MOŚCIBRODY

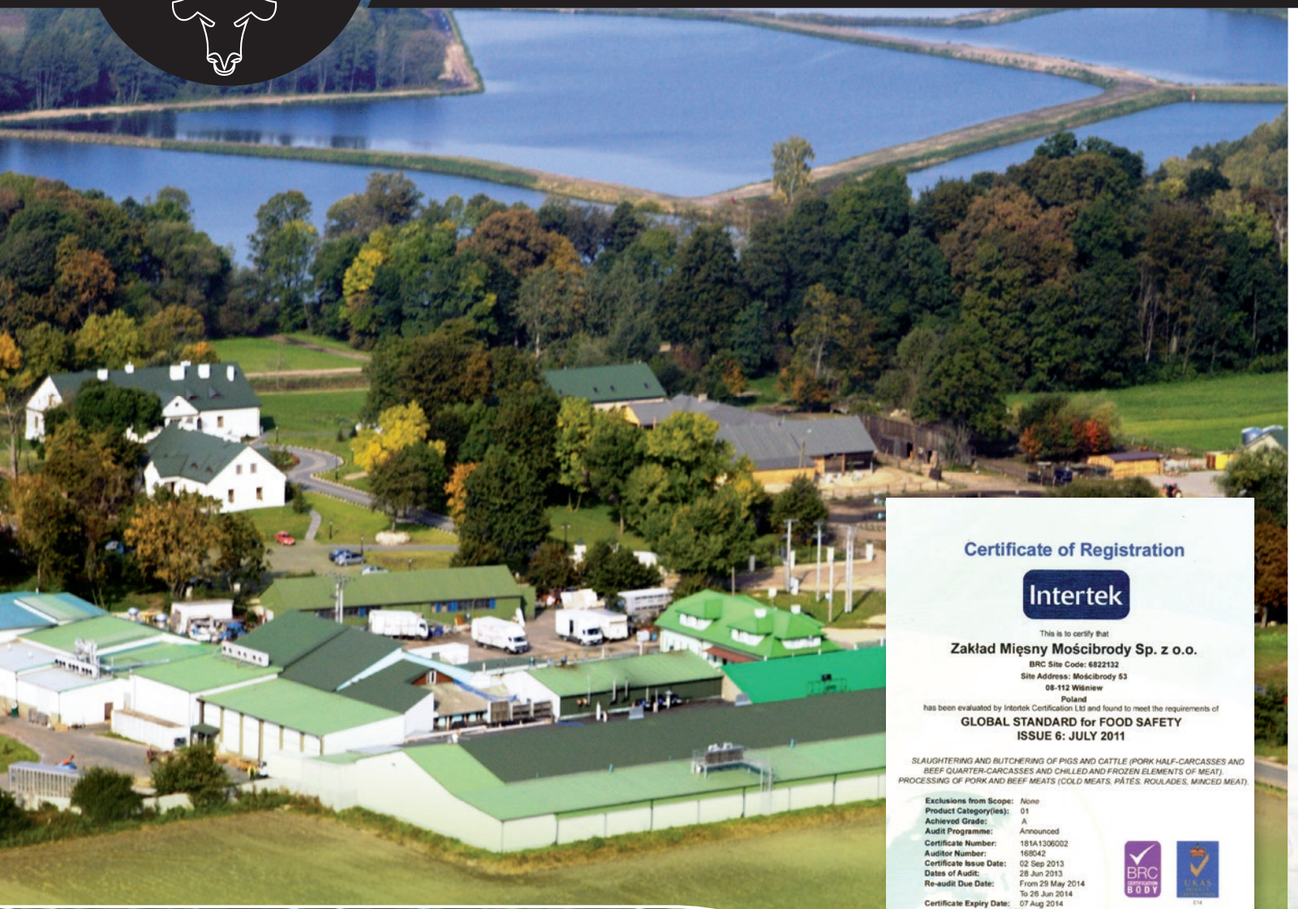
Zakład Mięsny

Naturalnie dla Ciebie

MEAT PROCESSING PLANT

Naturallyfromyou





Certificate of Registration

Intertek

This is to certify that

Zakład Mięsny Mościbrody Sp. z o.o.

