



DOCEŃ DOBRE

Numer 7/2017



wiadomości

BEZPŁATNY
KWARTALNIK
styczeń 2017

ISSN 2449-8793

Kwartalnik Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

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

„Doceń polskie TOP PRODUKT” ukoronowaniem sukcesu!

wywiad numeru



Z Ireną Grzesiak – Prezesem Zarządu Zakładów Mięsnych Łuków rozmawia Katarzyna Salomon

DOCEŃ POLSKIE: Zakłady Mięsne Łuków po raz kolejny przystąpiły do Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Skąd decyzja o poddaniu się ocenie przez Lożę Ekspertów?

Program „Doceń polskie” został stworzony po to, by certyfikował dostępne na rodzimym rynku polskie produkty najwyższej jakości.

ZM Łuków jest firmą, która idealnie wpisuje się w te założenia – posiadamy w 100% polski kapitał, a produkty, które oferujemy charakteryzują się najwyższą jakością. Ponadto, dziś, w dobie rosnącej konkurencji z globalnymi markami, coraz więcej klientów poszukuje polskich, dobrych produktów, którym mogą zaufać. Certyfikat „Doceń polskie” pomaga w wyróżnieniu się na półce, a także uświadamia konsumentów, które produkty pochodzą od rodzimych producentów. Uczestnictwo w programie „Doceń polskie” gwarantuje też szerokie wsparcie promocyjne, z którego chętnie korzystamy.

DP: W XXI certyfikacji Programu Prestiżowy tytuł „Doceń polskie TOP PRODUKT” zdobyła Wasza kielbasa idealnie krucha. To nie pierwszy sukces produktów z ZM Łukowa – najwyższym godłem może poszczycić się także pasztet mazowiecki. Co według Pani zadecydowało o ich sukcesie?

Tytułem TOP PRODUKT zostają nagradzane tylko te wyroby, które zdobyły maksymalną liczbę punktów w trakcie indywidualnej oceny przez Lożę Ekspertów programu „Doceń polskie”. Paszтет mazowiecki, który został nagrodzony w zeszłym roku, jest produktem o ugruntowanej pozycji na rynku – jego receptura od lat się nie zmienia, podobnie jak szata graficzna, do której klienci są przyzwyczajeni. Produkowany jest od kilkudziesięciu lat i cieszy się ogromną popularnością oraz niesłabnącym zaufaniem klientów. Na tytuł TOP PRODUKT zapracowały maksymalne noty przyznane w kategoriach smaku, wyglądu oraz stosunku jakości do ceny podczas oceny eksperckiej. Kielbasa idealnie krucha, laureatka tegorocznej edycji programu, pomimo tego, że jest stosunkowo nowym wyrobem w ofercie marki ZM Łuków, już plasuje się w czołówce produktów branży FMCG posiadając największy potencjał sprzedażowy. Liczne wyróżnienia, w tym m.in. tytuł TOP PRODUKT, które otrzymała zawdzięcza między innymi wysokiej jakości oraz recepturze pozbawionej glutamianu, fosforanów oraz białka sojowego. Charakteryzuje się też dużą mięsnością – 100 g wyrobu wyprodukowane jest z 116 g mięsa, w tym z 23 g szlachetnego mięsa wołowego. Bardzo nas cieszy fakt, że nasze wyroby są doceniane nie tylko przez klientów, ale również przez instytucje certyfikujące – potwierdza to wysoką jakość naszych wyrobów.



DP: W jaki sposób promujecie nagrodzone produkty? Czy po zdobyciu godła „Doceń polskie” zauważalny jest wzrost zainteresowania nagrodzonymi asortymentami?

Certyfikat „Doceń polskie” zamieszczamy na opakowaniach nagrodzonych wyrobów, dzięki czemu klient robiąc zakupy wie, że wybiera dobry, polski produkt. Certyfikatem chwalimy się również

na materiałach promocyjnych, w mediach m.in. na naszym profilu na Facebook. Nagrodzone produkty marki Łuków posiadają na chwilę obecną na tyle ugruntowaną pozycję na rynku, że otrzymane nagrody są jedynie ukoronowaniem ich sukcesu.

