



Ogólnopolski Program Promocyjny "Docien polskie"

Racibórz, 27.05.2014

Aż 21 chlebów różnego typu, sękacz, sernik, ptysie, ciastka, cukierki krówki i lizaki lodowe – to tylko niektóre spośród produktów wyróżnionych podczas XII audytu żywności przeprowadzonego w ramach Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego "Docien polskie". Eksperci przyznali certyfikaty wyrobom 18 firm oferujących pieczywo, wypieki cukiernicze i słodyczne.

Program "Docien polskie" – certyfikaty dla piekarzy i producentów słodkości

Ogólnopolski Program Promocyjny "Docien polskie" jest realizowany od 2011 roku. Jego celem jest promowanie artykułów spożywczych najwyższej jakości oraz ich wytwórców. W przedsięwzięciu mogą uczestniczyć producenci, których wyroby posiadają tzw. polski akcent wyrażający związek żywności z naszym krajem. Produkty spożywcze spełniające to kryterium są oceniane podczas specjalnych audytów organizowanych cztery razy w roku.

Dwunasta z kolei certyfikacja żywności odbyła się 30 kwietnia w Krakowie. Tego dnia Loża Ekspertów oceniła wszystkie zgłoszone wyroby (m.in. nabiał, przetwory, pieczywo, napoje, mięsa oraz słodyczne) i wyróżniła te z nich, które cechują się doskonałym smakiem, odpowiednim wyglądem oraz ceną adekwatną do jakości.

Każdy ekspert za poszczególny aspekt (smak, wygląd i stosunek jakości produktu do ceny) przyznaje punkty w skali 1-10.

Certyfikat programu nie są nadawane automatycznie wszystkim uczestnikom audytu - otrzymują je wyłącznie te artykuły żywnościowe, które zdobędą od Loży Ekspertów wysokie noty. Wyroby z maksymalną liczbą punktów otrzymują także tytuł TOP PRODUKT.

O randze godła promocyjnego "Docien polskie" świadczy nie tylko honorowy patronat, którym

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi objął program. Ogromne znaczenie ma fakt, iż certyfikaty przyznawane są na podstawie oceny żywności dokonywanej przez specjalistów z wieloletnim doświadczeniem w branży spożywczej. Przewodniczącym Loży Ekspertów jest Mirek Drewniak, mistrz kuchni, współzałożyciel i członek Fundacji Klubu Szefów Kuchni. W pracach grona eksperckiego uczestniczy również przedstawiciel Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Chleby, bułka i żurek z certyfikatami "Doceń polskie"

Wśród producentów, których wyroby zostały wyróżnione przez ekspertów programu "Doceń polskie" znalazło się m.in. aż **13 piekarni z całej Polski**. Godło promocyjne otrzymało 21 chlebów, a także bułka i żurek z ich asortymentu, tytuły TOP PRODUKT zdobyło 9 z nich. Nagrodzone produkty to:

- **Chleb myśliborski** z asortymentu Społem PSS w Myśliborzu,
- **Chleb Słonecznikowy** i **Chleb baltonowski (TOP PRODUKT)** powstające w Przedsiębiorstwie Piekarsko-Cukierniczym MACHELA z Jaskowej Dolnej,
- **Chlebek myśliwski, Chleb żytni staropolski i Chleb hetmański (wszystkie z tytułami TOP PRODUKT)** wypiekane przez PSS Społem Białystok,
- **Chleb Fitness, Chleb pełen ziaren (TOP PRODUKT)** oraz **Chleb żytni 100%** z oferty Piekarni Familijnej z Kuźnicy Czeszyckiej,
- **Chleb zwykły** wypiekany przez Społem PSS w Legionowie,
- **Chleb zwykły** i **Chleb żurawinowy** Piekarni- Cukierni Marek Szabelski z Piecek,
- **Chleb mazowiecki** i **Chleb razowy mieszany (TOP PRODUKT)** powstające w Społem PSS w Sochaczewie,
- **Chleb zwykły (TOP PRODUKT)** z oferty SPOŁEM PSS w Olkuszu,
- **Żurek królewski** produkowany przez Piekarnię BAGIETKA z Ocina,
- **Chleb z nasionami lnu (TOP PRODUKT)**, który oferuje Piekarnia SPOŁEM Chełm,
- **Chleb baltonowski krojony** i **Chleb żytni razowy krojony** produkowane w Społem PSS w Nidzicy,
- **Chleb razowy 100%** wytwarzany w Piekarni JUL-KA z Kryniczna
- **Chleb graham, Chleb zwykły, Bułka poznańska (TOP PRODUKT)** z oferty SPOŁEM Zawiercie.