BRC Site Code: 6822132

Site Address: Mościbrody 53

08-112 Wiśniew

Poland

has been evaluated by Intertek Certification Ltd and found to meet the requirements of

GLOBAL STANDARD for FOOD SAFETY

ISSUE 6: JULY 2011

SLAUGHTERING AND BUTCHERING OF PIGS AND CATTLE (PORK HALF-CARCASSES AND BEEF QUARTER-CARCASSES AND CHILLED AND FROZEN ELEMENTS OF MEAT). PROCESSING OF PORK AND BEEF MEATS (COLD MEATS, PÂTÉS, ROULADES, MINCED MEAT).

Exclusions from Scope:	None
Product Category(ies):	01
Achieved Grade:	A
Audit Programme:	Announced
Certificate Number:	181A1306002
Auditor Number:	168042
Certificate Issue Date:	02 Sep 2013
Dates of Audit:	28 Jun 2013
Re-audit Due Date:	From 29 May 2014 To 26 Jun 2014
Certificate Expiry Date:	07 Aug 2014

Colin Mottershaw, President
Intertek Certification Ltd – 10a Victory Park, Victory Road, Derby DE24 8ZF, United Kingdom

Intertek Certification Ltd is a UKAS accredited body under schedule of accreditation no. 014

In the issuance of this certificate, Intertek assumes no liability to any party other than to the client, and then only in accordance with the agreed upon Certification Agreement. This certificate's validity is subject to the organization maintaining their system in accordance with Intertek's requirements for systems certification. Validity may be confirmed via email at certificate.validation@intertek.com or by scanning the code to the right with a smartphone.

If you would like to feedback comments on the BRC Global Standard or the audit process directly to the BRC, please contact enquiries@brcglobalstandards.com

The certificate remains the property of Intertek, to whom it must be returned upon request.




Certificate of Registration

Intertek

Zaświadcza się, iż

Zakład Mięsny Mościbrody Sp. z o.o.

Kod BRC: 6822132

Adres Zakładu: Mościbrody 53

08-112 Wiśniew

Polska

został oceniony przez Intertek Certification Ltd i spełnia wymagania standardu

GLOBALNA NORMA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

WYDANIE 6: LIPIEC 2011

UBÓJ I ROZBIÓR TRZODY CHLEWNEJ I BYDŁA (PÓŁTUSZE WIEPRZOWE I ĆWIERĆTUSZE WOŁOWE ORAZ ELEMENTY MIĘS CHŁODZONE I MROŻONE). PRZETWÓRSTWO MIĘSA WIEPRZOWEGO I WOŁOWEGO (WĘDLINY, PASZTETY, ROLADY, MIĘSO MIELONE).

Wyłączenia z zakresu:	Brak
Kategorie produktów:	01
Ocena:	A
Program Auditu:	Zapowiedziany
Numer Certyfikatu:	181A1306002
Numer Auditora:	168042
Data Wydania Certyfikatu:	02 września 2013
Data Auditu:	28 czerwca 2013
Wymagana data Re-auditu:	Od 29 maja 2014 Do 26 czerwca 2014
Data Ważności Certyfikatu:	07 sierpnia 2014

Colin Mottershaw, Prezydent
Intertek Certification Ltd – 10a Victory Park, Victory Road, Derby DE24 8ZF, United Kingdom

Intertek Certification Ltd jest akredytowana przez UKAS w ramach harmonogramu akredytacji Nr 14

W związku z wydaniem tego certyfikatu, Intertek nie ponosi żadnej odpowiedzialności wobec jakiejkolwiek strony innej niż Klient, i tylko zgodnie z uzgodnionymi zapisami umowy certyfikacyjnej. Ważność certyfikatu może zostać potwierdzona poprzez e-mail na adres certificate.validation@intertek.com lub skanując kod znajdujący się po prawej stronie. Wszystkie certyfikaty muszą zostać zwrócone na żądanie Intertek.

Jakość certyfikatu powinien ocenić na temat BRC Global Standard lub procesu audytu bezpośrednio do BRC, prosimy je pod adres enquiries@brcglobalstandards.com

Certyfikat pozostaje własnością Intertek, na żądanie którego dokument należy zwrócić.

