

# **LOKALNA MARKA ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ**

**Háj ve Slezsku – Smolkov, 23. září 2024**

- **Lokalna Marka Ziemi Pszczyńskiej** jest znakiem jakości przyznawanym produktom wytwarzanym w powiecie pszczyńskim, spełniającym określone kryteria certyfikacyjne.

Jej celem jest wspieranie lokalnej przedsiębiorczości, promowanie walorów oraz zasobów regionu, a także wzrost ruchu turystycznego na Ziemi Pszczyńskiej.

Artykuły oznaczone przedmiotową marką są gwarancją wysokiej jakości produktów, pochodzących z terenu powiatu pszczyńskiego. / **Lokalna Marka Ziemi Pszczyńskiej (Lokální značka pszczyňského regionu)** je značka kvality, která se uděluje výrobkům vyrobeným v okrese Pszczyna, které splňují specifická certifikační kritéria.

Jeho cílem je podporovat místní podnikání, propagovat hodnoty a zdroje regionu, a také zvýšit turistický ruch v Pszczyně. Na výrobky s danou značkou se vztahuje záruka vysoce kvalitní výroby z okresu Pszczyna.

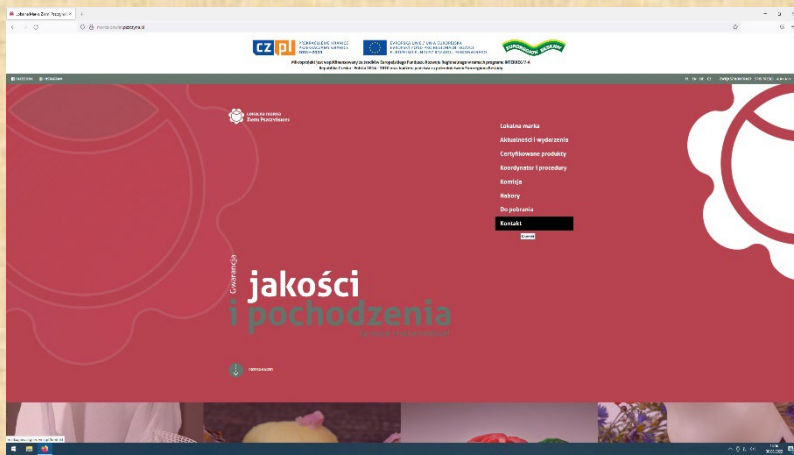
- **Logo** Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej nawiązuje do wizerunku róży, stanowiącej element historycznego haftu pszczyńskiego. / **Logo** Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej odkazuje na obraz róże, która je prvkem, historické výšivky.



- Lokalna Marka Ziemi Pszczyńskiej powstała i została wdrożona w ramach projektu pn. „Regionalne produkty - bogactwo pogranicza”, realizowanego w latach 2021-2022 wspólnie z czeskim partnerem - MAS Pobeskydí. Projekt ten współfinansowany był ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego i z budżetu państwa w ramach Funduszu Mikroprojektów Euroregionu Beskidy Programu INTERREG V-A Republika Czeska – Polska 2014-2020. / **V rámci projektu byla vytvořena a zavedena Lokalna Marka Ziemi Pszczyńskiej. s názvem „Regionální produkty - bohatství pohraničí”, realizovaného v letech 2021-2022 společně s českým partnerem MAS Pobeskydí. Projekt byl spolufinancován z Evropského fondu pro regionální rozvoj a státního rozpočtu v rámci Fondu mikroprojektů Euroregionu Beskydy programu INTERREG V-A Česká republika - Polsko 2014-2020.**







- Tworząc Lokalną Markę Ziemi Pszczyńskiej wzorowano się na funkcjonującej z powodzeniem już od wielu lat marce „**Górolsko Swoboda produkt regionalny®**”, którą zarządza Miejscowe Koło Polskiego Związku Kulturalno-Oświatowego w Jabłonkowie. / **Úspěšná ochranná značka „Górolsko Swoboda regionální produkt®**”, kterou spravuje Místní skupina Polského kulturně-osvětového svazu v Jablunkově, posloužila jako zdroj inspirace a vzor pro vytvoření a zavedení značky Lokalna Marka Ziemi Pszczyńskiej.



