

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



DOCEŃ DOBRE

Numer 10/2017



wiadomości

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

BEZPŁATNY
KWARTALNIK
październik 2017

ISSN 2449-8793

Prestż znaku „Doceń polskie”! Od 2011 roku Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest Honorowym Patronem certyfikacji. Atestacje zaplanowane na 2017 rok także odbywają się pod jego patronatem. Nazwa programu jest chroniona (jako znak towarowy) i zastrzeżona w Urzędzie Patentowym RP.

Sieć Netto promuje produkty nagrodzone certyfikatami „Doceń polskie” - MARKI WŁASNE

Netto promuje produkty marki własnej nagrodzone przez Łożę Ekspertów programu „Doceń polskie”. Przy wszystkich sklepach sieci dostępne są już plakaty informujące o zdobytych certyfikatach, Netto planuje dwuletnią kampanię promocyjną z wykorzystaniem godła promocyjnego. O szczegółach rozmawiamy z Mariolą Skolimowską, PR Managerem Netto Sp. z o.o.

DOCEŃ POLSKIE: Proszę pokrótce przedstawić działalność sieci Netto.

Mariola Skolimowska: Dla Netto Polska najważniejsze jest zaspokojenie codziennych potrzeb zakupowych naszych klientów w jak najwyższym stopniu, dlatego też sklepy Netto są zlokalizowane blisko klientów, w pobliżu osiedli mieszkaniowych. Obecnie w Polsce funkcjonuje ponad 360 sklepów Netto. W ich ofercie znajdziemy aż ok. 95 procent produktów od polskich dostawców. Markami własnymi sygnujemy natomiast szeroką gamę artykułów niespożywczych, jak i spożywczych, wśród których są, m.in. nabiał, wędliny, przyprawy, wody, przekąski, mrożonki oraz produkty Premium, naszej marki z kategorii premium.

DP: Aż 24 produkty dostępne wyłącznie w sklepach sieci Netto nagrodzono godłami „Doceń polskie” - MARKI WŁASNE i tytułami TOP PRODUKT. Co skłoniło Państwa do udziału w programie promocyjnym?

Dla konsumentów coraz ważniejszy jest kraj pochodzenia produktów i nie chodzi tylko o patriotyzm konsumencki, ale także o czysto pragmatyczne podejście do zakupów - polskie produkty są

po prostu smaczne i zdrowe. Eksperci programu „Doceń polskie” nagrodzili kielbasy, wędliny i szynki marki Bergio; sery Maduro; jogurt, kefir, masło, twarogi i śmietankę Miletto; pierniki Toremio; dżemy i powidła Rajski Sad; filety śledziowe Corsarro; serki Paradi-so oraz majonez Quallio. To dla nas nie tylko wielkie wyróżnienie, ale także dodatkowa możliwość promowania produktów, które je otrzymały. Godło to również zachęta do ich zakupu, więc oczywiście, że chcemy je wykorzystać w komunikacji.

DP: W jaki sposób wykorzystujecie Państwo znak jakości programu „Doceń polskie”?

Przy każdym z ponad 360 sklepów sieci Netto pojawił się plakat w formacie A0, informujący o zdobytych godłach jakości. Poza tym, informacje pojawiły się także w prasie, planujemy również kampanię na billboardach, plakatach i w gazetkach produktowych. Certyfikaty są przyznawane na dwa lata, chcielibyśmy, aby szersza kampania i działania promocyjne związane ze znakiem „Doceń polskie” były realizowane przez cały ten okres.

Dziękuję za rozmowę.



Aż 24 artykuły naszych marek własnych otrzymały certyfikaty TOP Produkt w programie „Doceń polskie”. W ocenie ekspertów wyróżniają je najwyższa jakość i wspianą smak!



Program „Doceń polskie” ponownie będzie partnerem merytorycznym Kongresu 590



- Kongres 590 będzie najważniejszym polskim wydarzeniem gospodarczym tego roku (...) Wszyscy mamy wspólny cel, a jest nim dynamiczny rozwój polskiej gospodarki (...) Jesteśmy w trakcie kolejnej rewolucji przemysłowej i cyfrowej, dlatego niezwykle ważne jest dzielenie się swoimi inspiracjami oraz doświadczeniami. Kongres 590 łączy reprezentantów wielu środowisk, mających realny wpływ na rozwój naszego państwa - podkreślają organizatorzy II edycji Kongresu 590. Wydarzenie odbędzie się w dniach 16 i 17 listopada

br., w Centrum Wystawienniczo-Kongresowym Województwa Podkarpackiego - G2A Arena, w Jasionce koło Rzeszowa. Wezmą w nim udział przedstawiciele świata biznesu, nauki, polityki oraz administracji publicznej.