Zakład Mięsny „Mościbrody" Sp. z o. o. funkcjonuje na rynku od 1996 r. Realizujemy pełny profil prowadząc skup i ubój trzody chlewnej, bydła i cieląt, rozbiór i konfekcjonowanie mięsa oraz produkcję wędlin w ponad 100 asortymentach.

Mamy wdrożony system kontraktacji bydła i trzody chlewnej.

Długotrwała i udana współpraca z naszymi stałymi odbiorcami stanowi najlepszy wyznacznik jakości i standardów dla sprzedawanych przez nas produktów. Cechą wyróżniającą mięso Zakładu Mięsnego Mościbrody Sp. z o. o. jest wysoka jakość oraz wysoka przydatność kulinarna i przetwórcza. Wyróżnia je także pewność pochodzenia, gdyż surowiec pochodzi od hodowców głównie z terenów Mazowsza, Podlasia i Lubelszczyzny. Zakład ma potwierdzenie na pochodzenie zwierząt z hodowli, w której zachowano klasyczne metody oraz zadbano o zbilansowane żywienie i dobrostan, a na etapie przetwórstwa wyeliminowano sztuczne dodatki poprawiające jakość mięsa.

W trosce o bezpieczeństwo naszych klientów w Zakładzie funkcjonują systemy kontroli jakości HACCP, GHP oraz GMP. Wdrożenie tych systemów zapewnia kontrolę wysokiej jakości i bezpieczeństwa produkowanych wyrobów.

Zakład Mięsny „ Mościbrody" Sp. z o. o. jest członkiem:

- Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej (SRW RP)
- Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego (UPEMI)

W 2011 roku Zakład Mięsny Mościbrody Sp. z o. o. został oceniony przez Intertrek Certification Ltd i spełnił wymagania standardu BRC.

W 2014 roku Zakład spełnił wymagania systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP w zakresie zeszytu branżowego „Wędliny. Wymagania produkcyjne i jakościowe" w obszarze przetwórstwo.

Sprzedaż obejmuje zasięgiem Kraje Unii Europejskiej oraz rynki wschodnie. Zakład posiada liczne uprawnienia eksportowe i prowadzi współpracę na rynkach takich jak: Holandia, Belgia, Niemcy, Hiszpania, Włochy, Węgry, Czechy, Słowacja, Bośnia, Serbia, Macedonia, Słowenia, Francja, Rumunia, Wielka Brytania, Litwa, Łotwa, Estonia, Białoruś, Ukraina, Uzbekistan, Kirgistan, Tadżykistan, Kazachstan, Gruzja, Szwecja, Turcja, Rosja.

W 2012 roku, aby zwiększyć potencjał eksportowy Spółki została podpisana umowa z Ministerstwem Gospodarki w ramach projektu „Wzrost potencjału eksportowego Zakładu Mięsnego Mościbrody Sp. z o. o." na rynek: niemiecki, francuski, ukraiński, rosyjski, zjednoczonych emiratów arabskich.

Zakład Mięsny Mościbrody Sp. z o. o. oczekuje na uzyskanie pozwoleń eksportowych do Chin, Korei Południowej, Singapuru i Wietnamu.

Wyroby z logo firmy „Mościbrody" są nagradzane na licznych konkursach i targach spożywczych, zarówno w kraju jaki i za granicą. Nasze produkty zostały wyróżnione prestiżową odznaka Poznaj Dobrą Żywność.

Zakład Mięsny „Mościbrody" Sp. z o. o. w ramach strategii ciągłego rozwoju uczestniczy w międzynarodowych wystawach i targach spożywczych. Pozwala to przyczynić się do promowania najwyższej jakości polskiej żywności na arenie światowej oraz wrażać światowe trendy w produkcji dla zachowania najwyższej jakości i najlepszego smaku naszych wyrobów.