Słodkości docenione przez ekspertów

W trakcie XII audytu Loża Ekspertów pozytywnie oceniła także wypieki cukiernicze oraz słodyczne. Certyfikaty zdobyło 7 wyrobów z tej kategorii, tytułami TOP PRODUKT uhonorowano 6 z nich. Godło promocyjne otrzymały:

- **Trufle śląskie z płatkami róży- TOP PRODUKT-** firmy Słodka Manufaktura Leona z Wodzisławia Śląskiego,
- **Ptysie z bitą śmietaną i Sernik (oba nagrodzone także tytułami TOP PRODUKT)** z oferty Społem PSS w Olkuszu. Producent ten zdobył także certyfikat za Chleb zwykły,
- **Sękacz - TOP PRODUKT-** firmy Manufaktura Mojej Mamy mieszczącej się w Dubeninkach,
- **Ciastka kokosowe** Zakładu Przemysłu Cukierniczego PIAST z Głogówka,
- **Cukierki Krówka popularna - TOP PRODUKT,** które powstają w Spółdzielni Produkcyjno-Handlowej Samopomoc Chłopska w Sycowie,
- **Lizak lodowy Gut-Mix - TOP PRODUKT -** Przedsiębiorstwa Produkcyjno-Handlowego EWAL, które mieści się w Starych Bogaczowicach.

*- Pieczywo i wyroby cukiernicze były oceniane podczas wszystkich dotychczasowych audytów programu "Doceń polskie". Do kwietniowej certyfikacji zgłosiła się rekordowa liczba ponad 60 producentów, wśród których dużą grupę stanowiły piekarnie oraz cukiernie. Ilość szła w parze z jakością, gdyż eksperci przyznali certyfikaty zdecydowanej większości produktów tej branży biorących udział w audycie. To kolejne potwierdzenie wysokiej jakości polskiego pieczywa i wyrobów cukierniczych – podkreśla **Marek Bielski**, organizator programu "Doceń polskie".*

Informacje na temat wszystkich laureatów XII certyfikacji są dostępne na blogu programu, pod adresem www.blog.docenpolskie.pl.

* * *

Ogólnopolski Program Promocyjny "Doceń polskie"

www.docenpolskie.pl

www.blog.docenpolskie.pl

Celem programu "Doceń polskie" jest promocja wysokiej jakości produktów spożywczych dostępnych na polskim rynku. Ich selekcją, oceną i przyznaniem certyfikatu "Doceń polskie" zajmuje się piątka specjalistów zawodowo związana z żywnością i technologią żywienia, która tworzy Łożę Ekspertów. Zasiada w niej m.in. reprezentant Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a także członkowie Fundacji Klubu Szefów Kuchni.

Twórca programu "Doceń polskie" jest także organizatorem projektu BloggerChef (bloggerchef.pl) – innowacyjnego przedsięwzięcia skierowanego do blogerów kulinarnych. Celem projektu jest propagowanie wspólnego gotowania wśród pasjonatów kuchni, którzy swoją wiedzę i przepisami

dziela się w Internecie. Dzięki ogólnopolskiemu konkursowi, warsztatom i pokazom kulinarnym, blogerzy mają okazję do spotkań, poznawania nowych miejsc i produktów, wymiany doświadczeń, nauki oraz dobrej zabawy.

* * *

KONTAKT:

Ogólnopolski Program Promocyjny "Docień polskie"
www.docenpolskie.pl

Anna Koza
anna.koza@adventure.media.pl

Adventure Media s.c. Agencja Public Relations
www.adventure.media.pl
tel. 32 724 28 84
fax 32 417 01 70