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

Programy certyfikujące, takie jak „Doceń polskie” są bardzo istotne. Pełnią rolę edukacyjną, informacyjną, ale też pomagają w promocji rodzimych wyrobów. Producent, którego wyrób został nagrodzony certyfikatem może wykorzystywać wyróżnienie we wszystkich działaniach promocyjnych dotyczących produktu, co w znacznym stopniu może przełożyć się na jego sukces rynkowy. Obecność certyfikatu na opakowaniu informuje też klienta, że ma do czynienia z polskim produktem, dzięki czemu wspiera gospodarkę. Otrzymuje on gwarancję nie tylko doskonałego smaku, ale również najwyższej jakości potwierdzonej przez ekspertów.

Dziękuję za rozmowę.

Zasady współpracy z Agencją PR

Wszelkie zaprezentowane poniżej działania są bezpłatne i realizowane w ramach programu. Każdy laureat otrzymuje „pakiet”, i tylko od podjętej przez niego współpracy (przesyłania informacji i materiałów) zależy, jak wykorzysta zaproponowane możliwości i narzędzia.



Kontakt do Agencji PR: Anna Koza ■ tel: 32 / 724 28 84 ■ e-mail: anna.koza@adventure.media.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 Łożę Ekspertów.

Zasady uczestnictwa

Zgłoszenie do programu promocyjnego „Docień 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 „Docień polskie” może również, w wyjątkowych przypadkach, przyznać wyróżnienia TOP PRODUKT dla produktów posiadających szczególne walory jakościowe.

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.

XXII certyfikacja żywności. O godło starało się 71 producentów!

Dnia 27 października 2016 r. w Sosnowcu odbyła się dwudziesta druga atestacja artykułów spożywczych. Tego dnia Łoża Ekspertów programu „Docień polskie” oceniła 177 produktów z oferty 71 firm z całej Polski (a dokładnie - z 15 województw).

Zgodnie z regulaminem programu, członkowie jury pod przewodnictwem Mirka Drewniaka przyznali żywności punkty za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Specjaliści z branży spożywczej przyjrzeni się bliżej artykułom z 10 działów sektora spożywczego (szansę zdobycia godła promocyjnego miały owoce i warzywa; napoje; mięsa; ryby; wyroby mleczarskie; produkty przemiału zbóż; wypieki; oleje i tłuszcze; dania gotowe oraz alkohole). Eksperci ocenili ponadto m.in. mieszanki ziół, miody, a także wyroby marki własnej jednej z sieci handlowych.

Producenci czerpią wymierne korzyści z posiadania godła „Docień polskie”, dlatego też ubiegają się o zdobycie jak największej liczby wyróżnień (rekordzista zgłosił do atestacji 14 produktów). Dowodem na to jest fakt, iż co drugi produkt oceniany w trakcie październikowej certyfikacji był sprawdzany po raz kolejny lub pochodził z oferty laureata programu starającego się o zdobycie wyróżnienia dla kolejnego artykułu ze swojej oferty.

Rekomendacja

Godło „Docień polskie” wspiera rodzinną pasję



Autorskie receptury i najwyższej jakości składniki są bardzo ważne, ale aby osiągnąć sukces w branży spożywczej potrzeba czegoś jeszcze. Istotne są także pasja, zaangażowanie i umiejętność podkreślania swoich atutów, odróżniających producenta od konkurencji.

Firma ETERNO s.c. jest przykładem działalności zapoczątkowanej i prowadzonej z prawdziwą pasją. Prababcia Matylda w 1890 roku, zainspirowana książką „L art de conserver les substances animales et vegetales” („Sztuka konserwowania substancji zwierzęcych i roślinnych”), przygotowała pierwsze cytrynki. To właśnie one dały początek naszym sztandarowym produktom, czyli serii Cytrynek z dodatkami. Dzisiaj, choć nasza oferta jest znacznie bardziej rozbudowana, niezmiennie aktualne pozostaje hasło „Smak rodzinnej pasji”, którymi promujemy nasze specjalności.

W naszych działaniach marketingowych ważne miejsce zajmują także certyfikaty programu „Docień polskie”. Godłami promocyjnymi i tytułami TOP PRODUKT nagrodzonych zostało sześć

naszych propozycji. Uznanie ekspertów zdobyły: Cytrynki z rumem i Pigwa w syropie (wyróżnione trzykrotnie), a także EKO Czerwone pomarańcze w syropie, EKO Limonki w syropie, EKO Cytrynki w syropie oraz EKO Pigwowiec w syropie.