ELEMENTY WOŁOWE

BEEF MEAT ELEMENTS

1



- Ćwierćtusza zadnia bez łaty
- Hindqarter without flank
- Pistole ohne Lappen
- Quartier arrière, sans flanchet
- Quarto trasero, corte pistola
- Quarto posteriore, senza pancia
- Задняя четвертина без пашины
- الربع الخلفي بدون الخاصرة

2



- Ćwierćtusza przednia z łatą
- Forequarter with flank
- Vordervietel mit Lappen
- Quartier avec flanchet
- Quarto delantero con falda
- Quarto anteriore senza bavetta
- Четвертина передняя с пашиной
- الربع الامامي مع الخاصرة

3



- Ćwierćtusza zadnia z latą
- Hindqarter with flank
- Pistole mit Lappen
- Quartier arrière avec flanchet
- Quarto trasero con falda
- Quarto posteriore senza bavetta
- Задняя четвертина с пашиной
- الربع الخلفي مع الخاصرة

4



- Ćwierćtusza przednia bez łaty
- Forequarter without flank
- Vordervietel ohne Lappen
- Quartier sans flanchet
- Quarto delantero corte pistola
- Quarto anteriore senza pancia
- Четвертина передняя без пашины
- الربع الامامي بدون الخاصرة

5



- Zrazowa górna PAD
- Topside, PAD
- Oberschale, entvliest
- Coeur de tende de tranche, PAD
- Tapa, totalmente, limpia y pulida
- Fesa, senza copertina, refilata
- Огузок без пленок и сухожилий
- الجانب العلوي النظيف

6



- Zrazowa dolna PAD
- Silverside, PAD
- Unterschale, entvliest
- Semelle
- Contra, limpia y pulida
- Sottofesa, senza copertina, refilata
- Наружная (плоская) часть бедра без пленок и сухожилий
- الجزء السفلي النظيف

7



- Krzyżowa PAD
- Rump, PAD
- Hüfte mit Deckel und Tafelspitze, entvliest
- Coeur de rumsteck, avec langue de chat, PAD
- Corazón de cadera, pulido
- Scamone, con copertina
- Заднепоясничная часть без пленок и сухожилий
- لحم الكفل النظيف

8



- Skrzydło PAD
- Knuckie, PAD
- Kugel, entyliest
- Tranche grasse, PAD
- Babilla, limpia y pulida
- Noce, refilato
- Передняя часть бедра без пленок и сухожилий
- المفصل النظيف

MOŚCIBRODY
Zakład Mięsny

ELEMENTY WOŁOWE

BEEF MEAT ELEMENTS

9



- Ligawa PAD
- Eyround, PAD
- Semerrolle, entvliest
- Rond de gite noix
- Redondo, limpia y pulida
- Girello, refilato
- Щуп без пленок и сухожилий
- الفيلية النظيف

10



- Mięsień podkolana
- Hell muscle
- Kniekehlenfleisch
- Nerveux de gite
- Culata de contra
- Campanello/Pesce
- Пяточная мышца
- العضلة المأبضية

13



- Rostbef z kością
- Striploin, bone-in
- Roastbeef, mit Knochen
- Déhanché, avec os
- Lomo con hueso
- Roastbeef con osso
- Филейный край с костью
- روست بيف مع العظم

14



- Rostbef bez czapy
- Striploin cap of intercostal off
- roastbeef ohne Deckel ohne Knochen
- Faux- Filet, sans dessus, semi pareê
- Lomo, sin hueso, sin intercostales
- Roastbeef, senza osso, senza copertina
- Филейный край без покрышки
- روست بيف بدون الغطاء

11



- Goleń z kością
- Shin bone-in
- Vorderbeinfleisch, mit Knochen
- Jarret avec os
- Morcillo con hueso
- Muscolo con osso
- Голяшка с костью
- الموزة الخلفية مع العظم

12



- Goleń bez kości
- Shin, boneless
- Vorderbeinfleisch ohne Knuchen
- Jarret sans os
- Morcillo sin hueso
- Muscolo senza osso
- Голяшка без кости
- الموزة الخلفية بلا العظم

15



- Rostbef z błoną
- Striploin without, fat and chain
- Roastbeef ohne Fett und Kette
- Faux- Filet, dégraissé, sans chainette
- Lomo, sin hueso, sin grasa y sin cordón
- Roastbeef, senza grasso, senza catena
- Филейный край с пленкой
- روست بيف مع الغشاء