Podobnie jak rok temu, Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie” jest partnerem merytorycznym wydarzenia.

W pierwszej odsłonie Kongresu 590 wzięło udział ponad 2 500 uczestników, 181 panelistów oraz blisko 350 akredytowanych dziennikarzy. Podczas wydarzenia Prezydent RP Andrzej Duda wręczył sześciu polskim przedsiębiorcom nagrody gospodarcze.

Tegoroczna edycja zapowiada się równie imponująco: organizatorzy przygotowali kilkadziesiąt paneli dyskusyjnych podzielonych na bloki tematyczne. Prezydent Andrzej Duda uhonoruje przedsiębiorców również w tym roku, a Kongres 590 zwieńczy uroczysta gala.

Ostatnia przed świętami szansa zdobycia znaku promocyjnego!

Przed nami czwarta tegoroczna atestacja żywności programu „Doceń polskie”. To ostatnia w tym roku możliwość zdobycia godła jakości jeszcze przed Bożym Narodzeniem.

Audyt odbędzie się 25 października, nagrodzone firmy z powodzeniem zdążą wykorzystać przyznane certyfikaty w swoich działaniach marketingowych i promocyjnych.

Umieszczenie godła na opakowaniu to tylko jedna z możliwości podniesienia rangi wyróżnionego produktu. W poprzednich latach znak programu był widoczny m.in. na okolicznościowych (świętecznych) billboardach i gazetkach produktowych, ilustrował także artykuły prasowe prezentujące produkty niezbędne do przygotowania bożonarodzeniowych dań. O posiadaniu godła przypomniano również w przepisach na świąteczne specjalności.

**XXVI AUDYT
- JUŻ 25.10.2017**

Podsumowanie lipcowej certyfikacji

150 ocenionych produktów - jubileuszowy audyt przeszedł do historii.



Ponad 60 producentów z całego kraju wzięło udział w XXV atestacji żywności organizowanej w ramach programu „Doceń polskie”. Wydarzenie miało miejsce 26 lipca br. w Sosnowcu. Członkowie Łoży Ekspertów ocenili indywidualnie przeszło 150 wyrobów. Tradycyjnie już, szansę zdobycia znaku jakości miały różnorodne produkty (od nabiału przez mrożonki, na alkoholach skończywszy). Połowa spośród ocenianych propozycji zdobyła już godło promocyjne - ich wytwórcy ubiegali się o ponowne zdobycie certyfikatów jakości.

Kotlety z selera nadziewane serem

Spółdzielcza Mleczarni Spomlek inspirowuje do kulinarnych odkryć! Wspólnie z laureatem programu promocyjnego „Doceń polskie” zapraszamy do przygotowania kotletów nadziewanych serem.

Składniki na 4 porcje:

duży seler, 4 plastry sera Salami Serenada Spółdzielczej Mleczarni Spomlek (certyfikat „Doceń polskie” i tytuł TOP PRODUKT), 1 jajko, 2 łyżki mleka, ok. pół szklanki bułki tartej, szczypta kminku mielonego, olej do smażenia

Przygotowanie:

Selera obieramy ze skórki, odcinamy brzegi i kroimy na 4 grube plastry. Umieszczamy w osolonej, gotującej się wodzie i podgotowujemy ok. 15 minut (żeby były al dente), następnie wyjmujemy je i suszymy ręcznikiem papierowym. Każdy kawałek selera ostrożnie nacinamy pośrodku, w powstałą kieszonkę wkładamy plaster sera. Tak przygotowane kotlety panierujemy w jajku roztrzepanym z mlekiem, solą, pieprzem i szczyptą kminku, a następnie w bułce tartej. Kotlety smażymy po kilka minut z każdej strony na złoty kolor. Podajemy z ryżem, surówką i sosem czosnkowym.