Pierwsze certyfikaty zdobyliśmy w roku 2011 i od tego czasu stale korzystamy z potencjału programu promocyjnego. Znak „Docień polskie” jest widoczny na opakowaniach nagrodzonych wyrobów, w ten sposób podkreślamy najwyższą jakość naszych produktów oraz ich pochodzenie. Wiemy, że w dzisiejszych czasach czynniki te mają ogromne znaczenie i wpływają na decyzje zakupowe odbiorców. Patriotyzm konsumencki jest coraz silniejszym trendem, a certyfikaty „Docień polskie” stanowią jednoznaczną wskazówkę dla osób szukających dobrej, polskiej żywności. Renoma programu pomaga budować zaufanie także do marki ETERNO.

Barbara Stelmach

Współwłaściciel rodzinnej marki ETERNO

Smaczne i rozgrzewające propozycje kulinarne

wiesz więcej

Zupa i ciasto z korzennymi przyprawami oraz danie, które podgrzeje się samo bez użycia prądu, wody i gazu. Co łączy te produkty? Wszystkie zaspokoją głód, a przy tym rozgrzeją i dadzą nam pozytywnej energii. Z takimi propozycjami nawet niskie temperatury nie są straszne!

Laureaci programu promocyjnego „Docień polskie” podpowiadają po jakie produkty sięgnąć, by w dobrym nastroju przetrwać chłodne dni.

I. Dobrze przyprawiony sok jabłkowy

Kardamon, imbir, cynamon i goździki można dodać nie tylko do kawy. Korzenne przyprawy sprawdzą się także w towarzystwie soku jabłkowego. Taki rozgrzewający napój można przygotować w domowym zaciszu lub sięgnąć po gotowy produkt z oferty firmy Wiatrowy Sad. Jego bazą jest Sok jabłkowy z Kałęczewa, jeden z dwóch produktów tłoczni z Kałęczewa, które zostały nagrodzone przez Łożę Ekspertów programu „Docień polskie” znakiem jakości i tytułem TOP PRODUKT. Dobrze przyprawiony sok świetnie smakuje podawany na ciepło.

II. Sycące danie na ciepło w górach i za miastem

Co zrobić, gdy (będąc za miastem lub pracując na zewnątrz) nie mamy dostępu do wody, prądu i gazu, a chcemy posilić się smacznym, pełnowartościowym, a zarazem ciepłym posiłkiem? Odpowiedź na to pytanie dostarcza firma Premium Distribution Sp. z o.o., która oferuje dania C-BORG Food, pełnowartościowe posiłki w samopodgrzewających się puszkach, gotowe w kilka minut. Na czym polega sekret tego produktu?

- Reakcja, która zachodzi wewnątrz opakowania, pozwala na szybkie i bezpieczne podgrzanie jedzenia bez użycia wody, ognia, prądu, czy gazu. Oznacza to, że niezależnie od warunków w jakich się znajdujemy - w górach, na szlaku, w lesie, czy podczas podróży samochodem, możemy zjeść gorący, pełnowartościowy posiłek. Puszka, która sama podgrzewa jedzenie sprawdza się doskonale wszędzie tam, gdzie istotny jest czas oraz łatwość przygotowania pożywienia - przekonują reprezentanci firmy. C-BORG Food to duże kawałki starannie wyselekcjonowanego, 100-procentowo polskiego mięsa z kaszą lub ryżem i warzywami. Każ-

dy ze smaków został przygotowany w oparciu o tradycyjne receptury. Samopodgrzewające się dania C-BORG Food to pierwszeństwo dla naturalnych składników, poddanych procesowi pasteryzacji i stawiących zdrowy, pełnowartościowy posiłek. C-BORG Food nie zawiera konserwantów, ani sztucznych dodatków - dlatego jego smakiem może się cieszyć cała rodzina - zapewniają przedstawiciele firmy Premium Distribution Sp. z o.o.

Dwa dania C-BORG Food (gulasz wołowy z kaszą i kurczak z warzywami w ryżu) zyskały uznanie Łoży Ekspertów programu „Docień polskie”. Godłami promocyjnymi i tytułami TOP PRODUKT uhonorowano także trzy inne produkty Premium Distribution Sp. z o.o., m.in. wodę mineralną Jaworowy Źródło.

