



DOCEŃ DOBRE

Numer 3/2016



wiadomości

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

BEZPŁATNY
KWARTALNIK
styczeń 2016

ISSN 2449-8793

Znak „Doceń polskie” na billboardach marek Mlekovita i Rębek

1 listopada 2015 roku rozpoczęła się dwumiesięczna kampania billboardowa SM Mlekovita. Akcja obejmująca 1200 nośników zlokalizowanych w całym kraju promowała wyroby nagrodzone przez Łożę Ekspertów programu „Doceń polskie”.

Od połowy listopada we wschodniej Polsce zobaczyć można z kolei ponad 100 billboardów firmy „Przetwórstwo Owoców i Warzyw Piotr Rębek”. W ten sposób przedsiębiorstwo promuje swoje wyroby, m.in. chrzan wiejski uhonorowany certyfikatem i tytułem TOP PRODUKT.



Akcje promocyjne to kolejne, po spotach telewizyjnych, niezwykle efektowne sposoby przyciągania uwagi konsumentów, w których wykorzystano logotyp programu „Doceń polskie”.

Twórcy kampanii podkreślili w ten sposób najwyższą jakość promowanej żywności i jej rodzime pochodzenie.

Anna Koza

Producenci z całej Polski ubiegali się o godło promocyjne

28 października 2015 roku miała miejsce XVIII atestacja artykułów spożywczych. W certyfikacji wzięło udział ponad 200 wyrobów z asortymentu niemal 70 producentów dosłownie z całej Polski - ze wszystkich 16 województw. W audycie uczestniczyły także wyroby nagrodzone wcześniej przez Łożę Ekspertów, ich wytwórcy ubiegali się o dalszą możliwość posługiwania się godłem promocyjnym, co najlepiej ilustruje siłę znaku „Doceń polskie” i jego znaczenie dla producentów. Tradycyjnie, już o godło promocyjne ubiegali się produkty różnego typu; począwszy od pieczywa i nabiału, przez napoje i słodkie, po mięsa i wyroby marek własnych. Łoża Ekspertów oceniła indywidualnie wszystkie artykuły i przyznała im punkty w skali 1-10. Werdykt specjalistów z branży spożywczej - wyrażony dużą liczbą tytułów TOP PRODUKT - nie pozostawia wątpliwości: jakość rodzimych wyrobów spożywczych rośnie, a polscy konsumenci mają do dyspozycji coraz ciekawsze propozycje rodzimych przedsiębiorstw.

Więcej szczegółów:
www.blog.docenpolskie.pl



„Doceń polskie” - coś więcej niż certyfikat jakości



Nie znam drugiej inicjatywy, w ramach której producenci uzyskują dostęp do tak wielu różnorodnych form

promowania swoich wyrobów. Rzadko zdarza się, by organizatorzy podobnych inicjatyw byli tak otwarci na laureatów i chętni do współpracy na różnych polach. Nadawane wyróżniającym się wyrobom certyfikaty „Doceń polskie” to pierwsze, ale nie jedyne narzędzie dedykowane producentom artykułów spożywczych. Do dyspozycji wszystkich laureatów jest blog programu, gdzie publikowane są nie tylko zapowiedzi udziału wyrobu w audycie, ale także informacje o zdobytych certyfikatach. Poza tym, na blogu dostępne są informacje o ciekawych wydarzeniach z udziałem producentów, przepisy na dania, których składnikiem jest żywność z certyfikatem oraz ich fotografie.

Laureaci programu są promowani także poprzez Mapę Dobrego Smaku i artykuły prasowe regularnie publikowane w mediach. Wszystkie te działania są bezpłatne i dostępne dla każdego laureata programu w dowolnym momencie 2-letniego okresu, na jaki przyznawany jest certyfikat. Skorzystanie z nich wymaga jedynie minimalnego zaangażowania.

Wielu producentów z branży spożywczej skutecznie korzysta z siły znaku „Doceń polskie”. Firmy, które tego nie robią, na własne życzenie tracą szansę zaistnienia w mediach.