Rekomendacja

Tradycyjny, naturalny, bez konserwantów. Od 55 lat na polskim rynku.



Majonez stołowy kętrzyński, obecny na polskim rynku spożywczym od 55 lat, produkowany jest według niezmienniej, tradycyjnej receptury. To flagowy produkt Spółdzielni Pracy Produkcyjno-Handlowej „MAJONEZY”. Powstaje na bazie naturalnych składników: wysokiej jakości oleju zawierającego kwasy Omega, szlachetnych odmian żółtka, uzdatnionej wody i bukietu przypraw. Cechuje go niepowtarzalny smak. Kętrzyński nie zawiera konserwantów ani glutenu. Jest także wolny od GMO. Po nasz produkt sięgają kolejne pokolenia Polaków. Majonez jest obecny na stołach zarówno na co dzień, jak i podczas świąt, w tym także zbliżającego się wielkimi krokami Bożego Narodzenia. Jesteśmy zaszczyceni, że Kętrzyński od tylu lat cieszy się zaufaniem konsumentów, a dodatkowym powodem do dumy są dla nas także wyróżnienia i nagrody branżowe. Majonez zdobył m.in. certyfikat jakości Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”, eksperci dwukrotnie

przyznali mu także prestiżowy tytuł TOP PRODUKT. To kolejny dowód na to, że pomimo upływającego czasu jakość majonezu jest niezmiennie wysoka.

Nasza radość z godła „Doceń polskie” jest tym większa, że uznanie ekspertów (certyfikat i tytuł TOP PRODUKT) programu zdobył także nasz inny produkt, czyli Majonez kętrzyński o smaku smażonej cebulki. Wyróżnienia przyznane w ramach programu „Doceń polskie” wzmacniają nasze działania marketingowe: to dobitny komunikat dla konsumentów potwierdzający zarazem jakość, jak i pochodzenie nagrodzonego wyrobu.

Zdobyte nagrody to prestiż, ale także i jeszcze większa motywacja do pracy. Nasze produkty promujemy słowami „Od pokoleń łączy nas dobry smak”. Dokładamy wszelkich starań, aby – także z pomocą programu „Doceń polskie” - utwierdzać konsumentów w słuszności tego motta.

Leszek Kuszczak
kierownik ds. marketingu „MAJONEZY” Spółdzielnia Pracy Produkcyjno-Handlowa w Kętrzynie



Z perspektywy dietetyka, czyli co warto wiedzieć o gęsinie

wiesz więcej

Walory smakowe, wysoka zawartość białka, bogactwo składników mineralnych i witamin, a także umiarkowana zawartość tłuszczu dobrej jakości - to najważniejsze zalety gęsiny. Dietetyk Katarzyna Szatkowska przybliży cenne informacje na temat mięsa z gęsi.

- Poprawnie ułożona dieta pozwala zachować dobre zdrowie i samopoczucie oraz zgrabną sylwetkę. Utrata kilogramów, czy zachowanie szczupłej sylwetki powinny być pochodną naszych wyborów żywieniowych, a nie celem samym w sobie - przypomina Katarzyna Szatkowska, dietetyk i specjalista prawa żywieniowego z Centrum Znakowania Żywności.

- Zbilansowana dieta opiera się na trzech filarach: różnorodności, bilansie energetycznym (indywidualnym dla każdej osoby) oraz regularności. Kluczem jest umiar: błędem jest zupełne wyeliminowanie mięsa z diety, ale monodieta oparta głównie na mięsie także nie jest rozsądnym wyborem - dodaje K. Szatkowska.

Ile tłuszczu jest w gęsinie?

Mięso to zawiera bardzo dużo (aż 23%!) dobrej jakości białka (tak cenionego zwłaszcza przez sportowców), a także cenne witaminy i składniki mineralne.

