

# REGULAMIN OGÓLNOPOLSKICH KONKURSÓW WĘDLINIARSKICH 2015

**XXI FORUM**  
RZEŹNICTWA, WĘDLINIARSTWA I KUCHMISTRZOSTWA  
P O L A G R A



**XXI FORUM**  
RZEŹNICTWA,  
WĘDLINIARSTWA  
I KUCHMISTRZOSTWA  
P O L A G R A



Zgodnie z wieloletnią już tradycją z okazji Targów **POLAGRA**,  
**22 września 2015** odbędą się **Ogólnopolskie Konkursy Wędliniarskie**  
organizowane w ramach **XXI Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa**  
**i Kuchmistrzostwa**, będą to:

## Konkurs 1

o tytuł **NAJLEPSZEGO PRODUCENTA WĘDLIN**

XXI Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa, POLAGRA 2015  
XVIII edycja

## Konkurs 2

**SZTUKA UKŁADANIA I DEKOROWANIA PATER**

XXI Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa, POLAGRA 2015  
XV edycja

## Konkurs 3

**NAJLEPSZY WYRÓB WĘDLINIARSKI W OCENIE KONSUMENCKIEJ**

XXI Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa, POLAGRA 2015  
XV edycja

#### **Konkurs 4**

#### **MIĘSO KULINARNE**

XXI Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa, POLAGRA 2015  
XIII edycja

#### **Konkurs 5**

#### **WYROBY DROBIOWE**

XXI Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa, POLAGRA 2015  
VII edycja

#### **Konkurs 6**

#### **MIĘSO W DANIACH GOTOWYCH**

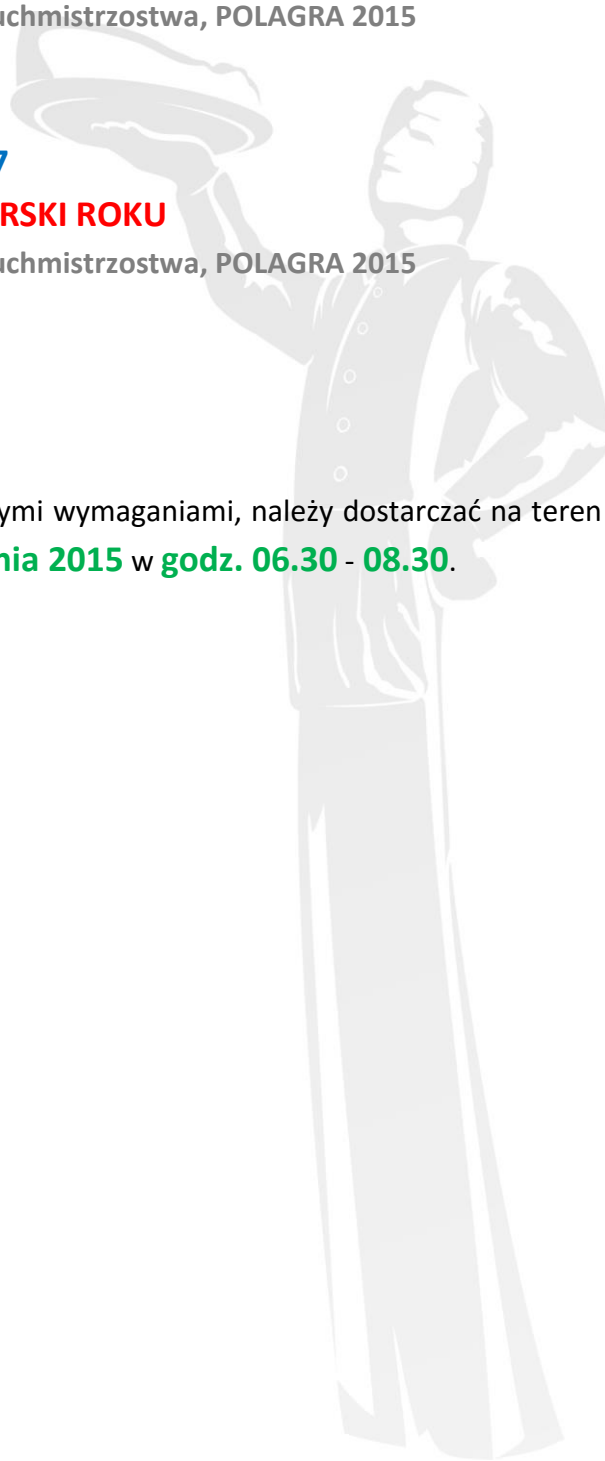
XXI Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa, POLAGRA 2015  
XIV edycja