Anna Koza,
specjalista ds. public relations, Agencja Adventure Media

Weź udział w XIX audycie i zdobądź certyfikat jeszcze przed Wielkanocą

Kolejny audyt żywności odbędzie się 27 stycznia 2016 roku w Czeladzi. Organizatorzy programu „Doceń polskie” już otrzymali zgłoszenia od firm zainteresowanych zdobyciem certyfikatu jakości. Wciąż można przysłać jeszcze swoje propozycje, w tym celu należy odwiedzić stronę internetową programu - www.docenpolskie.pl i z zakładki „Program” pobrać stosowny formularz zgłoszeniowy. Styczniowa certyfikacja to ostatnia szansa, aby zdobyć godło promocyjne przed Wielkanocą. Posiadanie prestiżowego wyróżnienia to bardzo cenne wsparcie w działaniach marketingowych; godło „Doceń polskie” pozwala skutecznie zwrócić uwagę na nagrodzony nim produkt. W okresie przedświątecznym tym bardziej warto zaakcentować zdobycie certyfikatu i w ten sposób zachęcić kupujących do wybrania nagrodzonego produktu.



Doceń polskie w pigułce

Dla kogo i po co?

Program „Doceń 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 „Doceń 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 „Doceń polskie”:

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

Zasady uczestnictwa

Zgłoszenie do programu promocyjnego „Doceń polskie” jest BEZPŁATNE.

Producenci dostarczają swoje produkty do oceny przez Łożę 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 Łożę Ekspertów. Łoża Ekspertów oprócz przyznania lub nie, produktowi prawa do używania znaku „Doceń polskie” może również, w wyjątkowych przypadkach, przyznać wyróżnienia TOP PRODUKT dla produktów posiadających szczególne walory jakościowe.

Wsparcie promocyjne

Produkty posiadające znak „Doceń 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 „Doceń polskie”

Znak promocyjny „Doceń 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 SZEFÓW KUCHNI.



SuperDrob – kuchnia super pomysłów



Specjalnie dla Was odkrywamy nowe horyzonty smaku. Chcemy być na Waszych stołach zawsze wtedy, gdy sięgacie po to, co najlepsze z drobiu i gdy macie ochotę na szybkie, dobre, i zaskakujące danie z najlepszej jakości polskiego kurczaka. Odkrywajcie razem z nami kuchnię super pomysłów! Nasze produkty to m.in. świeże elementy z kurczaka i indyka, wędliny, wędzonki oraz produkty gotowe (convenience food). Zobacz nasze produkty: www.superdrob.pl

Od jajka do gotowego produktu. Naszym priorytetem jest najwyższa jakość i bezpieczeństwo produkcji. Trzymamy pieczę nad całością procesu – począwszy od wylęgarni kurcząt poprzez ich hodowlę oraz zakłady produkcyjne. Całość łańcucha produkcyjnego jest w naszych, rodzinnych rękach i dlatego możemy zagwarantować klientom najwyższą jakość, i bezpieczeństwo, bo mamy kontrolę nad procesem produkcji od jajka do gotowego produktu.

Wysokie standardy jakości. Aby w pełni kontrolować proces produkcji od jajka do gotowego produktu stworzyliśmy autorski program monitoringu hodowli i żywienia drobiu - Farm Assurance Scheme SuperPartner INTEGRA®. Dowodem najwyższej jakości produktów SuperDrob są także certyfikaty Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. To prestiżowe wyróżnienie zdobyło aż 11 propozycji z naszego asortymentu. Otrzymane godło utwierdza konsumentów w przekonaniu o słuszności wyboru wyrobów marki SuperDrob, a zarazem pozwala im mieć pewność, że są to produkty rodzimej firmy. Kupujący są coraz bardziej świadomi, dokonując przemyślanych zakupów - certyfikaty programu wspierają naszą komunikację z nimi i pozwalają jeszcze skuteczniej zaistnieć w branży.