III. Czekoladowo-korzenne ciasto z pomarańczami i octem jabłkowym

Przepisem na domowy wypiek o oryginalnym smaku dzieli się firma OCTIM. Producent z siedzibą w Olsztynku przypomina o cennych właściwościach octu jabłkowego; specjał nie zawiera substancji konserwujących, posiada natomiast makro- i mikroelementy (takie jak: potas, żelazo i magnez) oraz witaminy.



Składniki:

- 2,5 szklanki mąki pszennej
- 0,5 szklanki mąki kukurydzianej
- 1 szklanka cukru
- 3 czubate łyżki kakao
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka soli
- 2 szklanki gorącej wody
- 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 1/2 łyżeczki mielonego kardamonu
- 1/2 łyżeczki przyprawy do piekarnika
- 3/4 szklanki oleju rzepakowego

- 2 łyżki octu jabłkowego 6% OCTIM (TOP PRODUKT programu „Docień polskie”, nagrodzony dwukrotnie przez jury)
- 2 świeże pomarańcze

Przygotowanie:

Do miski przesiewamy mąkę, kakao, sodę, cynamon i kardamon. Następnie dodajemy sól i cukier, mieszamy wszystkie składniki. Następnie dolewamy powoli olej, ocet jabłkowy i wodę. Wszystko dokładnie mieszamy, po czym przekładamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia (bądź wysmarowanej masłem i obsypanej bułką tartą). Na wierzchu układamy plastry lekko podsuszonych pomarańczy. Pieczemy 45 minut w temp. 180 stopni.

Pappardelle z camembertem i kurkami

Firma SERTOP, posiadająca w swoim asortymencie trzy produkty nagrodzone certyfikatami „Docień polskie” i tytułami TOP PRODUKT, zaprasza do przygotowania makaronu z sosem na bazie serka Camembert.

Więcej przepisów: na stronie www.sertop.com.pl oraz blogu kulinarnym www.serkiwkuchni.pl.

Składniki na 2 osoby:

100 g kostki serka topionego Camembert SERTOP, nagrodzonego znakiem jakości „Docień polskie” i tytułem TOP PRODUKT, ok. 2 szklanki makaronu pappardelle, 200 g świeżych kurk, 1 duża cebula, ok. 100 ml wody lub bulionu, sól, świeżo mielony pieprz, 2 łyżki masła, natka pietruszki.

Przygotowanie:

Kurki płuczemy kilkakrotnie w garnku z zimną wodą i odsączamy na sitku. Cebulę obieramy i kroimy w talarki, a następnie podsmażamy na patelni z dodatkiem masła do momentu, aż będzie szklista. Dodajemy kurki i smażymy jeszcze 10 minut, a następnie całość dusimy pod przykryciem na małym ogniu, dodając stopniowo wodę lub bulion. Po ok. 20-25 minutach, kiedy kurki są



już miękkie, dodajemy serek topiony. Mieszamy do momentu, aż Camembert się rozpuści. W razie potrzeby dodajemy trochę wody. Sos doprawiamy pieprzem i solą, a następnie zmniejszamy ogień do minimum i przykrywamy pokrywką.

Przystępujemy do przygotowania pappardelle. Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu w osolonej wodzie z dodatkiem oliwy. Kiedy jest gotowy, odsączamy go na sitku i układamy na talerze oraz polewamy gotowym sosem. Całość dekorujemy natką pietruszki.

Laury programu „Docień polskie” zwiększają prestiż naszych produktów

wywiad

O korzyściach związanych z posiadaniem godła „Docień polskie” opowiada Kamila Zubrycka z firmy Olejowy Raj. Producent z siedzibą w Wasilkowie (woj. podlaskie) oferuje cztery oleje nagrodzone przez Łożę Ekspertów.

DOCEŃ POLSKIE: Cztery propozycje z oferty firmy Olejowy Raj nagrodzono certyfikatami „Docień polskie” i tytułami TOP PRODUKT.

W jaki sposób wykorzystujecie Państwo zdobyte godło (logo na opakowaniach, ulotkach, informacje w sklepach, w mediach społecznościowych etc)?

Logo „Docień polskie” znajduje się na zakrętkach naszych olejów. Na wszelkie możliwe sposoby informujemy naszych klientów o zdobytych nagrodach i certyfikatach.