- Końcem lutego br. Urząd Unii Europejskiej Ds. Własności Intelektualnej (EUIPO) w Alicante wydał pozytywną decyzję o rejestracji znaku Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej, tym samym jej logo stało się znakiem towarowym (klasa nr 35) **zastrzeżonym na terenie UE.** / Na konci února letošního roku Úřad Evropské unie pro duševní vlastnictví (EUIPO) v Alicante vydal kladné rozhodnutí o registraci značky Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej, a její logo se tak stalo ochrannou známkou (třída č. 35) **registrovanou v EU.**



- **Koordinátorem** marki (Koordinátorem) jest **Powiat Pszczyński** / **Koordinátorem** značky (Koordinátor) je **okres Pszczyna**.
- O przyznaniu prawa do używania marki dla danego produktu/grupy produktów decyduje powoływana przez Koordynatora na okres dwóch lat **Komisja Certyfikacyjna**. W skład obecnie 9-cio osobowej Komisji wchodzi m.in. przedstawiciele Koordynatora (Powiatu Pszczyńskiego) i Towarzystwa Miłośników Ziemi Pszczyńskiej oraz lokalnych twórców i producentów. Lokalni twórcy i producenci stanowią co najmniej połowę składu Komisji. / O právu používat značku pro daný výrobek/skupinu výrobků rozhoduje **Certifikační komise** jmenovaná koordinátorem na dobu dvou let. V současné době je devítičlenná komise složena mimo jiné ze zástupců Koordinátora, Towarzystwa Miłośników Ziemi Pszczyńskiej (Sdružení přátel pszczyńskiego regionu) a místních výrobců a producentů. Místní výrobci a producenti tvoří nejméně polovinu členů komise.



- **Procedura przyznawania marki / Postup pro udělení značky:**
  - ✓ **złożenie wniosku** do Koordynatora / **podání žádosti** koordinátorovi;
    - dla produktu/grupy produktów, którym przyznano już markę, Wnioskodawca może złożyć uproszczony wniosek o ponowne przyznanie marki / **pro výrobek/skupinu výrobků, kterým již byla značka udělena, může žadatel podat zjednodušenou žádost o opětovné udělení značky;**
    - w wyjątkowych przypadkach Komisja Certyfikacyjna może przyznać tzw. markę honorową produktom, które mają istotne znaczenie i są szczególnie związane z powiatem pszczyńskim / **Certifikační komise může ve výjimečných případech udělit tzv. čestnou značku výrobkům, které mají značný význam a vztahují se zejména k okresu Pszczyna;**
  - ✓ **weryfikacja wniosku pod względem formalnym / formální ověření žádosti;**
  - ✓ **posiedzenie Komisji Certyfikacyjnej**, na którym prezentowane są produkty Wnioskodawcy / **zasedání Certifikační komise**, na kterém jsou prezentovány výrobky / produkty žadatele;

- ✓ **ocena Komisji** oraz decyzja o przyznaniu lub nieprzyznaniu certyfikatu (od decyzji Komisji Certyfikacyjnej nie przysługują środki odwoławcze) / **hodnocení komise** a rozhodnutí o udělení či neudělení certifikátu (proti rozhodnutí certifikační komise se nelze odvolat);
- ✓ podpisanie **umowy** z Koordynatorem / **podpis dohody** s koordinátorem;
- ✓ uroczyste wręczenie **certyfikatów** / **slavnostní předávání certifikátů**.

- Dotychczas przeprowadzono trzy nabory wniosków o przyznanie prawa do używania Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej. Na chwilę obecną jest **88 produktów/grup produktów** certyfikowanych Lokalną Marką Ziemi Pszczyńskiej, wytwarzanych przez **32 Producentów** z terenu powiatu pszczyńskiego (<https://marka.powiat.pszczyna.pl/certyfikowane-produkty>). / Dosud proběhly tři výzvy k podávání žádostí o právo používat značku Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej. V současné době je certifikováno Lokalną Marką Ziemi Pszczyńskiej **88 výrobků / skupin výrobků**, od **32 producentů** z okresu Pszczyna (<https://marka.powiat.pszczyna.pl/certyfikowane-produkty>).





 **LOKALNA marka Ziemi Pszczyńskiej**



*Andrzej Grympeter  
Fotografia*

- **Certyfikat** Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej dla danego produktu/grupy produktów (aktualnie wolny od opłaty) przyznawany jest na okres **dwóch lat** (można starać się o ponowne przyznanie marki dla danego produktu/grupy produktów, gdy termin ważności certyfikatu dobiega końca). / **Certifikát** Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej pro daný výrobek/skupinu výrobků (v současné době zdarma) se uděluje na dobu **dvou let** (po uplynutí platnosti certifikátu je možné požádat o opětovné udělení značky pro daný výrobek/skupinu výrobků).