Porównywanie informacji o zawartości tłuszczu w dowolnym rodzaju mięsa nie jest wcale łatwe. Różne elementy mięsa charakteryzuje bardzo różna wartość odżywcza, przede wszystkim w zakresie zawartości tłuszczu. Dla przykładu: porcja szynki wieprzowej (100 g) może zawierać niecałe 3 g tłuszczu, ale taka sama ilość karkówki wieprzowej dostarcza ponad 20 g tego składnika. - Podobnie jest z gęsiną: wartość odżywcza poszczególnych elementów może dość znacznie się od siebie różnić. Mięso z ud gęsi (bez skóry) jest pod względem zawartości tłuszczu zbliżone do mięsa kaczki (ok. 7%), ale pierś jest niemal dwa razy chudsza; po obróbce termicznej często staje się twarda, co jest cechą charakterystyczną dla „chudych” mięs. Przytoczone dane pochodzą z baz zagranicznych. W Polsce niestety wciąż brakuje sprawdzonych danych analitycznych dotyczących wartości odżywczych najpopularniejszych elementów gęsiny - zaznacza K. Szatkowska.



Ze skórą czy bez?

Na to pytanie każdy musi sobie odpowiedzieć sam. Dietetyk przypomina jednak, że 100 g mięsa ze skórą zawiera 371 kcal oraz ok. 33-34 g tłuszczu. Natomiast ta sama porcja mięsa bez skóry dostarcza 161 kcal i 7 g tłuszczu.

Właściwy sposób przygotowania gęsiny?

- Z punktu widzenia dietetyka, najkorzystniejszymi metodami obróbki gęsiny są pieczenie, grillowanie i duszenie. Nie zachęcam natomiast do smażenia gęsi w głębokim tłuszczu - mówi Szatkowska. - Mięso gęsi najlepiej łączyć z kaszami, warzywami i produktami pełnoziarnistymi. Świetnie sprawdzą się również lekkie dressingi oraz bakalie (do nadziewania) - wylicza K. Szatkowska. W kontekście gęsiny warto także przypomnieć, że żelazo (zawarte także w tym mięsie) jest lepiej przyswajalne „w towarzystwie” produktów bogatych w wit. C. - Z tego względu zachęcam do posypywania gęsiny np. natką pietruszki - poleca dietetyk.

Żurawina to kolejny produkt często łączony z gęsiną. K. Szatkowska radzi jednak, by w tym przypadku mieć na uwadze wysoką zawartość cukru w suszonych owocach.

Elektroniczna książka kucharska będzie promowała produkty z godłem „Docień polskie”



Pierwszy taki projekt w historii programu „Docień polskie” - darmowa publikacja inspirująca do wykorzystywania w kuchni produktów nagrodzonych znakiem jakości. Każdy laureat programu może się zaangażować i przesłać dowolną liczbę przepisów.

Trwa finalizacja prac związanych z opracowaniem ebooka z przepisami kulinarnymi laureatów programu „Docień polskie”. Elektroniczna książka kucharska to rozwinięcie zakładki „Przepisy” dostępnej na blogu programu. W publikacji znajdą się receptury i zdjęcia gotowych dań, których składnikiem są produkty nagrodzone przez Łożę Ekspertów. Będzie ona systematycznie aktualizowana, toteż wszyscy laureaci programu będą mogli za jej pośrednictwem promować swoje wyroby.

Dlaczego warto zaangażować się w tę inicjatywę?

Każdy laureat programu może przesłać dowolną liczbę przepisów, a tym samym zaakcentować uniwersalne zastosowanie nagrodzonego produktu. Gotowa receptura to najlepsza motywacja do nabycia danego artykułu spożywczego; konsument chętnie po niego sięgnie, gdy wie w jaki sposób go wykorzystać.

W każdym przepisie pojawia się także informacja o przyznawanym godle promocyjnym – publikacja w ebooku to kolejny sposób, by przypomnieć o zdobyciu laurów „Docień polskie”.

Publikacja będzie dostępna on-line za darmo, każdy wytwórca będzie mógł ją udostępnić i zaprezentować odbiorcom swoich produktów.

Wszystko to, co najlepsze

wywiad

z Dominiką Rąbą - wiceprezes Zarządu ZM Henryk Kania S.A - rozmawia Katarzyna Salomon.

DOCEŃ POLSKIE: Proszę powiedzieć, co wpłynęło na Państwa decyzję o przystąpieniu do XXIII Certyfikacji Programu Promocyjnego „Docień polskie”?