Magdalena Panasiuk-Krasińska
Wiceprezes Handlu / CCO

wiesz **więcej**

Karnawałowa domówka - o czym pamiętać przyjmując gości

Karnawał to czas, w którym szczególnie chętnie podejmujemy gości. W tym roku okres zabaw i potańcówek będzie wyjątkowo krótki, bowiem jego koniec przypada już 9 lutego. Tym bardziej warto więc go wykorzystać i spędzić przyjemny wieczór w gronie bliskich i znajomych! O czym warto pamiętać organizując przyjęcie?

- **Nie warto eksperymentować z menu** - kulinarne testy pozostawmy na inną okazję. Gościom najlepiej podać danie, które przygotowywaliśmy wielokrotnie i jesteśmy pewni, że nam zawsze wychodzi i każdorazowo świetnie smakuje.

- **Planując jadalnię uwzględnijmy czas przyrządzania dań i przekąsek.** Jeśli spędzimy w kuchni cały dzień, zmęczenie może skutecznie odebrać nam ochotę na spędzanie wieczoru ze znajomymi. Planując pracę trzeba także zadbać o przygotowanie samego mieszkania: sprzątanie, nakrycie stołu, przygotowanie miejsca na tańce etc.

- **Organizując przyjęcie warto przygotować potrawy, które nie wymagają stałego „doglądania”** - mieszania, regularnego przewracania na drugą stronę etc. W przeciwnym wypadku gospodarz spędzi wieczór nad garnkami, a goście będą pozostawieni sami sobie.

- **Każdy gość ma własne preferencje i przyzwyczajenia kulinarne;** nie każdy przepada za owocami morza, nie wszyscy zjedzą tatar, ktoś może nie znosić pikantnych przypraw etc. Jeśli nie mamy pewności co najchętniej jadają osoby, które zaprosiliśmy - postawmy na bezpieczne rozwiązania i pozwólmy gościom samodzielnie komponować posiłki. Np. mocno aromatyczne sosy podajmy osobno, aby każdy mógł decydować o tym, ile ostrego sosu chce zjeść.

- **Nie wszyscy goście zawsze przychodzą na czas,** w związku z tym nie warto przygotowywać dań, które muszą być podane o ściśle określonej porze.

- **Jeśli spotkanie nie będzie koncentrować się wokół stołu, najlepiej przygotować przekąski, które można zjeść bez użycia sztućców, czyli fingerfood.** Takimi „mini-kęsami” mogą być np. małe kanapki. Wystarczy z kromek chleba wyciąć mniejsze części (koła, kwadraty lub trójkąty) i posmarować je ulubioną pastą. Na tak przygotowaną kanapkę możemy położyć plasterki warzyw, wędliny lub sera i spiąć wszystkie elementy wykałaczką. Chleb nie może być dominującym składnikiem przekąsek, ma jedynie stanowić ich bazę. Prostym sposobem na nadanie kanapkom eleganckiego wyglądu jest pozbawienie chleba skórki.

Wybrane produkty nagrodzone znakiem „Doceń polskie”, które przydadzą się nie tylko w karnawale:

- **Łosoś kawałki w lekkim sosie z suszonymi pomidorami, czosnkiem i bazylią** z oferty firmy Wilbo (TOP PRODUKT),
- **Krakersy sezamowe** firmy Rarytas (TOP PRODUKT),
- **Pasztet dworski** produkowany przez firmę Indykpol,
- **Rurki wafelowe z kremem o smaku waniliowym** - do kupienia w sieci Tesco (TOP PRODUKT - Marki Własne),
- **Napój gazowany słodzony oranżada** z oferty PPHU Marton (TOP PRODUKT, wyrób nagrodzony dwukrotnie),
- **Frankfurterki** oferowane przez Zakłady Mięsne Henryka Stokłosy,
- **Naturalna woda mineralna Jaworowy Źródło niegazowana**, której dostawcą jest Premium Distribution (TOP PRODUKT),
- **Sos Tatarski Premium** wytwarzany przez ZPiOAS TARSMAK (TOP PRODUKT, artykuł dwukrotnie zdobył uznanie Łoży Ekspertów),
- **Kabanosy** z asortymentu Zakładów Mięsnych WARMIA (TOP PRODUKT),
- **Likier raciborski cytryna z miodem 35%** proponowany przez PPS „Wódki Raciborskie” (TOP PRODUKT, likier nagrodzono dwa razy),
- **Wafle Podkarpackie** produkowane przez PPHU DELTA (TOP PRODUKT),
- **ARO Nektar marchew, jabłko, brzoskwinia**, który można nabyć w sklepach sieci MAKRO Cash&Carry (TOP PRODUKT - Marki Własne),
- **Rico Ogórki po warszawsku** firmy BERYS (TOP PRODUKT).