- Producenci wraz z certyfikatem otrzymują **statuetki** z logo Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej - „pszczyńską różą”. /  
Výrobci spolu s certifikátem obdrží **sošky** s logem Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej - „pszczyňskou růží”.



- **Użytkownicy marki** zobowiązani są do / **Uživatelé značky jsou povinni:**
  - ✓ nieprzerwanego spełniania kryteriów, które zostały wskazane we wniosku o przyznanie marki / **nepřetržitě plnit kritéria uvedená v žádosti o udělení značky;**
  - ✓ należytego oznakowania certyfikowanych produktów / **řádně označovat certifikované výrobky;**
  - ✓ umieszczenia na swojej stronie internetowej informacji o certyfikowanym produkcie wraz z odpowiednim oznakowaniem (logo), a także odnośnikiem do strony internetowej Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej / **umístit na své internetové stránky informace o certifikovaném výrobku spolu s příslušným označením (logem) a odkazem na internetové stránky Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej.**
- możliwe jest przeprowadzanie przez przedstawicieli Komisji Certyfikacyjnej u Wnioskodawców/Użytkowników marki **wizyt monitorujących**, mających na celu zbadanie przestrzegania zasad przyznawania i używania marki, w tym spełniania kryteriów certyfikacyjnych / **Zástupci Certifikační komise mohou provádět kontrolní návštěvy u žadatelů/uživatelů značky za účelem kontroly dodržování zásad pro udělování a používání značky, včetně dodržování certifikačních kritérií.**



# KRYTERIA CERTYFIKACYJNE

## I. KRYTERIA DOTYCZĄCE WNIOSKODAWCY I JEGO DZIAŁALNOŚCI (obowiązkowe)

### 1. Działalność na obszarze powiatu pszczyńskiego.

a) **Osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej**, zamieszkująca powiat pszczyński.

Sposób weryfikacji: oświadczenie o nieprowadzeniu działalności gospodarczej.

b) **Osoba fizyczna prowadząca nierejestrowaną działalność gospodarczą** na terenie powiatu pszczyńskiego.

Sposób weryfikacji: oświadczenie o prowadzeniu nierejestrowanej działalności gospodarczej na terenie powiatu pszczyńskiego.

c) **Osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą** na terenie powiatu pszczyńskiego.

Sposób weryfikacji: sprawdzenie przez Koordynatora wpisu w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (w przypadku niejasności – wezwania Wnioskodawcy do dostarczenia odpowiednich dokumentów).

d) **Podmiot/organizacja** posiadająca siedzibę i działająca na terenie powiatu pszczyńskiego.

Sposób weryfikacji: kopia statutu oraz sprawdzenie przez Koordynatora wpisu w Krajowym Rejestrze Sądowym lub właściwym rejestrze/ewidencji (w przypadku niejasności – wezwania Wnioskodawcy do dostarczenia odpowiednich dokumentów).

e) **Przedsiębiorstwo** posiadające zakład produkcyjny na terenie powiatu pszczyńskiego.

Sposób weryfikacji: sprawdzenie przez Koordynatora wpisu w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej/Krajowym Rejestrze Sądowym (w przypadku niejasności – wezwania Wnioskodawcy do dostarczenia odpowiednich dokumentów).

**f) Rolnik** gospodarujący na obszarze powiatu pszczyńskiego.

Sposób weryfikacji: kopia decyzji/zaświadczenia z wpisu do ewidencji producentów prowadzonej przez ARiMR lub innego dokumentu potwierdzającego działalność rolniczą na terenie powiatu pszczyńskiego.

**g) Pszczelarz**, którego rodziny pszczele (pasieka) umieszczone są na terenie powiatu pszczyńskiego;

Sposób weryfikacji: kopia decyzji/zaświadczenia z wpisu do ewidencji producentów prowadzonej przez ARiMR lub innego dokumentu potwierdzającego posiadanie rodzin pszczelich na terenie powiatu pszczyńskiego.

Miejsce zamieszkania Wnioskodawcy weryfikowane będzie na podstawie danych zawartych we wniosku o przyznanie marki/wniosku o ponowne przyznanie marki/wniosku o honorowe przyznanie marki.

## **2. Niezaleganie z opłatami.**

Wnioskodawca deklaruje, iż nie posiada zadłużenia z tytułu opłacania podatków, składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne oraz podobnych należności. Oświadcza również, że wobec niego nie toczy się żadne postępowanie dotyczące jego działalności, w tym upadłościowe.