16



- Rostbef PAD
- Striploin PAD
- Roastbeef ohne knochen PAD
- Faux - filet PAD
- Lomo bajo PAD
- Roastbeef PAD
- Филейный край без пленок и сухожилий
- روست بيف النظيف

MOŚCIBRODY
Zakład Mięsny

ELEMENTY WOŁOWE

BEEF MEAT ELEMENTS

17



- Polędwica bez warkocza
- Tenderloin, chain off
- Filet ohne Kette
- Filet sans chainette
- Solomilo sin cordón
- Filetto senza catena
- Вырезка без цепочки
- الخاصرة بلا الجديلة

18



- Antrykot z kością
- Prime rib bone in
- Hohe Rippe mit knochen
- Entrecôte aves os
- Lomo alto con hueso
- Costata, con osso
- Отруб с костью
- انتريكوت مع العظم والغطاء

21



- Miesień grzebieniowy PAD
- Blade, PAD
- Schaufelstück entvliest
- Paleron, PAD
- Llata, limpio y pulido
- Copertina di spalla, refilato
- Лопаточная мякоть без пленок и сухожилий
- العضلة العانية النظيفة

22



- Filet z łopatki PAD
- Chuck tender, PAD
- Falsches Filet,entvliest
- Jumeau, PAD
- Pez,limpio y pulido
- Girello do spalla, refilato
- Вырезка из лопаточной часги без пленок и сухожилий
- الفيلية من الكتف النظيفة

19



- Antrykot bez kości
- Prime rib boneless
- Hohe Rippe ohne Knuchen
- Entrecôte, sans os
- Lomo alto, sin hueso
- Costata,senza osso
- Отруб без кости
- انتريكوت بلا الغطاء

20



- Miesień łopatki PAD
- High shoulder, PAD
- Dickes Bugstück, entvliest
- Boule de masreuse, PAD
- Centro de espaldilla, limpio y pulido
- Fesone di spalla
- Лопатка без пленок и сухожилий
- عضلة الكتف النظيفة

23



- Kark
- Neck
- Nacken
- Collier
- Cuello
- Collo
- Шея
- الرقبة

24



- Rozbratel
- Chuck
- Zungenstück
- Basses-cotês
- Aguja
- Taglio reale, spezzato
- Перед спинной части
- روستبيف

MOŚCIBRODY
Zakład Mięsny

ELEMENTY WOŁOWE BEEF MEAT ELEMENTS

25



- Szponder z kością
- Plate, bone-in
- Querippe mit Knochen
- Plat, de côto
- Pecho
- Costine, di pancia
- Край грудинки с костью
- لحم الخاصرة مع العظم

26



- Mostek z kością
- Brisket bone-in
- Brust mit Knochen
- Poitrine de boeuf, aves os
- Pecho, con hueso
- Petto, con osso
- Грудинка с костью
- لحم الصدر مع العظم

29



- Trimming 50/50
- Beef meat trimming 50/50
- Magerfleisch 50/50
- Trimmings, de boeuf 50/50
- Magros 50/50
- Magro 50/50
- Тримминг говяжий 50/50
- قطع لحم البقر 50/50

30



- Trimming 70/30
- Beef meat trimming 70/30
- Magerfleisch 70/30
- Trimmings, de boeuf 70/30
- Magros 70/30
- Magro 70/30
- Тримминг говяжий 70/30
- قطع لحم البقر 70/30

27



- Mostek PAD
- Brisket, PAD
- Brust, entvliest
- Poitrine de boeuf, PAD
- Pecho, sin hueso
- Petto, senza osso
- Грудинка без пленок и сухожилий
- لحم الصدر النظيف

28



- Łata
- Flank
- Lappen
- Flanchet
- Falda
- Pancia
- Пашина

31



- Trimming 80/20
- Beef meat trimming 80/20
- Magerfleisch 80/20
- Trimmings, de boeuf 80/20
- Magros 80/20
- Magro 80/20
- Тримминг говяжий 80/20
- قطع لحم البقر 80/20

