**  
  
  
  
Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”**

**Kolejna atestacja programu „Doceń polskie” przeszła do historii. Dnia 25 lipca br. Loża Ekspertów obradowała po raz dwudziesty dziewiąty. Do oceny zakwalifikowano szeroką gamę artykułów spożywczych z oferty wytwórców z całego kraju. Organizatorzy przedsięwzięcia propagującego rodzimą żywność nie zwalniają tempa: przed nami kolejne istotne wydarzenie. Już 25 sierpnia po raz szósty będziemy świętować Dzień polskiej żywności.**

**XXIX atestacja programu „Doceń polskie”: przekrój trendów branży spożywczej**

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie” ma otwarty charakter: udział w atestacji żywności jest bezpłatny, swoje propozycje mogą zgłaszać producenci różnego rodzaju artykułów spożywczych, także tych sygnowanych marką własną.   
Bardzo urozmaicona była gama wyrobów, które zostały zakwalifikowane do udziału w minionym audycie.

**Bogata oferta rodzimych wytwórców**

Dnia 25 lipca br. w Sosnowcu eksperci ocenili m.in. warzywa, dania gotowe, napoje, alkohole, nabiał, słodycze, lody, przetwory z owoców i warzywa, a także mięsa (również dziczyznę), wypieki, przekąski, czy półprodukty.  
- *To była trzecia w tym roku atestacja, poprzednie miały miejsce w styczniu i kwietniu. Kolejna ocena będzie miała miejsce jesienią. Audyty odbywają się co kwartał nieprzerwanie od kwietnia 2011 roku* - informuje **Katarzyna Salomon**, która w Loży Ekspertów reprezentuje program „Doceń polskie”. Począwszy od pierwszej certyfikacji, honorowy patronat nad ocenami żywności sprawuje Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Zasiadająca w Loży Ekspertów **Celina Nierodkiewicz** zwraca uwagę na sezonowość wielu produktów zgłoszonych do oceny, podkreśla także wysoką jakość dań gotowych (odpowiednich na wakacyjne wojaże) i półproduktów usprawniających proces przygotowania posiłków. - *To był prawdziwie letni audyt, z udziałem między innymi zielonych warzyw, kiełków i doskonałych przetworów z owoców i warzyw. Kolejny raz ocenialiśmy również potrawy, które wystarczy tylko podgrzać i już są gotowe do spożycia. Cieszy także obecność na audycie kolejnych tłoczonych soków, wyrobów z dziczyzny, czy polskich specjałów alkoholowych: z jabłek, aronii oraz jałowca* - wylicza C. Nierodkiewicz.

Na dużą różnorodność produktów zwraca uwagę także **Bartłomiej Kornacki**. *- Audyty obrazują panujące trendy kulinarne. Do oceny zgłoszono chociażby bogatą gamę przetworów różnego typu, dań gotowych (w tym szeroki wybór pierogów w bardzo ciekawych smakach), ale także nowatorskie przekąski, czy ciekawe oleje smakowe. Jednocześnie, o wyróżnienie zabiegali także producenci pieczywa bezglutenowego, które jest poszukiwane przez pewną grupę konsumentów. Wytwórcy muszą wychodzić naprzeciw zróżnicowanym oczekiwaniom kupujących, podczas audytów jest to wyraźnie widoczne* - podkreśla Szef Kuchni Restauracji Warszawskiej (mieści się ona w Hotelu Centrum Sosnowiec, gdzie odbywał się audyt żywności) po raz drugi uczestniczył w pracach Loży Ekspertów programu „Doceń polskie”.

Bez względu na rodzaj, czy charakterystykę wytwórcy (nie ma znaczenia zasięg, czy siedziba), każdy produkt podlega tym samym kryteriom. Pierwszym etapem oceny jest weryfikacja pochodzenia żywności, druga część ma miejsce podczas organizowanych co kwartał audytów. Wszystkie artykuły spożywcze są wówczas indywidualnie sprawdzane przez każdego członka Loży Ekspertów. Specjaliści wystawiają im następnie noty (w skali od 1 do 10) za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny. Certyfikat mogą otrzymać wyłącznie ci wytwórcy, których produkt zdobył minimum 7,5 pkt. Tytuł TOP PRODUKT jest zarezerwowany dla wyrobów z maksymalnymi notami („10”).

**… podkreślona nietypowym „świętem” kulinarnym**

Mnogość propozycji polskim wytwórców żywności skłoniła twórców programu „Doceń polskie” do zainicjowania Dnia polskiej żywności. Nietypowe „święto” przypada 25 sierpnia; w okresie dożynek, kiedy to możemy cieszyć się smakiem wielu sezonowych warzyw i owoców. - *Nie chodzi o to, aby wyróżnić konkretny produkt, ale podkreślić bogactwo całej branży. Od 2011 roku, kiedy to rozpoczęliśmy realizację programu, zachęcamy, by po rodzime produkty sięgać codziennie. Dzień polskiej żywności ma w szczególny sposób podkreślać znaczenie propozycji krajowych producentów. Można na tę okoliczność patrzeć z przymrużeniem oka, ale reakcje na dotychczasowych pięć edycji „święta” dowodzą, że takie wydarzenie sprzyja poszukiwaniom nowych smaków, czy odkrywaniu na nowo dobrze znanych nam wyrobów* - podkreśla **Marek Bielski**, twórca programu promocyjnego „Doceń polskie”.

- *Honorem polskiej kuchni są zupy. W przeciwieństwie do wielu kuchni, u nas nie są wyłącznie daniem jednogarnkowym: pełnią rolę przystawki i są podawane cały rok, także latem, gdy na stole pojawia się przecież chłodnik* - przypomina **Mirek Drewniak**, współzałożyciel Klubu Szefów Kuchni, przewodniczący Loży Ekspertów programu „Doceń polskie”. Dzień polskiej żywności to dobry pretekst, by przygotować zupę, której nie mieliśmy okazji jeszcze próbować. Szef Kuchni podkreśla także jedną ze zmian, jakie na przestrzeni lat zaszły w polskim sektorze spożywczym. - *Podczas pierwszych atestacji ocenialiśmy z reguły produkty tradycyjne, typowe dla naszej kuchni. Obecnie mamy do czynienia nie tylko z wypiekami, serami, czy mięsami, ale także wariacjami na ich temat. Do atestacji zgłaszane są coraz ciekawsze produkty regionalne, ale także polskie wina, bogaty wybór cydrów, czy typowo regionalne specjały, które z biegiem czasu stają się markami znanymi w całym kraju. Kiedyś cydry nie były u nas popularne, dziś cieszą się dużym powodzeniem. Mam nadzieję, że w przyszłości podobnie będzie można mówić o calvadosie z rodzimych jabłek. Polscy producenci nie powiedzieli jeszcze ostatniego słowa i jestem przekonany, że jeszcze niejednokrotnie pozytywnie nas zaskoczą -* puentuje M. Drewniak.

##### \* \* \*

**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