Sposób weryfikacji: oświadczenie Wnioskodawcy.

## **3. Spełnianie norm.**

Wnioskodawca gwarantuje, że spełnia wszystkie ustawowe normy i przepisy w związku z wykonywaną działalnością (np. sanitarne, techniczne, bezpieczeństwa pracy itp.).

Sposób weryfikacji: oświadczenie Wnioskodawcy.

## 4. Przyjazność środowisku naturalnemu.

Wnioskodawca oświadcza, że jego działalność jest przyjazna dla środowiska naturalnego i nie wyrządza w nim żadnych szkód oraz nie wpływa negatywnie na ludzkie zdrowie. Stosownie do swoich możliwości technicznych i finansowych, zobowiązuje się do przestrzegania zasad przyjaznego i oszczędnego zachowania wobec środowiska naturalnego, w tym m.in. do:

- **oszczędnego gospodarowania wodą** (ekonomiczne użytkowanie wody, wykorzystywanie urządzeń do oszczędzania wody, wydzielanie wody użytkowej oraz pitnej, stosowanie przyjaznych i oszczędnych - biodegradowalnych środków czyszczących, właściwe oczyszczanie ścieków itd.);
- **oszczędnego gospodarowania energią** (ekonomiczne zachowania, używanie urządzeń efektywnych energetycznie, stosowania energooszczędnych żarówek, efektywne ogrzewanie, ocieplanie budynków, stosowanie odnawialnych źródeł energii itd.);
- **minimalizacji odpadów** i opakowań, segregacji odpadów itd.;
- używania **odpowiednich materiałów i surowców** (stosowanie materiałów bezpiecznych dla środowiska i życia ludzkiego, podlegających recyklingowi, minimalizacja środków chemicznych, unieszkodliwianie substancji niebezpiecznych itd.);
- **etycznego obchodzenia się ze zwierzętami.**

Sposób weryfikacji: oświadczenie Wnioskodawcy.

## II. KRYTERIA CERTYFIKACJI PRODUKTÓW

### 1. **Miejsce wytworzenia** – kryterium obowiązkowe.

Na podstawie opisu procesu wytwarzania produktu, Komisja Certyfikacyjna oceni czy produkt można uznać za pochodzący z terenu powiatu pszczyńskiego (w przypadku, gdy niektóre fazy produkcji przebiegają poza jego obszarem, Komisja Certyfikacyjna oceni czy etap odbywający się na terenie powiatu pszczyńskiego można uznać za najistotniejszy).

Sposób weryfikacji: opis produkcji/wytwarzania produktu.

### 2. **Normy** - kryterium obowiązkowe.

Produkt musi spełniać wszystkie normy przewidziane przepisami prawa.

Sposób weryfikacji: oświadczenie Wnioskodawcy.

### 3. Przyjazność środowisku naturalnemu - kryterium obowiązkowe.

Produkt i jego opakowanie, proces jego wytworzenia, a także użytkowania i jego likwidacji nie może negatywnie wpływać na ludzkie zdrowie oraz szkodzić środowisku naturalnemu.

Sposób wytworzenia produktu i jego opakowania powinien być zgodny z wymogami środowiska naturalnego, a w szczególności:

- **materiały do produkcji** – w zależności od charakteru produktu preferowane są materiały pochodzące z miejscowych surowców, z odzysku, biodegradowalne lub nadające się do ponownego użycia, nie zawierające substancji niebezpiecznych dla środowiska;
- **opakowanie produktu** – oszczędne, z recyklingowanych i przyjaznych dla środowiska materiałów.

Sposób weryfikacji: oświadczenie Wnioskodawcy.

## 4. Wyjątkowość

a) **Tradycyjny produkt lokalny** – tradycja może dotyczyć danego produktu, technologii wytwarzania lub przedsiębiorstwa.

Produkt lub technologia produkcyjna dot. wytworzenia przedmiotowego produktu lub przedsiębiorstwo istnieje w powiecie pszczyńskim:

<b>5 lat lub mniej</b>	<b>0 pkt</b>
<b>6 - 10 lat</b>	<b>1 pkt</b>
<b>11 – 20 lat</b>	<b>2 pkt</b>
<b>21 – 50 lat</b>	<b>3 pkt</b>
<b>51 – 100 lat</b>	<b>4 pkt</b>
<b>dłużej niż 100 lat</b>	<b>5 pkt</b>

Sposób weryfikacji: kopia źródła historycznego lub innych dokumentów potwierdzających spełnienie tego kryterium.