W gablotce, która znajduje się w naszym biurze, certyfikat „Docień polskie” zajmuje jedno z najważniejszych miejsc.

DP: Jaką rolę w Państwa działaniach marketingowych mają dla Państwa laury programu „Docień polskie”? Czy planujecie Państwo w najbliższej przyszłości działania obejmujące znak promocyjny?

Laury programu „Docień polskie” zwiększają prestiż naszych produktów. Klienci zwracają coraz częściej uwagę na pochodzenie surowców i zdobyte certyfikaty. W czasie targów i imprez wystawienniczych staramy się ze szczególną starannością prezentować produkty sygnowane certyfikatem „Docień polskie”.

DP: Czy zauważacie Państwo wzrost zainteresowania nagrodzonymi produktami? Czy konsumenci dopytują o godło i jego znaczenie?

Tak, klienci z zacięciem pytają o logo „Docień polskie” i chętniej kupują produkty opatrzone tym symbolem.

DP: Które z narzędzi udostępnianych bezpłatnie laureatom programu jest dla Państwa najcenniejsze (publikacje na blogu, materiały prasowe, obecność w mediach społecznościowych, inne)?

Wszystkie z narzędzi są ważne, docierają do szerokiego grona odbiorców. Trudno podjąć decyzję, które jest najcenniejsze. W dobie ogólnodostępnego internetu to jednak chyba media społecznościowe wiodą prym.

Godła promocyjne i tytuły TOP PRODUKT zdobyły: Olej rzepakowy Olejowy Raj tłoczony na zimno (nierafinowany), niefiltrowany; Olej z nasion konopi Olejowy Raj tłoczony na zimno (nierafinowany), niefiltrowany; Olej lniany Olejowy Raj tłoczony na zimno (nierafinowany), niefiltrowany oraz Olej z pestek słonecznika Olejowy Raj tłoczony na zimno (nierafinowany), niefiltrowany. Decyzja o ich uhonorowaniu zapadła podczas XVI certyfikacji żywności zorganizowanej w ramach programu „Docień polskie”.



Kolejne obrady Łoży Ekspertów będą miały miejsce 1 lutego 2017 r.

Przed nami XXIII atestacja artykułów spożywczych biorących udział w Ogólnopolskim Programie Promocyjnym „Docień polskie”. Członkowie Łoży Ekspertów będą obradowali w Hotelu Centrum Sosnowiec. Audyt odbędzie się 1 lutego 2017 roku.

Szczegółowe informacje dot. programu, jego regulamin i formularze zgłoszeniowe są dostępne na stronie DocenPolskie.pl. Witryna zawiera również relacje z poprzednich certyfikacji oraz historie sukcesów producentów posiadających znaki promocyjne.

Z kolei na blogu programu, który jest dostępny pod adresem www.blog.DocenPolskie.pl, dostępne jest zestawienie nagrodzonych dotychczas wyrobów i charakterystyki ich producentów. Godłem promocyjnym „Docień polskie” sygnowane są wyłącznie polskie produkty, które uzyskują wysokie noty za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Decyzję o przyznaniu wyróżnień podejmuje Łoża Ekspertów, w której zasiadają specjaliści z branży spożywczej. Łoża Ekspertów przewodniczy mistrz kuchni, Mirek Drewniak.

Obierz kierunek na dobry smak!

Mapa Dobrego Smaku to jedno z narzędzi promujących żywność ze znakiem „Docień polskie”.

Pod adresem www.MapaDobregoSmaku.pl dostępne jest zestawienie artykułów spożywczych, których wysoką jakość potwierdzili członkowie Łoży Ekspertów programu promocyjnego.

Wyróżnione wyroby można łatwo odszukać posługując się konkretnymi kategoriami (nabiał, wypieki, mięso, przetwory, etc.), jak również siedzibą producenta. Mapa pozwala zatem konsumentom odnaleźć sprawdzone produkty spożywcze pochodzące od lokalnych wytwórców. To idealny kompas nie tylko dla lokalnych patriotów, ale wszystkim miłośników dobrego smaku. Zapraszamy do korzystania z tego narzędzia!



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 adiustacji tekstów. Przedruk materiałów lub ich części tylko za pisemną zgodą Redakcji.

www.docenpolskie.pl

www.blog.docenpolskie.pl

Dziękuję za rozmowę.