Program Promocyjny „Docień polskie” to znana i rozpoznawalna marka na polskim rynku. W wiarygodny i bezstronny sposób wyróżnia najlepsze polskie produkty. W ZM Henryk Kania od zawsze dużą wagę przykładamy do jakości naszych wyrobów. Podkreślamy,

że nasze wędliny wyprodukowano w Polsce. Uznaliśmy więc, że warto tę jakość i polskość dodatkowo zasygnalizować klientom – m.in. na reklamach i opakowaniach produktów.

Konsumenci coraz częściej zwracają uwagę na pochodzenie kupowanego produktu oraz na znaki i certyfikaty potwierdzające jego wysoką jakość. Zgłosiliśmy więc najlepsze wyroby do procesu certyfikacji, co przełożyło się na tytuły TOP PRODUKT, dla każdej zgłoszonej pozycji asortymentowej. Oznacza to, że produkty te zyskały maksymalne noty w każdej z ocenianych kategorii. To dla nas duże wyróżnienie.

DP: Skąd dowiedzieli się Państwo o Programie?

Trudno wskazać jednoznacznie źródło naszej wiedzy o istnieniu programu. Tak jak mówiłam, jest on coraz bardziej znany i rozpoznawalny w Polsce. Stąd też nietrudno o nim usłyszeć.

DP: Aż dziesięć wyrobów zdobyło najwyższy laur Programu. Proszę zdradzić w czym tkwi tajemnica ich sukcesu?

Produkty te cały czas uosabiają w sobie wszystko to, co najlepsze, czyli tradycyjne receptury i metody produkcji. Na ich jakość i bezpieczeństwo bardzo pozytywnie wpłynęło dynamiczne



zwiększenie wolumenów sprzedaży kilka lat temu. Dzięki temu, wyroby te stały się powtarzalne. Oznacza to, że zawsze odpowiadają bardzo wysokim standardom i wymogom zarówno sieci handlowych, jak i samych klientów. Doceniane są także przez ekspertów branżowych konkursów i plebiscytów.

DP: Czy nagrodzone produkty są również tymi, które są najczęściej wybierane przez Waszych klientów?

Nagrodzone zostały kabanoski Maestro 120 g, kabanosy pieczone oraz kielbasa krakowska Maestro i z pewnością są to jedne z najchętniej kupowanych produktów nie tylko w naszym portfolio, ale również w swoich kategoriach w ramach całego rynku. Popularność naszych kabanosów najlepiej widoczna jest w pozycji ZM Henryk Kania w tym segmencie. Opierając się na danych Panelu Gospodarstw Domowych GfK Polonia, jesteśmy jednym z liderów rynku kabanosów paczkowanych. Sukces to tym większy, że marka Maestro, pod którą sprzedajemy kabanosy, jest młoda – powstała pod koniec 2013 roku.

DP: Gdzie dostępne są Wasze wyroby oznaczone Znakiem „Docień polskie” TOP PRODUKT?

Produkty te można kupić w większości sieci handlowych działających w Polsce, na czele z takimi jak Biedronka, Auchan, Kaufland czy Carrefour.

Dziękuję za rozmowę.

Konsultacja ze specjalistą Centrum Znakowania Żywności

Znaczącym wsparciem dla laureatów certyfikacji jest także informacja zwrotna dot. poprawności (z prawnego punktu widzenia) etykiet nagrodzonych produktów. Specjalista z Centrum Znakowania Żywności sprawdza etykiety wszystkich produktów zgłoszonych do oceny, a w razie wykrycia nieprawidłowości - udziela konsultacji (telefonicznych lub mailowych). Laureaci programu otrzymują konkretną wskazówkę co zrobić, aby zapis był poprawny, wystarczy powołać się na program „Docień polskie”. Konsultacja dot. nagrodzonego produktu odbywa się w ramach wykupionej wcześniej licencji umożliwiającej posługiwanie się godłem jakości.



Za nami 5. Dzień polskiej żywności!

25 sierpnia obchodziliśmy Dzień polskiej żywności - święto zainicjowane przez twórców Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Docień polskie”. Wydarzenie było tematem licznych publikacji w prasie i portalach internetowych.

O Dniu polskiej żywności było głośno także mediach społecznościowych – wpisy na temat nietypowego święta oznaczano hashtagem #DzienPolskiejZywnosci. Co więcej, o rodzimych artykułach spożywczych rozmawiano na antenach radiowych i programach telewizyjnych. W świętowanie przyłączyli się producenci żywności, przedstawiciele organizacji branżowych, a także blogerzy, sklepy i osoby prywatne. Cieszymy się, że inicjatywa twórców programu „Docień polskie” spotkała się z takim zainteresowaniem i dziękujemy za zaangażowanie!