#### **Konkurs 7**

#### **PRZEBÓJ WĘDLINIARSKI ROKU**

XXI Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa, POLAGRA 2015  
VI edycja

Wyroby do Konkursów, wykonane zgodnie z poniższymi wymaganiami, należy dostarczać na teren Międzynarodowych Targów Poznańskich **22 września 2015 w godz. 06.30 - 08.30.**



## KONKURS 1

# NAJLEPSZY PRODUCENT WĘDLIN

### XXI Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa POLAGRA 2015

1. Celem Konkursu jest wyłonienie Najlepszego Producenta Wędlin, spośród wytwórców przetworów mięsnych, produkujących wyroby z przestrzeganiem zasad technologii.
2. Uprawnionymi do udziału w Konkursie są firmy masarskie i zakłady mięsne z całego kraju, których profil produkcji obejmuje przede wszystkim wyroby z mięsa czerwonego.
3. Uprawnionymi do udziału w Konkursie są również sieci handlowe z wyrobami wytwarzanymi przez firmy masarskie, a sprzedawanymi z marką sieci.
4. Wyroby zgłoszone do Konkursu powinny spełniać następujące warunki:
  - muszą być produkowane ***na co dzień*** (nie mogą być wytwarzane wyłącznie na Konkurs),
  - nazwy wyrobów nie mogą identyfikować Producenta, w celu spełnienia podstawowej zasady Konkursu tj. **anonimowości oceny**,
  - wyłączone z Konkursu są: konserwy, produkty blokowe, cięte wędliny w plasterkach, surowe półfabrykaty, wędliny typu parówkowa oraz inne produkty, które przed degustacją należy podgrzewać.
5. Wyroby oceniane będą z podziałem na następujące grupy asortymentowe:
  - **wędzonki parzone** - przetwory mięsne bez osłonek lub w osłonkach, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowane z jednego lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowane lub solone, wędzone lub niewędzone, **parzone**
  - **wędzonki surowe** - przetwory mięsne bez osłonek lub w osłonkach, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowane z jednego lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowane lub solone, wędzone lub niewędzone, suszone, **surowe**
  - **kiełbasy średnio i grubo rozdrobnione** - przetwory mięsne w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowane z rozdrobnionego mięsa i tłuszczu, peklowanego lub niepeklowanego, solonego, z dodatkiem lub bez surowców uzupełniających, przyprawione, wędzone lub niewędzone, surowe, dojrzewające, parzone lub pieczone, w których surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości od 5 do powyżej 20 mm
  - **wędliny podrobowe** - przetwory wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu, w osłonkach naturalnych, sztucznych lub w formach, z dodatkiem lub bez krwi spożywczej, surowców uzupełniających, przyprawione, parzone lub pieczone i ewentualnie wędzone
  - **wędliny regionalne i nowości** - wyroby charakterystyczne dla regionu, nie produkowane w innym miejscu oraz wędliny wyprodukowane w oparciu o własną unikalną technologię, mogące charakteryzować się cechami, które w innych przypadkach mogłyby być uznane za błędy

technologiczne, wytworzone bez zamienników mięsa, substancji oraz wiążących wodę i wspomagających jej wiązanie

- **salami** - przetwory mięsne fermentowane w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowane z rozdrobnionego mięsa i tłuszczu, peklowanego lub niepeklowanego, solonego, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawione, surowe, wędzone lub niewędzone, dojrzewające, opleśniałe lub nie opleśniałe.

6. **Komisja Konkursowa** złożona będzie z pracowników Instytutu Technologii Mięsa Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego w Poznaniu oraz doświadczonych producentów wędlin, członków Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP i Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników - Wędliniarzy - Kucharzy.

7. Komisja Konkursowa **oceniać będzie** poprawność technologiczną produkcji wyrobów, wg następujących kryteriów:

- wygląd i cechy zewnętrzne,
- wygląd i cechy na przekroju,
- smakowitość (ocena doustna).

