

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

**Różnorodność, wysoka jakość, ciekawe produkty- tak najkrócej można podsumować XXX atestację żywności programu „Doceń polskie”, która odbyła się 24 października br. w Sosnowcu. Jubileuszowe obrady Loży Ekspertów skłaniają do refleksji nie tylko nad dotychczasowymi audytami, ale także sektorem spożywczym.**

**Polska żywność: strzał w „dziesiątkę”**

Mięsa, nabiał, pieczywo, przekąski, alkohole, ryby, przetwory warzywne i owocowe, lody, oleje, soki, słodycze, produkty regionalne, sosy, czy specjały dla wegan - to niektóre z szerokiej gamy produktów, które sprawdzili członkowie Loży Ekspertów Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” podczas minionego audytu.
Atestacja miała miejsce w Sosnowcu, 24 października br. To była czwarta z tegorocznych certyfikacji (poprzednie odbyły się w styczniu, kwietniu oraz lipcu), a jednocześnie - trzydziesta w całej historii programu realizowanego od 2011 roku.
W gronie ocenionych propozycji znalazły się tradycyjne wyroby (choćby takie jak np. ręcznie robione sery, klasyczne wędliny, wysokoprocentowe alkohole, tłoczone soki, zsiadłe mleka oraz masła), jak i ciekawe przykłady nowoczesnego podejścia do klasycznych produktów. Mowa o prażonych orzechach laskowych, gotowych porcjach wołowiny idealnych na steki, smażonych serach, czy olejach tłoczonych na zimno z pestek dyni, wiesiołka lub kiełków pszenicy. Na uwagę zasługuje także fakt, iż tym razem szeroko reprezentowana była branża mięsna: do audytu zakwalifikowano specjały z wieprzowiny, wołowiny, dziczyzny, a także drobiu (w tym gęsi).

W sumie Loża Ekspertów sprawdziła blisko 160 produktów z oferty wytwórców z całego kraju. Tym razem do oceny przystąpiło niemal 70 firm. W tym kontekście warto odnotować, że ponad połowa z nich posiada już laury programu „Doceń polskie”. Udział w październikowym audycie był dla nich sposobnością do zdobycia znaków jakości za kolejne wyroby lub też ponownego wyróżnienia nagrodzonego wcześniej artykułu spożywczego. Godła jakości są przyznawane na dwa lata, stąd na wielu ocenianych produktach widniał już znak promocyjny, a ich wytwórcy ubiegali się o możliwość dalszego promowania żywności certyfikatem „Doceń polskie”.

Wszystkie produkty, bez względu na rodzaj, czy pochodzenie podlegają tym samym zasadom oceny. - *Każdy członek jury ma do dyspozycji punkty w skali od 1 do 10. Oceniane są smak, wygląd i stosunek jakości o ceny. Certyfikat programu jest przyznawany tylko artykułom, które otrzymają minimum 7,5 pkt. Żywność z maksymalnymi notami jest honorowana również tytułem TOP PRODUKT* – wyjaśnia **Katarzyna Salomon**, która w Loży Ekspertów reprezentuje organizatora Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

Przewodniczącym komisji jest Mirek Drewniak (mistrz kuchni, współzałożyciel Klubu Szefów Książki, publicysta i autor książek kulinarnych), w jury zasiadają także ekspert ds. jakości Celina Nierodkiewicz oraz Wiesław Bober (Executive Chef Fabryki Wełny Hotel & SPA w Pabianicach, współzałożyciel Klubu Szefów Kuchni).

Trzydziesta edycja oceny produktów była okazją do podsumowań i porównań tegorocznych audytów z certyfikacjami mającymi miejsce w poprzednich latach. - *Sektor spożywczy nie znosi próżni: producenci stale poszerzają swoją ofertę: odpowiadają na potrzeby konsumentów, ale też kreują nowe trendy. Podobnie jest w gastronomii, w naszej branży też wiele się dzieje, czego dowodzą choćby liczne konkursy kulinarne w całym kraju* - podkreślał **Wiesław Bober**.

Przewodniczący Loży Ekspertów dopowiada, że obecnie gastronomia nadaje ton branży spożywczej. - *Świadomość w społeczeństwie bardzo mocno wzrosła. Duże oczekiwania mają wszystkie grupy konsumentów; mam tu na myśli zarówno dietę, jak i zasobność portfela. Część z nich oczekuje, że nowość ze sklepowej półki stanie się wkrótce częścią ciekawego dania w jego ulubionym lokalu i odwrotnie: inspirację z restauracji znajdzie także w sklepie. Stąd tak wielu producentów żywności jest obecnych równolegle na rynku gastronomicznym, jak i detalicznym* – zauważa **Mirek Drewniak**.

Wszystkie dotychczasowe atestacje cechowały się dużą rozpiętością produktów, ale tegoroczne oceny były pod tym względem szczególnie wyjątkowe. Co kwartał eksperci oceniali intrygujące propozycje z całej Polski. - *Ta różnorodność odnosi się zarówno do rodzaju produktów, jak i ich pochodzenia. Nowoczesnym kierunkom (widocznym w formie i składzie żywności, ale też designerskich opakowaniach), towarzyszy powrót w przeszłość i ukłon w stronę tradycyjnych produktów z kuchni naszych babć* – podkreśla **Celina Nierodkiewicz**.

Optymistyczne jest również to, że w parze z różnorodnością produktów idzie ich wysoki poziom. Członkowie jury zgodnie przyznają, że jakość polskiej żywności niewątpliwie rośnie, czego wyrazem są choćby stawiane przez nich noty, a dokładniej – coraz większa liczba wystawionych „dziesiątek”.

Kolejna certyfikacja organizowana w ramach programu „Doceń polskie” będzie miała miejsce 30 stycznia 2019.

**\* \* \***

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”www.docenpolskie.plwww.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
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