32



- Trimming 90/10
- Beef meat trimming 90/10
- Magerfleisch 90/10
- Trimmings, de boeuf 90/10
- Magros 90/10
- Magro 90/10
- Тримминг говяжий 90/10
- قطع لحم البقر 90/10

MOŚCIBRODY
Zakład Mięsny

33



- Płuca
- Lungs
- Lungen
- Poumon
- Pulmón
- Polmone
- Легкие
- الرئات

34



- Wątroba
- Liver
- Leber
- Foie
- Higado
- Fegato
- Печень
- الكبد

37



- Ozór cięcie szwajcarskie
- Tongue, swiss cut
- Zunge, swiss cut
- Langue, coupe suisse
- lengua, corte suizo
- Lingua, taglio svizzero
- Язык, швейцарская разделка
- اللسان (بقطع سويسري)

38



- Nerki
- Kidneys
- Nieren
- Rognons
- Riñones
- Rognone
- Почки
- الكلاوي

35



- Serce z koronką
- Heart with cap
- Herz mit Kappe
- Coeur aves dessus
- Corazón, con capa y grasa
- Cuore
- Сердце не зачищенное
- القلب مع الغطاء

36



- Serce bez koronki
- Heart without cap
- Herz ohne Kappe
- Coeur découronné
- Corazón, sin capa y sin grasa
- Cuore, refilato
- Сердце зачищенное
- القلب بدون الغطاء

39



- Ogon
- Tail
- Schwanz
- Queue
- Rabo
- Coda
- Хвост
- الذيل

40



- Świeca PAD
- Thick skirt , PAD
- Nierenzapfen, entvliest
- Onglet, PAD
- Pito, limpio y pulido
- Lomboletto refilato
- Толстая Диафрагма без пленок и сухоажилий
- شمعة البقر النظيفة

MOŚCIBRODY
Zakład Mięsny





Meat Processing Plant „Mościbrody” Ltd. have been functioning on the market since 1996. We are responsible for the full production cycle from purchase and slaughter of pigs, cattle and calves by cutting and packaging meat to smoked meat production within more than 100 product ranges.

We have implemented cattle and pigs contracting system. The long-term, successful cooperation with our regular customers is the best reference mark for the quality and standards of the products we sell. High quality and high culinary applicability are the characteristics distinguishing the meat from Meat Processing Plant „Mościbrody” Ltd. The certainty of origin is also one of the features distinguishing it, because it is mainly supplied by farmers from the territory of Mazowsze, Podlasie and Lublin Region. Our facility has confirmation of the animals' origin from breeding where classic methods are maintained and balanced feeding is implemented. Moreover, artificial additives improving the meat quality have been eliminated at the stage of processing. For the sake of our customers' safety, quality control systems, such as HACCP, GHP and GMP has been applied in our Plant.

The implementation of the said systems assures the control over the high quality and safety of the products.

Meat Processing Plant „Mościbrody” Ltd. is a member of:

- The Association of Butchers and Meat Processors in Poland (SRW RP)
- The Union of Producers and Employers of the Meat Industry (UPEMI)

In 2013 Meat Processing Plant „Mościbrody” Ltd. was rated by Intertrek Certification Ltd and met the BRC standard requirements.

In 2014 the Facility met the requirements of the QAFP system in the scope of „Smoked Meat.” Production and Quality Requirements” in the processing area.

The sales cover the European Union countries and the Eastern markets. The facility holds numerous exporting licences and cooperates on the following markets: The United Kingdom, Sweden, The Netherlands, Belgium, Germany, France, Italy, Spain, Czech Republic, Slovakia, Hungary, Bosnia , Serbia , Macedonia, Slovenia, Turkey, Romania, Lithuania, Latvia, Estonia, Belarus, Ukraine, Uzbekistan, Kyrgyzstan, Tajikistan, Kazakhstan, Georgia, Russia, Hongkong.

In 2012 the Company signed an agreement with Ministry of Economy under the project „Growth of exporting potential of Meat Processing Plant „ Mościbrody” Ltd. to the markets of: Germany, France, Ukraine, Russia and the United Arab Emirates .

Meat Processing Plant „Mościbrody” Ltd. is waitting for export licences to China, Korea, Singapore and Vietnam.