**b) Produkt z miejscowych surowców** – produkt w całości lub w części wykonany jest z lokalnych surowców tj. pochodzących z powiatu pszczyńskiego. Surowce te nie mogą być zastępowane, ani mieszane z innymi.

Produkt zawiera:

<b>mniej niż 10 % miejscowych surowców</b>	<b>0 pkt</b>
<b>10 % – 30 % miejscowych surowców</b>	<b>1 pkt</b>
<b>31 % – 49 % miejscowych surowców</b>	<b>2 pkt</b>
<b>50 % – 74 % miejscowych surowców</b>	<b>3 pkt</b>
<b>75 % – 99 % miejscowych surowców</b>	<b>4 pkt</b>
<b>powyżej 99% miejscowych surowców</b>	<b>5 pkt</b>

Udział procentowy może dotyczyć masy produktu, objętości, ilości poszczególnych elementów itp., w zależności od charakteru produktu. W obliczeniach nie uwzględnia się niezbędnych dodatków, których na danym terenie nie można pozyskać (np. sól). Ocena nie obejmuje opakowania. Żywność, która nie uzyskała certyfikatu w latach 2022-2023, powinna w tej części otrzymać minimum 3 punkty.

Produkty certyfikowane w 2022 r. i 2023 r. tj. w ramach I i II naboru wniosków muszą spełnić następujące warunki:

- W przypadku niektórych produktów wymagane jest uzyskanie w tym kryterium maksymalnej ilości punktów (tj. 5 pkt). Do tych produktów należą: miód, mleko, jaja, mięso, owoce, warzywa, woda mineralna, zioła i inne produkty naturalne.
- Nabiał musi spełniać wymóg minimalnie 50% udziału miejscowych surowców.
- Potrawy muszą w tej części uzyskać minimum 3 punkty.

Sposób weryfikacji: opis produkcji i wykaz użytych surowców, które produkt zawiera wraz z podaniem ich miejsca pochodzenia, a także inne dokumenty potwierdzające spełnienie tego kryterium.

### c) Rękodzieło/praca rzemieślnicza/praca umysłowa

Produkt przynajmniej w pewnej swojej części jest efektem pracy rękodzielniczej, rzemieślniczej lub duchowej – tzn., że rzemieślnik/autor wnosi do każdego wyrobu/dzieła własną indywidualność, własny charakter, każda sztuka jest oryginalna i niepowtarzalna. Podczas takiej produkcji rzemieślnik/autor może używać najróżniejszych instrumentów, narzędzi i urządzeń (również o napędzie elektrycznym), jeżeli produkt końcowy jest zależny od jego rzemieślniczej zręczności.

Udział rękodzieła/pracy umysłowej w procesie (wy)twórczym wynosi:

<b>mniej niż 10% (zautomatyzowana praca)</b>	<b>0 pkt</b>
<b>10 % – 34 %</b>	<b>1 pkt</b>
<b>35 % – 59 %</b>	<b>2 pkt</b>
<b>60 % – 74 %</b>	<b>3 pkt</b>
<b>75 % – 99 %</b>	<b>4 pkt</b>
<b>powyżej 99%</b>	<b>5 pkt</b>

Podane procenty określają stosunek czasu, podczas którego producent jest osobiście i bezpośrednio zaangażowany w proces produkcji/tworzenia danego produktu.

Do całkowitego czasu trwania produkcji nie wlicza się okresu, gdy produkt pracuje „sam” (np. czas chłodzenia, dojrzewania, leżakowania, krzepnięcia itp.).

Sposób weryfikacji: opis procesu wytworzenia produktu.



**d) Szczególne walory i właściwości produktu (max. 5 pkt)**, w tym również posiadane certyfikaty i patenty.

Sposób weryfikacji: ocena próbki (w uzasadnionych przypadkach zdjęcia)/kopie certyfikatów/inne.

**e) Dodatkowy punkt za nazwę (+1 pkt)** - w nazwie produktu zawarte jest odniesienie do powiatu pszczyńskiego  
(np. historyczne, nazwa miejscowa itp.)

Sposób weryfikacji: uzasadnienie podane we wniosku.