8. Komisja nie będzie oceniać pożądalności konsumenckiej wyrobów.

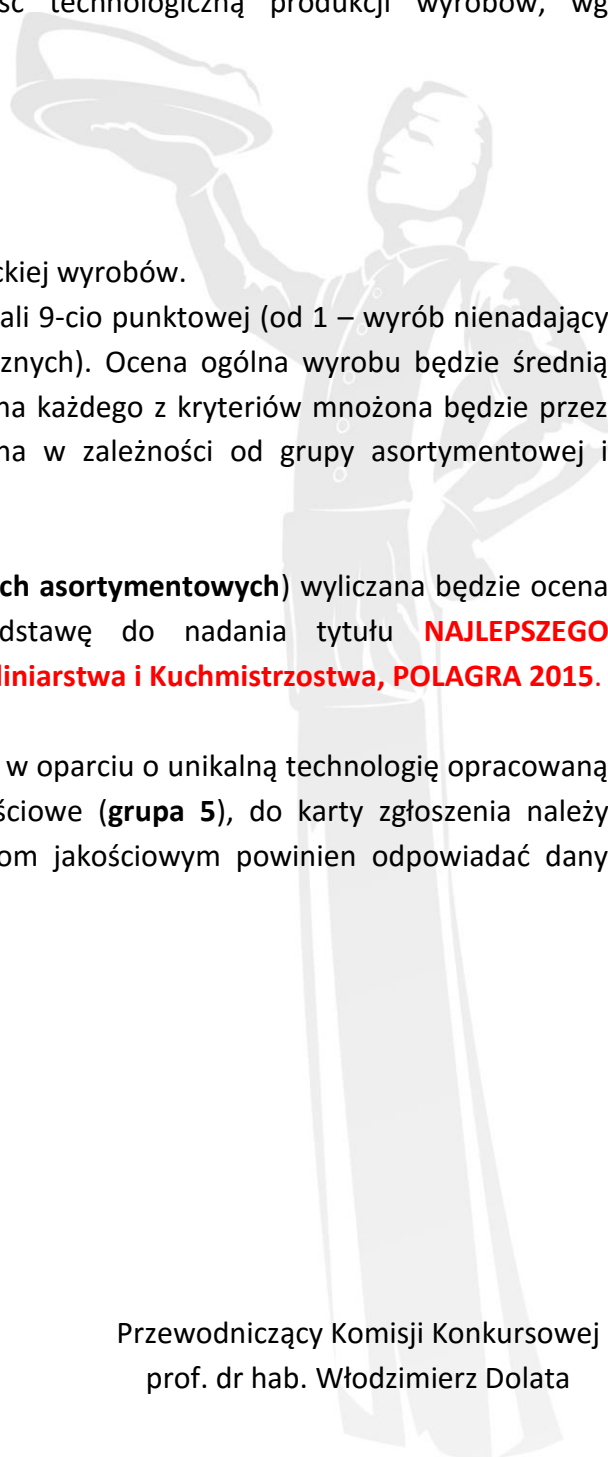
Każde z powyższych kryteriów oceniane będzie w skali 9-cio punktowej (od 1 – wyrób nienadający się do spożycia, do 9 - wyrób bez wad technologicznych). Ocena ogólna wyrobu będzie średnią ważoną ocen częściowych (dla danego wyrobu ocena każdego z kryteriów mnożona będzie przez współczynnik ważkości, którego wielkość jest różna w zależności od grupy asortymentowej i kryterium oceny).

9. Z ocen ogólnych wyrobów (**w przynajmniej 4 grupach asortymentowych**) wyliczana będzie ocena ogólna (średnia arytmetyczna), stanowiąca podstawę do nadania tytułu **NAJLEPSZEGO PRODUCENTA WĘDLIN XXI Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa, POLAGRA 2015.**

10. Jeżeli wyroby zgłoszone do Konkursu wytwarzane są w oparciu o unikalną technologię opracowaną w zakładzie, mającą wpływ na ich wyróżniki jakościowe (**grupa 5**), do karty zgłoszenia należy dołączyć krótki opis wyjaśniający jakim wymaganiom jakościowym powinien odpowiadać dany wyrób.

