

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

Trzy wyroby dwóch firm z woj. podlaskiego zostały wyróżnione przez ekspertów Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Certyfikat „Doceń polskie”, potwierdzający wysoką jakość i rodzime pochodzenie, przyznano chlebowi „Społem” PSS w Siemiatyczach oraz przetworom warzywnym firmy „Jackiewicz J.” z Hajnówki. Decyzja o nadaniu godła „Doceń polskie” zapadła podczas piętnastego już audytu artykułów spożywczych. Honorowym patronem programu, w ramach którego przyznawane są wyróżnienia jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Do udziału w audycie żywności organizowanym w ramach programu „Doceń polskie” dopuszczane są tylko wyroby z tzw. polskim akcentem - wytwarzane z polskich składników, na podstawie tradycyjnego przepisu lub na terenie naszego kraju.

Pozytywna weryfikacja produktu umożliwia jego udział w audycie. Podczas przeprowadzonej ostatnio, piętnastej z kolei, certyfikacji członkowie Łoży Ekspertów - grona specjalistów z branży spożywczej - ocenili wszystkie produkty starające się o zdobycie certyfikatu „Doceń polskie”.

- Noty przyznawane są za smak, wygląd oraz stosunek jakości wyrobu do jego ceny. Za każdy z tych trzech aspektów można zdobyć od 1 do 10 punktów. Wynik jest średnią ocen przyznanych przez członków Łoży Ekspertów. Godło „Doceń polskie” jest nadawane tylko tym artykułom żywnościowym, które otrzymały minimum 7,5 punktu, z kolei te z maksymalnymi notami są honorowane także tytułem TOP PRODUKT - wyjaśnia Marek Bielski, organizator Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” - *Kryteria nadawania znaku promocyjnego są przejrzyste. Certyfikat „Doceń polskie” nie jest przyznawany przypadkowym propozycjom firm z branży spożywczej, ale sprawdzonym produktom. To rekomendacja, której konsumenci mogą zaufać -* przekonuje M. Bielski.

W gronie firm, których żywność została uhonorowana certyfikatami „Doceń polskie” znaleźli się producenci z woj. podlaskiego. Pierwszym z nich jest „Społem” Powszechna Spółdzielnia Spożywców w Siemiatyczach, której Chleb bez drożdży zdobył godło promocyjne programu.

Drugą wyróżnioną firmą jest „Jackiewicz J” Jarosław Mirośław Jackiewicz z Hajnówki. Papryka marynowana i Ogórki kwaszone domowe tego przedsiębiorstwa otrzymały godła „Doceń polskie” i tytuły TOP PRODUKT. Warto podkreślić, że oba specjały zdobyły uznanie ekspertów programu „Doceń polskie” już po raz drugi - pierwszy raz nagrodzono je w trakcie VIII certyfikacji żywności.

Program „Doceń polskie” jest realizowany od 2011 roku. Celem przedsięwzięcia jest wspieranie polskich producentów żywności poprzez promocję rodzimych wyrobów najwyższej jakości. Honorowym patronem przedsięwzięcia, od samego początku istnienia programu, jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Certyfikat nadawany jest za konkretny produkt, nie za całą działalność firmy - jeśli wytwórca zgłosi do oceny kilka artykułów, każdy z nich jest oceniany indywidualnie. Godło „Doceń polskie” jest przyznawane na 2 lata. Po upływie tego okresu producent,

który nadal chce korzystać z certyfikatu, jest zobowiązany dostarczyć produkt do ponownej oceny. Tym sposobem eksperci sprawdzają czy nagrodzony wcześniej wyrób nadal spełnia wymogi programu i w dalszym ciągu zasługuje na wyróżnienie.

Loża Ekspertów programu „Doceń polskie” to grono specjalistów z wieloletnim doświadczeniem w branży spożywczej. Przewodniczącym jest Mirek Drewniak, mistrz kuchni, autor przewodników kulinarnych, współzałożyciel oraz członek Fundacji Klubu Szefów Kuchni.

* * *

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 Lożę Ekspertów. Zasiada w niej m.in. reprezentant Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a także członkowie Fundacji Klubu Szefów Kuchni.

* * *