Przepisy na blogu: pyszny sposób promowania żywności



Co tydzień na blogu programu „Docień polskie” publikowany jest przepis na potrawę, której składnikiem jest artykuł spożywczy nagrodzony przez Łożę Ekspertów. To doskonały sposób zaprezentowania nagrodzonego wyrobu; przepis i atrakcyjne zdjęcie gotowego dania zachęcają do sięgnięcia po produkt i wykorzystania go w kuchni.

Informacją o opublikowanym przepisie można podzielić się w mediach społecznościowych lub na stronie internetowej producenta, zwiększając w ten sposób grono jego odbiorców.

Dotychczas na blogu zamieszczono receptury na różnorodne dania: przekąski, zupy, dania główne i desery. Jedną z propozycji jest **schab faszerowany kaszą jaglaną i grzybami**.

Składniki:

- 1,5 kg schabu
- papryka słodka w proszku
- pęczek natki pietruszki

- pęczek oregano
- 1 saszetka (100 g) kaszy jaglanej VITANA nagrodzonej certyfikatem „Docień polskie” i tytułem TOP PRODUKT
- 5 g suszonych grzybów
- 20 dkg pieczarek
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- jajko
- oliwa
- sól i pieprz

Przygotowanie:

Kaszę gotujemy na sypko, a następnie ją studzimy. Cebulę siekamy i szklimy na oliwie, dodajemy bardzo drobno posiekane grzyby suszone i pokrojone w plasterki pieczarki, po czym dusimy całość, aż grzyby odparują. Kaszę mieszamy z grzybami, przeciśniętym przez praskę czosnkiem i posiekanymi ziołami. Wszystko doprawiamy do smaku i mieszamy z jajkiem.

Mięso myjemy i suszymy papierowym ręcznikiem, po czym nacinamy je wzdłuż tak, aby powstała kieszeń, w której umieszczamy farsz z kaszy i grzybów. Tak przygotowane mięso oprószamy solą, pieprzem i słodką papryką, a następnie umieszczamy je w rękawie do pieczenia. Całość pieczemy ok. 60 minut w 180°C. **Smacznego!**
Przepis firmy Vitana.

wywiad numeru

Wspólna cecha - wysoka jakość

Z Małgorzatą Greń-Wiecheć - dyrektorem ds. administracyjnych ZM „PARUZEL” rozmawia Katarzyna Salomon.

DOCEŃ POLSKIE: Firma ZM PARUZEL regularnie bierze udział w certyfikacjach żywności programu „Docień polskie”. Proszę podsumować Państwa dotychczasowy udział w programie.



Rzeczywiście, cyklicznie zgłaszamy nasze wyroby do oceny i (co przyznaję z radością) zawsze są one wyróżniane przez Łożę Ekspertów. W naszej ofercie znajduje się aż piętnaście specjalów nagrodzonych znakiem „Docień polskie”. Co ważne, aż jedenaście spośród nich zdobyło maksymalną liczbę punktów za oceniane aspekty, dzięki czemu zyskały także tytuł TOP PRODUKT. Równie istotne jest dla nas, że sześć produktów, które ponownie brały udział w audycie, zostały nagrodzone po raz drugi. Wśród wyróżnionych produktów znalazły się m.in. kiełbasy, szynki i salcesony - jak widać jurorzy docenili różnorodne propozycje. Takie wyniki audytów są zarówno dla nas, jak i dla konsumentów istotną informacją zwrotną.