Sekretarz Komisji Konkursowej  
dr Michał Piątek

Przewodniczący Komisji Konkursowej  
prof. dr hab. Włodzimierz Dolata



## KONKURS 2

# SZTUKA UKŁADANIA I DEKOROWANIA PATER

## XXI Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa POLAGRA 2015

1. Celem Konkursu jest wyłonienie najlepszego wykonawcy pater, spośród wytwórców z całego kraju.
2. Uprawnionymi do udziału w Konkursie są firmy z całego kraju, przygotowujące paterę z własnych i cudzych wyrobów.
3. Paterę oceniane będą z podziałem na następujące grupy:
  - **mięso i wędliny w układach artystycznych** – artystyczne układy z mięsa i wędlin, tworzone w celach reklamowych, nieprzeznaczone do bezpośredniej konsumpcji
  - **patery okolicznościowe** - patery przygotowywane na specjalne okazje (śluby, uroczystości rocznicowe itp.), patery promocyjne producentów i inne lub sztuka układania i dekorowania wędlin plasterkowanych (dopuszcza się stosowanie do dekoracji serów, owoców, warzyw i innych dodatków).
4. Komisja Konkursowa złożona będzie z pracowników Instytutu Technologii Mięsa Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego w Poznaniu oraz doświadczonych producentów wędlin, członków Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP i Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników - Wędliniarzy - Kucharzy.
5. Komisja Konkursowa oceniać będzie atrakcyjność konsumencką pater, wg następujących kryteriów:
  - wrażenie ogólne,
  - sposób dekoracji,
  - dobór i sposób prezentacji wyrobów,
  - kreatywność producenta.
6. Paterę oceniane będą w skali 9-cio punktowej (od 1 – patera nienadająca się do prezentacji konsumentowi, do 9 - patera o najwyższej atrakcyjności konsumenckiej).

Sekretarz Komisji Konkursowej  
dr Michał Piątek

Przewodniczący Komisji Konkursowej  
prof. dr hab. Włodzimierz Dolata

## KONKURS 3

# NAJLEPSZY WYRÓB WĘDLINIARSKI w OCENIE KONSUMENCKIEJ

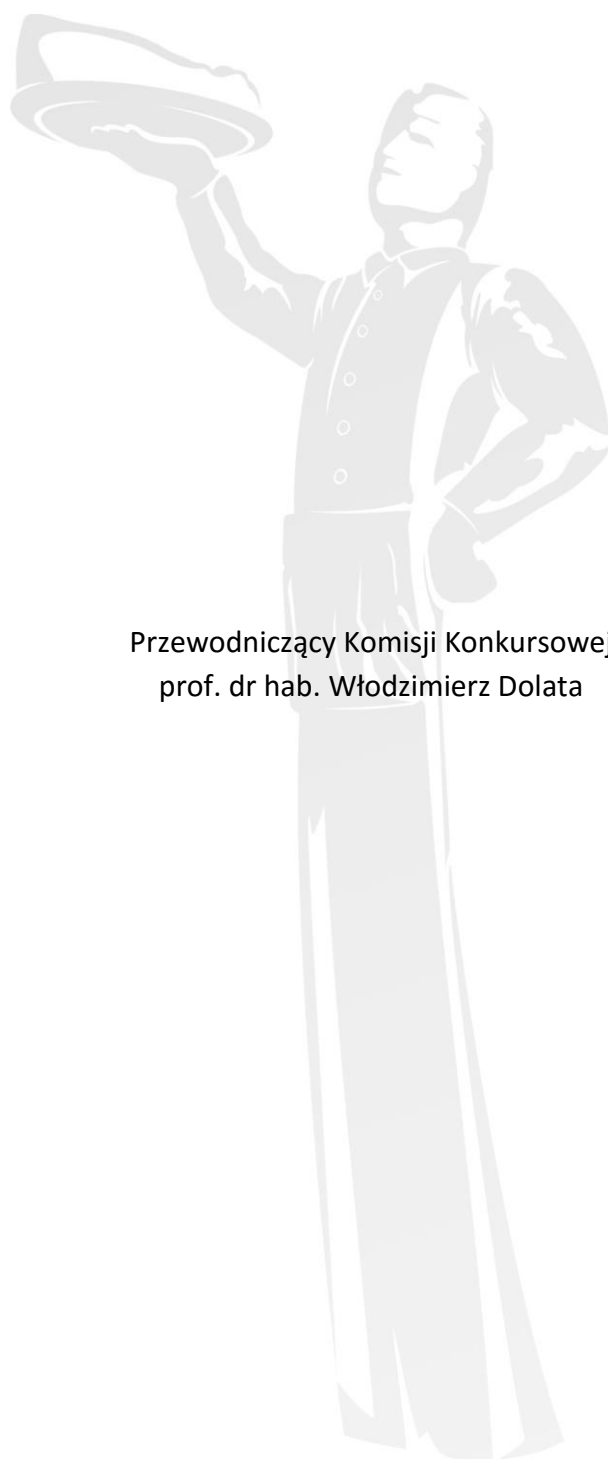
## XXI Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa POLAGRA 2015