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”

JONA
Katarzyna Jona



JONA Katarzyna Jona

Produkt: jajka

nr 24/2093/2017; nadany: 05.05.2017; ważny do 31.10.2019



Kaufland Polska Markety Sp. z o.o. Sp. k.

www.kaufland.pl

Produkt: K-Classic kielbasa pieczona MARKA WŁASNA

nr 22/1841/2016; nadany: 03.11.2016; ważny do 30.04.2019



Zakłady Mleczarskie Laktopol-A Sp. z o.o. w Łosicach

www.losickie.pl

Produkt: masło łosickie dla dzieci

nr 23/1912/2017; nadany: 03.02.2017; ważny do 31.07.2019



Przedsiębiorstwo Produkcyjno
Handlowo Usługowe LARO

www.laro-bakalie.com

Produkt: mieszanka studencka

nr 23/1923/2017; nadany: 03.02.2017; ważny do 31.07.2019



Libella Sp. z o.o.

www.libella.com.pl

Produkt: bezglutenowy cukier wanilinowy

nr 25/2197/2017; nadany: 28.07.2017; ważny do 29.02.2020



Malwa Tea Wojciech Fabisiak

www.malwatea.com/pl

Produkt: czystek

nr 21/1777/2016; nadany: 04.08.2016; ważny do 31.01.2019



Zakład Produkcyjno-Handlowy „MARK” Marzanna Kiezik

www.mark.pl

Produkt: sękacz mazurski

nr 24/2111/2017; nadany: 08.05.2017; ważny do 31.10.2019



Spółdzielnia Pracy „Muszynianka”

www.muszynianka.pl

Produkt: naturalna woda mineralna Muszynianka niskonasycona

nr 19/1504/2016; nadany: 02.02.2016; ważny do 31.05.2018



Netto Sp. z o.o.

www.netto.pl

Produkt: toremo pierniki w czekoladzie deserowej 500 g

MARKA WŁASNA

nr 24/2174/2017; nadany: 18.05.2017; ważny do 31.10.2019



Zakład Przetwórstwa Mięsnego Pabich

www.zpmpabich.pl

Produkt: szynka staromazurska

nr 24/2101/2017; nadany: 05.05.2017; ważny do 31.10.2019



GROMULSKA Piekarnia Cukiernia

Kinga Gromulska-Kosińska

www.piekarniagromulska.pl

Produkt: chleb św. Klemensa

nr 24/2070/2017; nadany: 04.05.2017; ważny do 31.10.2019



Z.P.H.U. Smakosz Wroby

Garmażeryjne Sylwia Bosak

Produkt: pierogi z mięsem

nr 22/1839/2016; nadany: 03.11.2016; ważny do 30.04.2019



Pol-Foods Sp. z o.o.

www.pol-foods.com

Produkt: makaron kukurydziany

nr 25/2183/2017; nadany: 28.07.2017; ważny do 29.02.2020



POLOmarket Sp. z o.o.

www.polomarket.pl

Produkt: groszek konserwowy Zaczarowany Ogród

MARKI WŁASNE

nr 25/2201/2017; nadany: 31.07.2017; ważny do 29.02.2020



Grupa Producentów Warzyw

PRIMA VEGA Sp. z o.o.

www.primavega.com.pl

Produkt: brokuł

nr 25/2273/2017; nadany: 05.09.2017; ważny do 29.02.2020



BERYS Ryszard Bębenek

www.berys.eu

Produkt: Rico ketchup

nr 18/1383/2015; nadany: 03.11.2015; ważny do 28.02.2018



WOJ-LEN Wojciech Misztal

www.woj-len.pl

Produkt: olej z ostropestu

nr 23/2024/2017; nadany: 20.02.2017; ważny do 31.07.2019



Gospodarstwo Rybackie „Zielenica” Anna Skowrońska

www.zielenica.pl

Produkt: pstrąg wędzony naturalny

nr 22/1869/2016; nadany: 08.11.2016; ważny do 30.04.2019