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



Wszystkie produkty, które uzyskały to wyróżnienie, charakteryzują się jedną wspólną cechą, a jest nią wysoka jakość, na którą zasadniczy wpływ mają surowce użyte do produkcji: duża zawartość mięsa oraz precyzyjnie dobrane naturalne przyprawy.

Wieloletnie doświadczenie pozwala przy tym integrować tradycję przy jednoczesnym wykorzystaniu najnowszych technologii.



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

Jednym z istotnych elementów działalności promocyjnej ZM PARUZEL jest możliwość odwołania się do faktu uhonorowania firmy nagrodami przyznanymi przez niezależne instytucje. Zdobywanie godła promocyjnego „Docień polskie” znalazło swoje odzwierciedlenie w tej strategii poprzez umieszczenie logotypu wyróżnienia na opakowaniach produktów. Stosowne informacje na ten temat znalazły się również w gazetkach promocyjnych, w prasie, na naszej stronie internetowej oraz podczas prezentacji wyróżnionych produktów w trakcie wystaw i targów branżowych.

DP: Czy po zdobyciu znaku „Docień polskie” zauważalny jest wzrost zainteresowania nagrodzonymi wyrobami?

Wyróżnione produkty zajmują czołowe miejsca na liście naszych najlepiej sprzedających się produktów. Nie jest tajemnicą, że konsumenci chętnie sięgają po wyroby nagradzane, doceniane przez ekspertów. W związku z tym z otrzymaniem przez dany produkt prestiżowego wyróżnienia idzie w parze rosnące zainteresowanie klientów i zwiększony popyt.

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

Takie inicjatywy są bardzo potrzebne, ponieważ dla konsumentów są one swego rodzaju gwarancją obecności na rynku produktów o wysokiej jakości i bardzo dobrym smaku, zaś producentom pomagają utrwalić wizerunek marki u klientów i utrzymać niesłabnący popyt na oferowane wyroby.

Dziękuję za rozmowę

Program „Docień polskie” w liczbach

70

firm wzięło udział
w październikowym
audycie

200

ocenionych produktów

27

stycznia 2016
roku odbędzie
się kolejna - XIX
certyfikacja

**59
mln**

sztuk - tyle konserw
rybnych Przetwórstwo
Rybne „ŁOSOŚ”,
laureat programu
„Docień polskie”, sprze-
dało w 2014 roku

11

certyfikatów
„Docień polskie”
posiada Okręgowa
Spółdzielnia Mleczar-
ska w Krasnymstawie,
która zrzessa ponad
2000 dostawców

16

województw
reprezentowali
uczestnicy
poprzedniej
certyfikacji

18

certyfikacji
za nami

5

lat ukazuje
się Branżowy
miesięcznik
„Bake&Sweet”,
na łamach któ-
rego regularnie
pojawiają się
informacje
o programie

Mapa Dobrego Smaku drogowskazem dla konsumentów



Mapa Dobrego Smaku to specjalna wyszukiwarka ułatwiająca konsumentom odnalezienie wartościowego artykułu spożywczego produkowanego w najbliższej okolicy. Żywność podzielona została wg kategorii oraz wg siedziby jej wytwórcy, dzięki temu każdy kupujący bez trudu odnajdzie produkt

godny zainteresowania. Opisywane zestawienie artykułów spożywczych nagrodzonych przez Łożę Ekspertów programu „Docień polskie” jest dostępne na stronie www.MapaDobregoSmaku.pl. Zapraszamy do korzystania z tego źródła!