Wybrane produkty wyróżnione znakiem „Doceń polskie”



Artex Sylwester Flur, Artur Flur Sp.j.
www.makaronyartex.pl
 Produkt: makaron Babci Gosi 2 jajeczny 400 g
 nr 22/1849/2016; nadany: 04.11.2016; ważny do 30.04.2019



PPUH ARTMAN T.Kosiniak, A.Kosiniak sp.j.
www.artmanniedomice.pl
 Produkt: żurek
 nr 16/1163/2015; nadany: 11.05.2015; ważny do 31.07.2017



BiFIX Wojciech Piasecki Sp. j.
www.bifix.pl
 Produkt: Bifix herbatka ziołowa melisa
 nr 18/1369/2015; nadany: 30.10.2015; ważny do 28.02.2018



JaRo-Pol Jarosław Rozmus / EkoMedica
www.ekamedica.pl
 Produkt: sok z malin 100%
 nr 22/1809/2016; nadany: 28.10.2016; ważny do 30.04.2019



Jantex Polska Sp. z o.o.
www.jantexpolska.com
 Produkt: jaja z chowu klatkowego
 nr 21/1761/2016; nadany: 03.08.2016; ważny do 31.01.2019



Kaufland Polska Markety Sp. z o.o. Sp. k.
www.kaufland.pl
 Produkt: MARKA WŁASNA K-Classik twaróg sernikowy
 22/1844/2016; nadany: 03.11.2016; ważny do 30.04.2019



P.W. Komplexmłyn Sp. z o.o. w Wągrowcu
www.komplexmlyn.com.pl
 Produkt: mąka pszenna wrocławska
 nr 18/1358/2015; nadany: 29.10.2015; ważny do 28.02.2018



Zakłady Tłuszczowe „Kruszwica” S.A.
www.ztkruszwica.pl
 Produkt: olej kujawski 3 ziarna
 nr 19/1487/2016; nadany: 01.02.2016; ważny do 31.05.2018



MAKRO Cash and Carry Polska S.A.
www.makro.pl
 Produkt: MARKA WŁASNA Aro nektar marchew, jabłko, truskawka
 nr 18/1393/2015; nadany: 03.11.2015; ważny do 28.02.2018



Wytwórnia Lodów i Artykułów Spożywczych
 Jerzy Młynarczyk
www.lodymlynarczyk.pl
 Produkt: lody Cassate
 nr 19/1542/2016; nadany: 04.02.2016; ważny do 31.05.2018



Neptun Panic Sp. j.
<http://www.noriva.pl/>
 Produkt: makrele wędzone
 nr 22/1823/2016; nadany: 31.10.2016; ważny do 30.04.2019



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opatowie
www.krowkaopatowska.pl
 Produkt: opatowska krówka mleczna
 nr 20/1596/2016; nadany: 04.05.2016; ważny do 30.09.2018



Grupa Producentów Owoców i Warzyw
 POLFARM Sp. z o.o.
www.polfarm.eu
 Produkt: marchew
 nr 22/1868/2016; nadany: 08.11.2016; ważny do 30.04.2019



Spółdzielnia Mleczarnia Spomlek
www.spomlek.pl
 Produkt: ser żółty - salami serenada
 nr 21/1723/2016; nadany: 01.08.2016; ważny do 31.01.2019



SuperDrob



SUPERDROB S.A.
 Zakłady Drobiarsko-Mięsne
www.superdrob.pl
 Produkt: wysmienite kielbaski z kurczaka
 nr 17/1259/2015; nadany: 05.08.2015; ważny do 31.10.2017



TESCO Polska Sp. z o.o.
www.tesco.pl
 Produkt: MARKA WŁASNA sok jabłkowy 100%
 nr 18/1454/2015; nadany: 10.11.2015; ważny do 28.02.2018



Vitagro Magdalena Samborska
www.vitagro.pl
 Produkt: podpiomyki beczukrowe
 nr 20/1649/2016; nadany: 10.05.2016; ważny do 30.09.2018



Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego
 VITAPOL M.T. Ciszewicz sp.j.
www.vitapol.net
 Produkt: żurawina staropolska
 nr 20/1637/2016; nadany: 09.05.2016; ważny do 30.09.2018