wybranych konkursach jakościowych jest elementem strategii marketingowej, stąd cieszymy się z faktu otrzymania certyfikatu

TOP PRODUKT, ale idziemy „do przodu” bo przed nami kolejne cele do zdobycia. Mamy jeszcze wiele smacznych wędlin wartych spróbowania i promowania.



Klaszka pełna smaku.

DP: Proszę przedstawić plany firmy na najbliższą przyszłość. Jaki mi nowymi asortymentami zamierzacie oczarować swoich klientów? Chce Pani abym zdradził tajemnice...?

W ostatnim czasie wprowadziliśmy do sprzedaży kilka produktów mających spory potencjał i zamierzamy go wykorzystać. Są to m.in. Szynka Włoska, grupa produktów pod marką Ze Wsi Buczkowice (Szynka, Schab, Kielbasa). Również w planach mamy produkty pod specjalne zlecenia naszych Odbiorców. Na pewno klienci będą mieli w czym wybierać.

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

Odpowiem pytaniem: czy Francuzi nie promują swoich win jako francuskie? Promują w ten sposób całą gospodarkę, kulturę, sposób myślenia. Polacy mają naprawdę dużo do pokazania, pochwalenia się, więc takie i inne inicjatywy są potrzebne, aby promować najlepsze produkty i się nimi chwalić. To sprzyja rozwojowi gospodarki i wiedzy o Polsce.

Dziękuję za rozmowę



Łoża Ekspertów będzie obradowała osiemnasty raz

28 października br. już po raz osiemnasty przeprowadzona zostanie certyfikacja artykułów spożywczych starających się o zdobycie godła „Docień polskie”. Atestacja ta odbędzie się w Czeladzi. Producenci żywności posiadającej tzw. polski akcent mogą nadal przysyłać wnioski o udział w certyfikacji. Łoża Ekspertów, gremium specjalistów decydujące o nadaniu godła promocyjnego „Docień polskie”, przyznaje noty za smak, wygląd oraz stosunek jakości żywności do jej ceny. Za każdy z tych aspektów można zdobyć maksymalnie 10 punktów.

Certyfikat programu zyskują jedynie artykuły, którym przyznano wysokie noty (minimum 7,5 pkt). Udział w audycie to jedyna sposobność zdobycia prestiżowego wyróżnienia. Godło jednoznacznie określa pochodzenie żywności, a jednocześnie podkreśla jej wysoką jakość, jest zatem cennym elementem pozwalającym wyróżnić się na tle konkurencji.

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

www.blog.docenpolskie.pl



Wybrane produkty wyróżnione znakiem „Doceń polskie”



F.H.U.G.P. Alma. Lilla Liszka
Produkt: pierogi ruskie
nr 15/1070/2015; nadany: 25.02.2015; ważny do 30.04.2017



Animak-Kopcza Spółka Jawna J.E. Kopcza
www.animak-kopcza.pl
Produkt: tagliatelle z pełnego ziarna graham
nr 16/1202/2015; nadany: 25.05.2015; ważny do 31.07.2017



C.K.- FISH Cymerman-Kärkkäinen Hanna
www.ckfish.pl
Produkt: łosoś filet wędzony n/g
nr 16/1181/2015; nadany: 15.05.2015; ważny do 31.07.2017



E. LECLERC
www.e-leclerc.pl
Produkt: powidła śliwkowe
nr 17/1315/2015; nadany: 11.08.2015; ważny do 31.10.2017



ETERNO s.c.
www.eterno.pl
Produkt: chrzan z żurawiną
nr 10/638/2013; nadany: 06.11.2013; ważny do 31.10.2015



FUHRMANN S.A.
BROWAR POŁCZYN ZDRÓJ
www.browarpolczyn.pl
Produkt: piwo połczyńskie zdrojowe
nr 16/1131/2015; nadany: 06.05.2015; ważny do 31.07.2017



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Krasnymstawie
www.krasnystaw.eu
Produkt: śmietana homogenizowana 18%
nr 15/1041/2015; nadany: 10.02.2015; ważny do 30.04.2017



Zakład Piekarniczy s.c. H. i R. Rochna
www.piekarniarochna.pl
Produkt: chleb bakaliowy
nr 11/668/2014; nadany: 30.01.2014; ważny do 29.02.2016



Firma POLGRZYB - Urszula Jedynak
www.polgrzyb.pl
Produkt: podgrzybek suszony krojony
nr 16/1153/2015; nadany: 07.05.2015; ważny do 31.07.2017



Zakład Mięsy POLIWCAK
www.poliwczak.com.pl
Produkt: kabanos extra
nr 17/1231/2015; nadany: 31.07.2015; ważny do 31.10.2017



Polskie Piekarnie Sp. z o.o.
www.polskiepiekarnie.pl
Produkt: pierogi z białą kapustą
nr 17/1239/2015; nadany: 03.08.2015; ważny do 31.10.2017



PRIMA -AN Spółka Jawna
www.prima-an.pl
Produkt: kapusta kiszona
nr 13/867/2014; nadany: 25.07.2014; ważny do 30.09.2016



Specjalistyczne Gospodarstwo Rolne
Henryk Brychcy
www.fermabrychcy.pl
Produkt: jaja z wolnego wybiegu
nr 14/926/2014; nadany: 29.10.2014; ważny do 31.01.2017



Zakład Przetwórstwa
Owocowo Warzywnego
VITAPOL Sp. J. M. T. Ciszewicz
www.vitapol.net
Produkt: koncentrat barszczu
nr 14/940/2014; nadany: 30.10.2014; ważny do 31.01.2017



ŻABKA Polska Sp. z o.o.
www.zabka.pl/pl
Produkt: ryba po grecku
nr 15/1078/2015; nadany: 25.02.2015; ważny do 30.04.2017



„Młynomag” Myszkowska, Rezanko,
Stepień Sp. J.
www.mlynomag.pl
Produkt: mąka tortowa
nr 16/1143/2015; nadany: 07.05.2015; ważny do 31.07.2017



HANKA-INVEST Sp. z o.o.
www.michalki.eu
Produkt: michałki z Siemianowic
nr 16/1123/2015; nadany: 05.05.2015; ważny do 31.07.2017



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chmielniku
www.osmchmielnik.pl
Produkt: twaróg chmielnicki półtłusty
nr 15/996/2015; nadany: 29.01.2015; ważny do 30.04.2017