The products with „Mościbrody” logo win awards in numerous competitions and food fairs, both in Poland and abroad. Our products have won the prestigious award „Try Good Food” (Poznaj Dobrą Żywność”).

Meat Processing Plant „Mościbrody” Ltd, within the continuous development strategy participates in international exhibitions and food fairs. It enables contribution in promoting the top quality Polish food and implement global production trends to maintain the top quality and the best taste of our products.

Мясозавод „Mościbrody” Sp. z o.o. функционирует на рынке с 1996 г. Мы реализируем полный профиль, осуществляя скупку и убой свиней, крупного рогатого скота и телят, разборку и конфекционирование мяса и производство колбасных изделий в более чем 100 ассортиментов.

У нас внедрена система контрактации рогатого скота и свиней.

Продолжительное и удачное сотрудничество с нашими постоянными получателями составляет лучший определитель качества и стандартов для продаваемых нами продуктов. Отличительным свойством мяса с Мясозавода Sp. z o. o. является высокое качество и высокая пригодность для кулинарных целей и для переработки. Оно отличается также надежным происхождением, так как сырье происходит главным образом от производителей с территории мазовецкого, подлясского и люблинского воеводства. Предприятие имеет подтверждение происхождения животных из хозяйств, в которых сохранены классические методы выращивания и которые заботятся о балансированном питании и благополучии животных, а на этапе переработки элиминированы искусственные добавки, улучшающие качество мяса.

Заботясь о безопасности наших клиентов, мы поддерживаем на Заводе системы качественного контроля HACCP, GHP и GMP. Внедрение этих систем обеспечивает контроль высокого качества и безопасности производимых изделий.

Мясозавод „ Mościbrody” Sp. z o.o. является членом:

- Общества мясников и колбасников Республики Польши (SRW RP)
- Союза производителей и работодателей мясопромышленности (UPEMI)

В 2011 году Мясозавод Mościbrody Sp. z o. o. был оценен Intertrek Certification Ltd и соответствовал требованиям стандарта BRC.

В 2014 году Завод соответствовал требованиям системы Гарантируемого качества пищи QAFP в области отраслевой тетради „Колбасные изделия. Производственные и качественные требования” в области переработка.

Пределы продажи охватывают страны Европейского Союза и восточные рынки. Завод имеет многочисленные экспортные полномочия и осуществляет сотрудничество на таких рынках, как: Нидерланды, Латвия, Бельгия, Германия, Эстония, Испания, Белоруссия, Италия, Украина, Венгрия, Узбекистан, Киргизстан, Таджикистан, Чехия, Казахстан, Грузия, Словакия, Великобритания, Босна, Сербия, Македония, Швеция, Словения, Турция, Франция, Россия, Румыния, Литва.

В 2012 roku, чтобы увеличить экспортный потенциал Общества, был подписан договор с Министерством Экономики в пределах проекта” Увеличение экспортного потенциала Мясозавода Mościbrody Sp. z o. o.” на рынок: немецкий, французский, украинский, российский, Соединенных Арабских Эмиратов.