1. Celem Konkursu jest promocja wyrobów, które zostaną uznane za najlepsze w opinii konsumentów.
2. Uprawnionymi do udziału w Konkursie są firmy masarskie z całego kraju.
3. Uprawnionymi do udziału w Konkursie są również sieci handlowe z wyrobami wytwarzanymi przez firmy masarskie, a sprzedawanymi z marką sieci.
4. Wyroby zgłoszone do Konkursu powinny spełniać następujące warunki:
  - muszą być produkowane **na co dzień** (nie mogą być wytwarzane wyłącznie na Konkurs),
  - nazwy wyrobów **nie mogą identyfikować Producenta**, w celu spełnienia podstawowej zasady Konkursu tj. **anonimowości oceny**,
  - **wyłączone z Konkursu są**: konserwy, produkty blokowe, cięte wędliny w plasterkach, surowe półfabrykaty, wędliny typu parówkowa oraz inne produkty, które przed degustacją trzeba podgrzewać.
5. Wyroby oceniane będą z podziałem na następujące grupy asortymentowe:
  - **wędzonki parzone** - przetwory mięsne bez osłonek lub w osłonkach, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowane z jednego lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowane lub solone, wędzone lub niewędzone, **parzone**
  - **wędzonki surowe** - przetwory mięsne bez osłonek lub w osłonkach, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowane z jednego lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowane lub solone, wędzone lub niewędzone, suszone, **surowe**
  - **kiełbasy średnio i grubo rozdrobnione** - przetwory mięsne w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowane z rozdrobnionego mięsa i tłuszczu, peklowanego lub niepeklowanego, solonego, z dodatkiem lub bez surowców uzupełniających, przyprawione, wędzone lub niewędzone, surowe, dojrzewające, parzone lub pieczone, w których surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości od 5 do powyżej 20 mm
  - **wędliny podrobowe** - przetwory wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu, w osłonkach naturalnych, sztucznych lub w formach, z dodatkiem lub bez krwi spożywczej, surowców uzupełniających, przyprawione, parzone lub pieczone i ewentualnie wędzone
  - **wędliny regionalne i nowości** - wyroby charakterystyczne dla regionu, nie produkowane w innym miejscu oraz wędliny wyprodukowane w oparciu o własną unikalną technologię, mogące charakteryzować się cechami, które w innych przypadkach mogłyby być uznane za błędy technologiczne, wytworzone bez zamienników mięsa, substancji oraz wiążących wodę i wspomagających jej wiązanie

- **salami** - przetwory mięsne fermentowane w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowane z rozdrobnionego mięsa i tłuszczu, peklowanego lub niepeklowanego, solonego, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawione, surowe, wędzone lub niewędzone, dojrzewające, opleśniałe lub nie opleśniałe.
6. Wyroby oceniane będą przez osoby obserwujące przebieg Konkursów oraz zaproszonych przedstawicieli największych hurtowni wędlin w kraju.
  7. Atrakcyjność sensoryczna prezentowanych wędlin obejmująca wygląd na przekroju i smakowość, oceniana będzie oddzielnie w poszczególnych grupach asortymentowych. Wyroby oceniane będą w skali 5-punktowej: 5 – bardzo dobra, 4 – dobra, 3 – ani dobra ani zła, 2 – niezbyt dobra, 1 – zła.

