  
  
Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

**232 ocenione produkty spożywcze z oferty 76 firm z 16 województw - tak można podsumować atestację żywności, która odbyła się 25 października w Sosnowcu. To był XXVI audyt w historii Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”.**

**XXVI atestacja żywności: oceniono 232 produkty**

- *Za nami czwarty (i ostatni w tym roku) audyt żywności zorganizowany w ramach programu „Doceń polskie”. Do październikowej atestacji przystąpiło łącznie 76 producentów z całego kraju, z wszystkich 16 województw. W całej historii programu promocyjnego zorganizowaliśmy dwadzieścia sześć certyfikacji, kolejna jest zaplanowana na styczeń 2018 roku. Audyty odbywają się co kwartał, a od samego początku funkcjonowania programu honorowy patronat nad nimi sprawuje Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi* - informuje **Marek Bielski**, twórca Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”.

Certyfikacja miała miejsce 25 października w Sosnowcu. Każdy spośród 232 artykułów spożywczych został sprawdzony indywidualnie. Członkowie Loży Ekspertów - grona specjalistów z branży spożywczej - wystawili im noty od 1 do 10 za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Do zdobycia certyfikatu „Doceń polskie” potrzeba minimum 7,5 pkt., a artykuły z maksymalnymi notami zdobywają także tytuł **TOP PRODUKT.** Liczenie punktów trwa. Informacje o nagrodzonych wyrobach będą dostępne na blogu programu, pod adresem www.blog.docenpolskie.pl. Tam także zawarte są charakterystyki żywności zgłoszonej do ceny.

Rekordzista zgłosił do oceny 22 produkty. Udział w atestacji jest bezpłatny, a wytwórca może dostarczyć na certyfikację dowolną liczbę artykułów. Podczas XXVI atestacji (podobnie jak w trakcie dotychczasowych certyfikacji) członkowie komisji przyjrzeli się różnorodnym artykułom spożywczym. Ocenie Loży Ekspertów poddane zostały: nabiał, pieczywo, dania gotowe, miody, owoce, słodycze, napoje, wędliny i przetwory, a także wyroby marek własnych. Przewodniczącym jury jest Mirek Drewniak, współzałożyciel Klubu Szefów Kuchni.

Godło jakości „Doceń polskie” jest przyznawane na 2 lata, dlatego też połowa nagrodzonych już producentów zgłosiła wyroby do ponownej oceny. Powtórne uzyskanie regulaminowej liczby punktów pozwoli korzystać z godła jakości przez kolejne 2 lata.   
Korzyści związane z posiadaniem certyfikatu „Doceń polskie” nie ograniczają się jednak tylko do możliwości promowania żywności znakiem jakości. Laureaci programu otrzymują cały pakiet narzędzi, m.in. fotografie (w wysokie rozdzielczości) nagrodzonych produktów, konsultacje ze specjalistą Centrum Znakowania Żywności oraz współpracę w zakresie działań PR.

\* \* \*

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” zajmują się specjaliści zawodowo związani z żywnością i technologią żywienia, którzy tworzą Lożę Ekspertów. Zasiadają w niej m.in. członkowie Klubu Szefów Kuchni.   
Twórca programu „Doceń polskie” jest także organizatorem projektu BlogerChef (blogerchef.pl) – innowacyjnego przedsięwzięcia skierowanego do blogerów kulinarnych.

\* \* \*

KONTAKT:  
Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”  
[www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl/)  
  
Kontakt dla mediów:  
Anna Koza  
[anna.koza@adventure.media.pl](mailto:anna.koza@adventure.media.pl)  
Adventure Media s. c. Agencja Public Relations  
[www.adventure.media.pl](http://www.adventure.media.pl/)  
tel. 780 115 953  
tel. 32 724 28 84  
fax 32 417 01 70