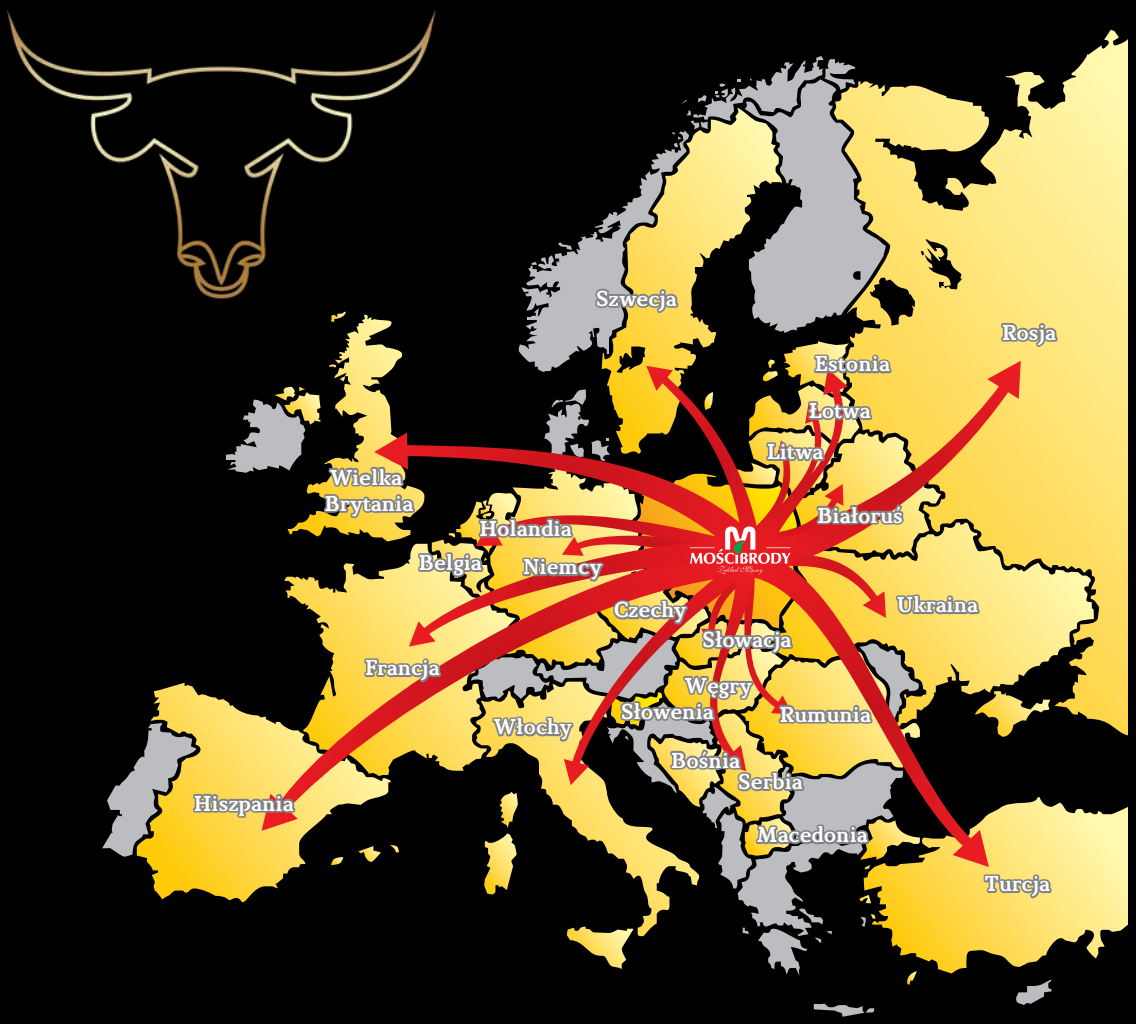
Мясозавод Mościbrody Sp. z o. o. ожидает получения разрешений на экспорт в Китай, Южную Корею, Сингапур и Вьетнам.

Изделия с логотипом компании „Mościbrody„ награждаются на многочисленных конкурсах и пищевых ярмарках, как в стране, так и за рубежом. Наши продукты были отличены престижной наградой Узнай хорошую пищу.

Мясозавод „Mościbrody” Sp. z o. o. в пределах стратегии постоянного развития участвует в международных пищевых выставках и ярмарках. Это позволяет причиниться к продвижению самой высококачественной польской пищи на мировой арене и внедрять мировые тренды в производстве для сохранения высшего качества и лучшего вкуса наших изделий.



MOŚCIBRODY
Zakład Mięsny



MOŚCIBRODY

Zakład Mięsny

Zakład Mięsny „Mościbrody" Sp. z o. o.
Mościbrody 53, 08-112 Wiśniew
Mazowieckie, Polska

tel./fax + 48 25 641 72 23
tel.: + 48 25 641 71 86
e-mail: sekretariat@moscibrody.pl
handel@moscibrody.pl
export@moscibrody.pl

www.moscibrody.pl

MEAT PROCESSING PLANT
POLAND

NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO

Materiały współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego - Działanie 6,5 „Promocja Polskiej Gospodarki", Poddziałanie 6.5.2 „Wsparcie Udziału Przedsiębiorców w Programach Promocji" Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka 2007-2013.