**Aby móc otrzymać certyfikat Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej:**

- **Wnioskodawca:** musi spełniać wszystkie kryteria dot. Wnioskodawcy i jego działalności – pkt I.;  
**produkt, który nie uzyskał certyfikatu w latach 2022-2023:** musi spełniać wszystkie kryteria obowiązkowe i otrzymać minimum **11 pkt** – pkt II;  
[produkty certyfikowane w 2022 r. i 2023 r. tj. w ramach I i II naboru wniosków: muszą spełniać wszystkie kryteria obowiązkowe i otrzymać minimum 9 pkt]
- w przypadku **marki honorowej** – Komisja Certyfikacyjna ocenia każdy wniosek indywidualnie.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, Komisja Certyfikacyjna zastrzega sobie prawo do:

- skierowanie prośby do Wnioskodawcy o wyjaśnienia, uzupełnienie dokumentów;
- zaciągnięcia opinii podmiotów zewnętrznych (np. specjalistów z danej dziedziny).

- Wydarzenia promocyjne / **Propagační akce**

- ✓ Festiwal Lokalnych Produktów Ziemi Pszczyńskiej / **Festival lokálních produktů pszczyňského regionu**



✓ Jarmark Wielkanocny / Velikonoční jarmark



- ✓ Bazarki Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej przy Uzdrowisku w Goczałkowicach-Zdroju /  
Bazar Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej při lázních Goczałkowice-Zdrój



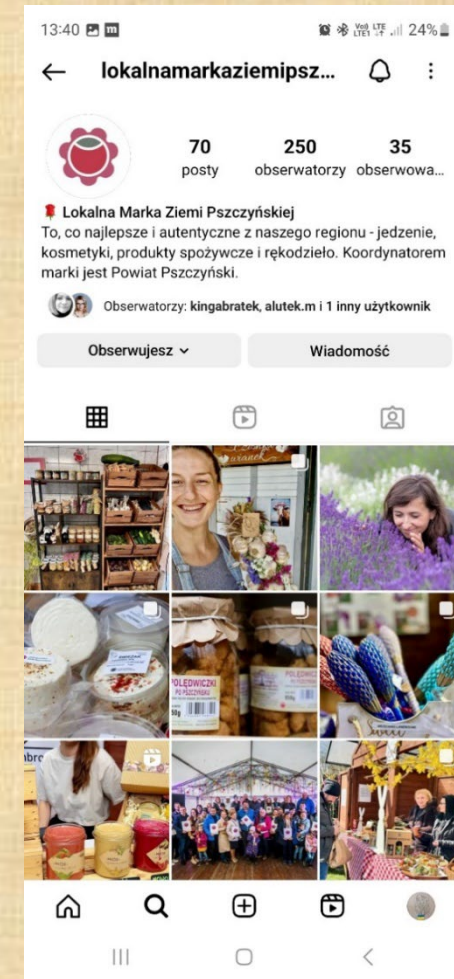
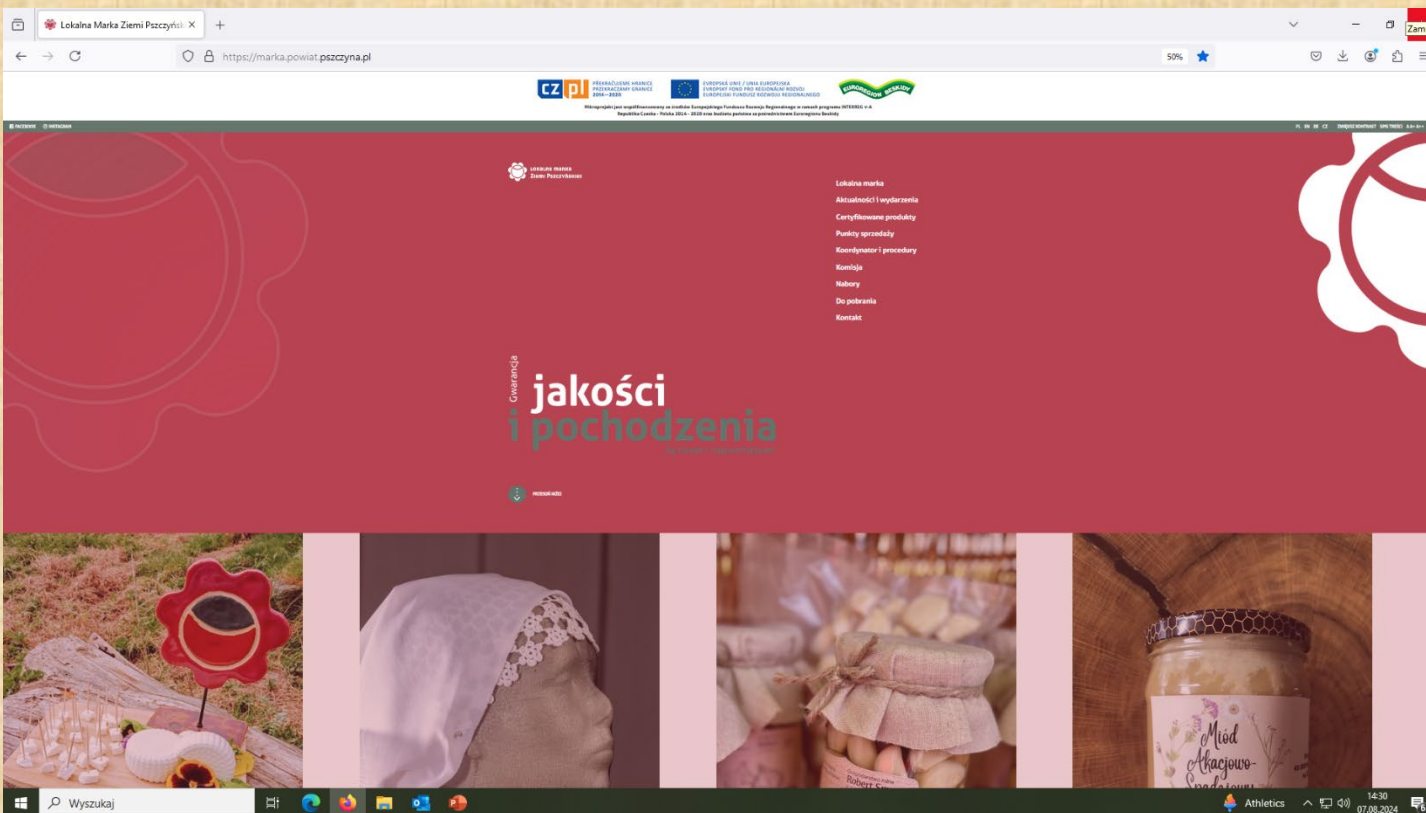
- ✓ Dni Otwarte w gospodarstwach /  
Dny otevřených dveří na farmách