Sekretarz Komisji Konkursowej  
dr Michał Piątek

Przewodniczący Komisji Konkursowej  
prof. dr hab. Włodzimierz Dolata



## KONKURS 4

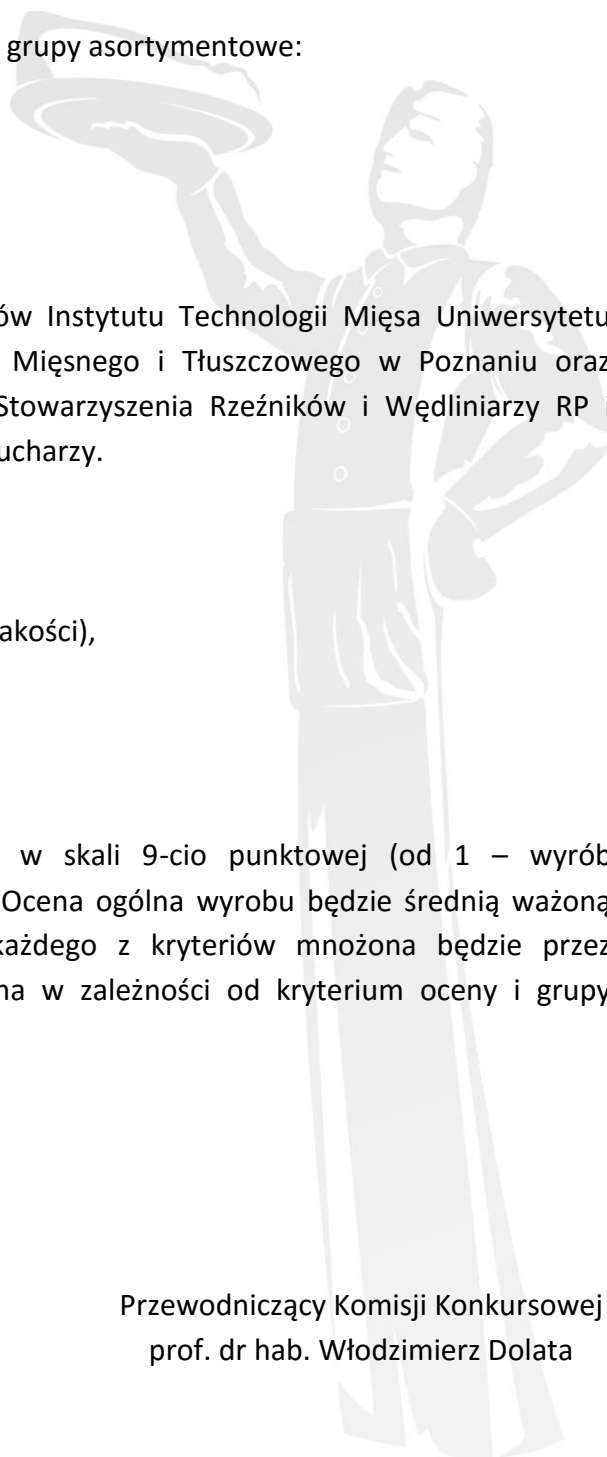
# MIĘSO KULINARNE

### XXI Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa POLAGRA 2015

1. Celem Konkursu jest promocja mięsa kulinarnego z różnych gatunków zwierząt rzeźnych.
2. Uprawnionymi do Konkursu są firmy z całego kraju, przygotowujące mięso kulinarne.
3. Uprawnionymi do udziału w Konkursie są również sieci handlowe z wyrobami wytwarzanymi przez firmy masarskie, a sprzedawanymi z marką sieci.
4. Produkty oceniane będą z podziałem na następujące grupy asortymentowe:
  - **mięso wieprzowe,**
  - **mięso wołowe,**
  - **mięso drobiowe,**
  - **mięso z innych zwierząt.**
5. Komisja Konkursowa złożona będzie z pracowników Instytutu Technologii Mięsa Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego w Poznaniu oraz doświadczonych producentów wędlin, członków Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP i Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników - Wędliniarzy - Kucharzy.
6. Ocenie będzie podlegać:
  - prawidłowość doboru surowca,
  - charakterystyka jakościowa mięsa (wyrównanie jakości),
  - atrakcyjność przygotowania produktu,
  - łatwość w przygotowaniu potraw,
  - zalecenia wykorzystania produktu.
7. Każde z powyższych kryteriów oceniane będzie w skali 9-cio punktowej (od 1 – wyrób niespełniający kryterium, do 9 - wyrób wzorcowy). Ocena ogólna wyrobu będzie średnią ważoną ocen cząstkowych. Dla danego wyrobu ocena każdego z kryteriów mnożona będzie przez współczynnik ważkości, którego wielkość jest różna w zależności od kryterium oceny i grupy asortymentowej.

