**Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”**

**Od siedmiu lat organizatorzy Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” namawiają do sięgania po żywność krajowych producentów. Wartościową rekomendacją dla konsumentów szukających rodzimych artykułów spożywczych wysokiej jakości są certyfikaty programu. Każdy kolejny audyt, podczas którego wyróżniające się wyroby otrzymują znaki jakości, dowodzi jak ciekawa i zróżnicowana jest oferta krajowych producentów. Podobnie było 25 kwietnia br., kiedy to w Sosnowcu odbyły się XXVIII obrady Loży Ekspertów programu „Doceń polskie”.**

**Kolejne produkty spożywcze zostały ocenione przez ekspertów programu „Doceń polskie”**

- *Dawniej, o wyjątkowo apetycznie wyglądających mięsach i wędlinach mówiło się, że mają „oko”. Dzisiaj pojęcie to nie jest powszechnie używane, ale nadal najważniejsze jest, by za smakowitą powierzchownością stała wysoka jakość będąca efektem doskonałych surowców i odpowiednich metod produkcji. Podczas certyfikacji mieliśmy do czynienia z takimi właśnie wyrobami, które nie tylko zachęcają wyglądem, ale przede wszystkim przekonują smakiem. Świadomość konsumentów rośnie, a w raz z nią oczekiwania wobec producentów* - mówi **Mirek Drewniak**, współzałożyciel Klubu Szefów Kuchni, przewodniczący Loży Ekspertów programu „Doceń polskie”.   
  
Poza smakiem i wyglądem, członkowie gremium decydującego o przyznaniu znaków „Doceń polskie” oceniają także stosunek jakości konkretnego wyrobu do jego ceny. Za każdą z tych trzech cech można otrzymać od 1 do 10 punktów. - *Pierwsza atestacja odbyła się w kwietniu 2011 roku. Zasady przyznawania certyfikatów się nie zmieniły: do zdobycia godła jakości potrzeba przynajmniej 7,5 pkt. Żywność, która otrzyma maksymalne noty jest nagradzana także tytułem TOP PRODUKT* - przypomina **Katarzyna Salomon** zasiadająca w Loży Ekspertów. Jak dodaje, wszystkie artykuły spożywcze są sprawdzane indywidualnie przez każdego członka jury. Istotne jest także, że począwszy od pierwszej atestacji, honorowy patronat nad audytami sprawuje Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

**Celina Nierodkiewicz**, która również oceniała żywność zgłoszoną do certyfikacji akcentuje, że konsumenci są gotowi zapłacić więcej za wartościowy produkt. - *W mojej opinii, czasy, w których ilość miała decydujące znaczenie już minęły. Obecnie to jakość jest dominującym wyznacznikiem. Taka postawa konsumentów cieszy tym bardziej, że naprawdę mają oni z czego wybierać. Produkty zgłoszone do audytu w znakomitej większości prezentowały bardzo dobry poziom. Ryby, sery, dania gotowe, przetwory, cydry – to tylko niektóre z grup produktów, z których możemy być dumni* - wylicza C. Nierodkiewicz.

Godła nadawane są na 2 lata, lecz nagrodzeni producenci mogą ubiegać się o ponowne zdobycie znaku jakości. Warunkiem jest powtórny udział wyróżnionego produktu w certyfikacji i otrzymanie wysokich (określonych regulaminem) not.

Podczas atestacji oceniono niemal 140 różnorodnych artykułów spożywczych z oferty 50 producentów z całego kraju. Blisko połowa wytwórców, która przystąpiła do XXVIII atestacji posiada już znak jakości „Doceń polskie” - firmy te starały się o zdobycie wyróżnienia za kolejne produkty lub ponownie zgłosiły do oceny nagrodzone wcześniej wyroby.

- *Powtarzalność ma w branży spożywczej ogromne znaczenie. Konsument oczekuje, że konkretny wyrób zawsze będzie smakował tak samo, bez względu na mijający czas. Niektóre ze zgłoszonych produktów ocenialiśmy po raz trzeci, a ich jakość nie uległa zmianie: to jednoznacznie świadczy o ich producencie* – zaznacza C. Nierodkiewicz.

Po raz pierwszy w obradach Loży Ekspertów uczestniczył **Bartłomiej Kornacki,** Szef Kuchni Restauracji Warszawskiej mieszczącej się w Hotelu Centrum Sosnowiec, gdzie miał miejsce audyt. - *Jestem pod dużym wrażeniem produktów, które ocenialiśmy. Cieszę się, że miałem okazję poznać tak różnorodne propozycje firm z całej Polski. To był przekrój ciekawych i inspirujących wyrobów. Produkt ma w gastronomii kluczowe znaczenie. Goście oczekują wysokiej jakości, a naszym zadaniem jest przygotować propozycje, które ich zadowolą, ale też zaskoczą. Z tego względu tak ważne jest, by mieć wiedzę o możliwościach z oferty polskich producentów –* zauważa B. Kornacki.

Tak jak podczas dotychczasowych certyfikacji, wśród zgłoszonych do oceny produktów były zarówno tradycyjne, jak i bardziej nowoczesne wyroby podyktowane nowymi potrzebami konsumentów (takimi jak dieta wegańska). Ważne miejsce zajmowały także produkty związane z konkretnymi regionami naszego kraju.  
 - *Niektóre z ocenianych wyrobów przypomniały mi czasy dzieciństwa. Cieszę się, że producenci wracają do korzeni i nawiązują do stosowanych dawniej metod i procesów obróbki. W tym kontekście trzeba dodać, że również polska gastronomia chętnie czerpie z tradycji oraz regionalnych specjałów i na różne sposoby korzysta z ich dobrodziejstw. Jestem przekonany, że to jest dobry kierunek. Jednocześnie, z uwagą śledzę nowinki i poczynania wytwórców, którzy bez kompleksów wkraczają w naszą branżę. Już teraz z propozycji rodzimego sektora spożywczego możemy być dumni, a jeśli audyt potraktujemy jak barometr trendów - o przyszłość też możemy byś spokojni* – podsumowuje M. Drewniak.

Kwietniowa atestacja była drugą w tym roku oceną żywności organizowaną w ramach programu „Doceń polskie”. Pierwsza miała miejsce w styczniu, natomiast kolejna odbędzie się 25 lipca.  
  
\* \* \*

**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