



Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

Sukces Gospodarstwa Rybackiego „Zielenica”! Wędzony pstrąg z oferty rodzinnej firmy z Kobylnicy został wyróżniony przez ekspertów Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Patronem honorowym programu promującego polską żywność najwyższej jakości jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Decyzja o przyznaniu prestiżowego certyfikatu zapadła podczas XIV audytu, który odbył się 22 października w Krakowie.

Wędzony pstrąg z Kobylnicy nagrodzony przez ekspertów

Gospodarstwo Rybackie „Zielenica” jest jednym z laureatów październikowego audytu żywności zorganizowanego w ramach Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Certyfikatem programu, potwierdzającym wysoką jakość artykułów spożywczych, wyróżniono **Pstrąga wędzonego naturalnego wysolonego w solance uzdrowiskowej z Kołobrzegu**. Wyrób firmy z Kobylnicy uzyskał także tytuł **TOP PRODUKT** przyznawany wyrobom spożywczym najwyższej jakości, którym eksperci przyznali maksymalne noty.

Gospodarstwo Rybackie istnieje od 2011 roku. Jego właścicielami są Anna i Łukasz Skowrońscy. Działalność firmy opiera się na dwóch niezależnych obiektach pstrągowych. Pierwszy z nich jest położony w Lejkowie (jego działalność jest w 100 proc skierowana na przygotowanie do sprzedaży i dalszych zarybień narybku pstrąga tęczowego), zaś drugi, mieszczący się w Zielenicy, jest zaś miejscem kontynuacji chowu pstrąga od przewiezionego narybku z Lejkowa. To tam - w środowisku położonym na obszarze Natura 2000, w sąsiedztwie ekologicznego gospodarstwa rolniczego, odchowywane są odporne i smaczne pstrągi tęczowe.

- Zasady wyróżniania artykułów spożywczych certyfikatami „Doceń polskie” są bardzo przejrzyste. Laureatami programu nie są przypadkowe firmy, lecz producenci, których wyroby naprawdę zasługują na uznanie. Certyfikat to wartościowa wskazówka dla konsumentów szukających bardzo

dobrej, polskiej żywności – podkreśla **Marek Bielski**, organizator programu „Doceń polskie”.

Certyfikaty „Doceń polskie” nie są nadawane automatycznie - nagradza się nimi tylko te artykuły, które podczas audytu zostaną pozytywnie ocenione przez grono doświadczonych specjalistów z branży spożywczej.

Wspólnym elementem wszystkich produktów ubiegających się o certyfikat „Doceń polskie” jest posiadanie tzw. polskiego akcentu, tj. cechy łączącej wyrób z naszym krajem, takiej jak bazowanie na tradycyjnej recepturze czy rodzimych składnikach lub produkowanie żywności na terenie Polski. Ów aspekt jest podstawowym warunkiem dopuszczającym żywność do udziału w audycie.

Członkowie Łoży Ekspertów, czyli jury programu, sprawdzają każdy artykuł spożywczy z osobna i przyznają mu punkty za smak i wygląd. Noty wystawiane są także za stosunek jakości wyrobu do jego ceny. Każdy ekspert dysponuje ocenami w skali 1-10. Na podstawie liczby uzyskanych punktów podejmowana jest decyzja o przyznaniu certyfikatu „Doceń polskie”. Cenne godło nadawane jest tylko tym artykułom, które otrzymają od ekspertów minimum 7,5 pkt., żywność z maksymalnymi ocenami zdobywa również tytuł TOP PRODUKT.

Honorowym patronem programem „Doceń polskie” jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Przedstawiciel resortu rolnictwa jest zaś jednym z jurorów oceniających żywność. W Łoży zasiadają wyłącznie osoby z długoletnim stażem pracy w branży spożywczej. Przewodniczącym grona jest Mirek Drewniak, mistrz kuchni, współzałożyciel i członek Fundacji Klubu Szefów Kuchni.

Certyfikaty programu są nadawane na dwa lata. Po upływie tego okresu producent, który nadal chce korzystać z godła promocyjnego, jest zobowiązany dostarczyć wyrób do powtórnej oceny. Pozwala to sprawdzić, czy firma (pomimo upływu czasu) zachowuje jakość godną wyróżnienia.

Więcej informacji o programie można znaleźć na stronie www.docenpolskie.pl i na blogu, pod adresem: <http://blog.docenpolskie.pl>.

* * *

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 „Docień 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.

Twórca programu „Docień polskie” jest także organizatorem projektu BloggerChef (bloggerchef.pl) – innowacyjnego przedsięwzięcia skierowanego do blogerów kulinarnych. Celem projektu jest propagowanie wspólnego gotowania wśród pasjonatów kuchni, którzy swoją wiedzą i przepisami dzielą się w Internecie. Dzięki ogólnopolskiemu konkursowi, warsztatom i pokazom kulinarnym, blogerzy mają okazję do spotkań, poznawania nowych miejsc i produktów, wymiany doświadczeń, nauki oraz dobrej zabawy.

* * *

KONTAKT:

Ogólnopolski Program Promocyjny „Docień polskie”

www.docenpolskie.pl

Anna Koza

anna.koza@adventure.media.pl

tel. 32 724 28 84

fax 32 417 01 70