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 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

www.blog.docenpolskie.pl



Wybrane produkty wyróżnione znakiem „Doceń polskie”



BiFIX Wojciech Piasecki Sp.j.
www.bifix.pl
Produkt: Bifix herbatka ziołowa mięta
nr 18/1368/2015; nadany: 30.10.2015; ważny do 28.02.2018



Agro Grupa Bonako
Sp. z o.o.

Agro Grupa BONAKO Sp. z o.o.
www.agrogrupa.com
Produkt: marchew
nr 17/1327/2015; nadany: 14.08.2015; ważny do 31.10.2017



Gospodarstwo Ogrodnicze Urszula i Stanisław Faruga
www.faruga.com
Produkt: sok malinowy
nr 16/1137/2015; nadany: 06.05.2015; ważny do 31.07.2017



Gospodarstwo Rolno-Hodowlane Urszula i Henryk Rzepkowsky
www.hendrob.pl
Produkt: świeże jaja
nr 15/1052/2015; nadany: 09.02.2015; ważny do 30.04.2017



P.W. „MAT” Marzena Tkaczuk
www.matcukierki.pl
Produkt: śliwka w czekoladzie
nr 18/1380/2015; nadany: 02.11.2015; ważny do 28.02.2018



Menii Łukasz Jakubowski
www.menii.pl
Produkt: Chocomus wiśnia z czekoladą
nr 16/1190/2015; nadany: 18.05.2015; ważny do 31.07.2017



Młyn Ludwikowice

Młyn Staniszewski i Wspólnicy Spółka Jawna
www.mlynludwikowice.pl
Produkt: mąka pszenna tortowa typ 450
nr 16/1160/2015; nadany: 11.05.2015; ważny do 31.07.2017



Multi Food S.A.
www.multifood.pl
Produkt: kiełbasa myśliwska MARKA WŁASNA
nr 14/957/2014; nadany: 03.11.2014; ważny do 31.01.2017



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach
www.osm.siedlce.pl
Produkt: jogurt naturalny
nr 17/1306/2015; nadany: 10.08.2015; ważny do 31.10.2017



Piekarnia Familijna Sp. j. Elżbieta Kowalczyk, Witold Kowalczyk
www.familijna.pl
Produkt: chleb wiejski
nr 17/1342/2015; nadany: 21.08.2015; ważny do 31.10.2017



Primus Artur Niedziela
www.primus.waw.pl
Produkt: olej na zimno tłoczony rzepakowy
nr 16/1094/2015; nadany: 04.05.2015; ważny do 31.07.2017



TESCO Polska Sp. z o.o.
www.tesco.pl
Produkt: mięsiwo po kasztelańsku MARKA WŁASNA
nr 18/1453/2015; nadany: 10.11.2015; ważny do 28.02.2018



DAR-BUD Dariusz Piętka
www.wedzarniagarwolin.pl
Produkt: węgorz wędzony
nr 16/1159/2015; nadany: 08.05.2015; ważny do 31.07.2017



Fabryka Copernicus Sp. z o.o.
www.fabryka-copernicus.pl
Produkt: copernicus premium vodka
nr 14/937/2014; nadany: 30.10.2014; ważny do 31.01.2017



ZPHU TRANSROL Czesław Ślusarczyk
www.ogrodekdziadunia.pl
Produkt: papryka konserwowa
nr 12/732/2014; nadany: 05.05.2014; ważny do 31.05.2016



Piwniczanka Spółdzielnia Pracy
www.piwniczanka.com.pl
Produkt: woda mineralna Piwniczanka niskonasycona CO₂
nr 17/1246/2015; nadany: 04.08.2015; ważny do 31.10.2017



Scamark Polska Sp. Z o.o.
www.e-leclerc.pl
Produkt: koncentrat pomidorowy 30% 200 g MARKA WŁASNA
nr 17/1311/2015; nadany: 11.08.2015; ważny do 31.10.2017



OSM GŁUBCZYCE
www.osm-glubczyce.com.pl
Produkt: mleko głubczyckie 3,2 %
nr 18/1430/2015; nadany: 04.11.2015; ważny do 28.02.2018