- **Spotkania Rodziny Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej /  
Společenská setkání držitelů Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej**



- Strona internetowa oraz media społecznościowe / **Webové stránky a sociální média**



- **Informacje w środkach masowego przekazu / Informace v hromadných sdělovacích prostředcích**





• Punkty sprzedaży / Prodejni místa



**LOKALNA MARKA Ziemi Pszczyńskiej**

POWIAT PSZCZYŃSKI przestrzeń aktywności

marka.powiat.pszczyna.pl

Lokalne produkty wyróżnione certyfikatem

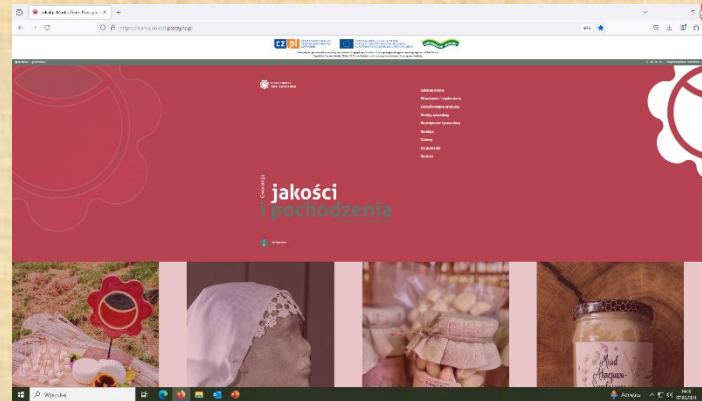
<b>01</b> Ciężki i lekki Piekarstwo Ciężkiego i Brzeźnicka Pszczyna ul. Nowy Świat 1, ul. Piłsudskiego 1, ul. Słowackiego 1, ul. Piłsudskiego 13 Miejski Rynek Pszczyński 13 tel. 71 310 12 08	<b>05</b> Produkty z lasowca Lasowca pod Janem Annet Masur Studzianka, ul. Dr. Jana Pawła 1 171 tel. 897 380 814	<b>09</b> Kopra (Lewary) grybki w oleju, suszone i gotowane Bajki Gąsieniczy Włoszycz ul. Ciesielska 11 Cielmice, ul. Dąbrowskiego 11 tel. 71 413 4140	<b>13</b> Kisielniki Robota Różka Cielmice, ul. Ciesielska 11, ul. Cielmice 10 tel. 503 036 841	<b>17</b> Mielę, pszenka, owsraga Pawlica Tomala Pawlica, ul. Piłsudskiego 14 tel. 898 900 174	<b>21</b> Mielę, pszenka, owsraga Pawlica Tomala Pawlica, ul. Piłsudskiego 14 tel. 898 900 174
<b>02</b> Sery, jogurty, maślan Cielmice Przetwórczość seryw Pszczyna, ul. Piłsudskiego 13 tel. 71 310 12 08	<b>06</b> Sery, maślan Cielmice Przetwórczość seryw Pszczyna, ul. Piłsudskiego 13 tel. 71 310 12 08	<b>10</b> Jajka, makaron, przetwory Cielmice Przetwórczość seryw Pszczyna, ul. Piłsudskiego 13 tel. 71 310 12 08	<b>14</b> Mielę, pszenka, owsraga Pawlica Tomala Pawlica, ul. Piłsudskiego 14 tel. 898 900 174	<b>18</b> Czekolada mleczna Cielmice Przetwórczość seryw Pszczyna, ul. Piłsudskiego 13 tel. 71 310 12 08	<b>22</b> Mielę, pszenka, owsraga Pawlica Tomala Pawlica, ul. Piłsudskiego 14 tel. 898 900 174
<b>03</b> Borowik, suszony, suszony Uzdolowice, Cielmice (Zdół) Cielmice Przetwórczość seryw Pszczyna, ul. Piłsudskiego 13 tel. 71 310 12 08	<b>07</b> Sery, jogurty, maślan Cielmice Przetwórczość seryw Pszczyna, ul. Piłsudskiego 13 tel. 71 310 12 08	<b>11</b> Lokalne dżemy - rodzaje i gatunki Kisielniki, Kopra (Lewary) Cielmice Przetwórczość seryw Pszczyna, ul. Piłsudskiego 13 tel. 71 310 12 08	<b>15</b> Drożdże, suszone w formie Cielmice Przetwórczość seryw Pszczyna, ul. Piłsudskiego 13 tel. 71 310 12 08	<b>19</b> Lokalne dżemy - rodzaje i gatunki Kisielniki, Kopra (Lewary) Cielmice Przetwórczość seryw Pszczyna, ul. Piłsudskiego 13 tel. 71 310 12 08	<b>23</b> Sery Cielmice Przetwórczość seryw Pszczyna, ul. Piłsudskiego 13 tel. 71 310 12 08
<b>04</b> Mielę, pszenka, owsraga Pawlica Tomala Pawlica, ul. Piłsudskiego 14 tel. 898 900 174	<b>08</b> Mielę, pszenka, owsraga Pawlica Tomala Pawlica, ul. Piłsudskiego 14 tel. 898 900 174	<b>12</b> Maślan, maślan Cielmice Przetwórczość seryw Pszczyna, ul. Piłsudskiego 13 tel. 71 310 12 08	<b>16</b> Makaron, przetwory Cielmice Przetwórczość seryw Pszczyna, ul. Piłsudskiego 13 tel. 71 310 12 08	<b>20</b> Zakwas na chleb, przetwory i suszone Cielmice Przetwórczość seryw Pszczyna, ul. Piłsudskiego 13 tel. 71 310 12 08	



• Oznakowanie produktów oraz stoisk/miejsc sprzedaży / **Označení výrobků a stánků/prodejních ploch**



- Spójna identyfikacja wizualna / **Konzistentní vizuální identita**



- **Plany / Plány do budoucna:**

- ✓ wizyty studyjne w innych regionach / **studijní návštěvy v jiných regionech;**
- ✓ filmy o wytwórcach certyfikowanych wyrobów / **filmy o výrobcích certifikovaných výrobků;**
- ✓ certyfikacja usług/miejsc/wydarzeń / **certifikace služeb / zážitků.**

**DZIĘKUJEMY ZA UWAGĘ**  
**DĚKUJEME ZA POZORNOST**

Starostwo Powiatowe w Pszczynie

tel. 32 449 23 99

e-mail: [powiat@powiat.pszczyna.pl](mailto:powiat@powiat.pszczyna.pl)

Wydział Promocji Powiatu i Integracji Europejskiej / **Oddělení pro propagaci a evropskou integraci**

tel. 32 449 23 63

e-mail: [wnioski@powiat.pszczyna.pl](mailto:wnioski@powiat.pszczyna.pl)