Sekretarz Komisji Konkursowej  
dr Michał Piątek

Przewodniczący Komisji Konkursowej  
prof. dr hab. Włodzimierz Dolata





## KONKURS 5

# WYROBY DROBIOWE

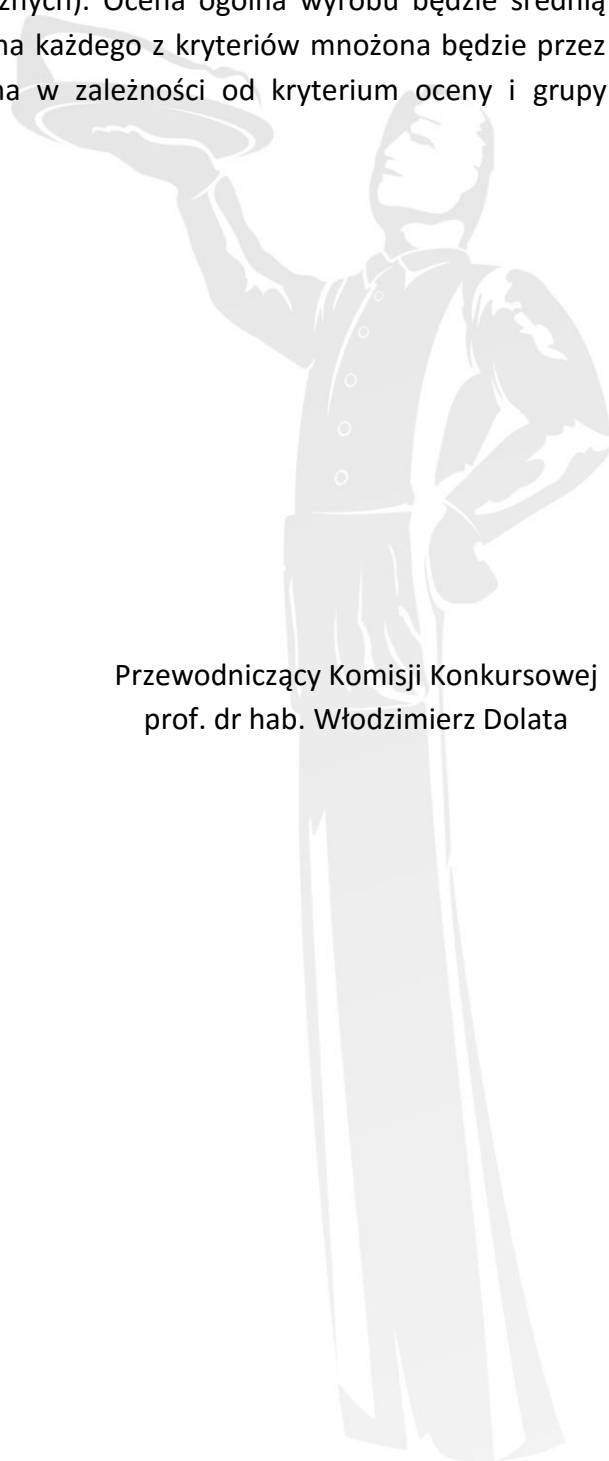
### XXI Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa POLAGRA 2015

1. Celem Konkursu jest wyłonienie najlepszego producenta wędlin, spośród wytwórców przetworów drobiowych, produkujących wyroby z przestrzeganiem zasad technologii.
2. Uprawnionymi do udziału w Konkursie są firmy masarskie z całego kraju.
3. Uprawnionymi do udziału w Konkursie są również sieci handlowe z wyrobami wytwarzanymi przez firmy masarskie, a sprzedawanymi z marką sieci.
4. Wyroby zgłoszone do Konkursu powinny spełniać następujące warunki:
  - muszą to być wyroby, w których mięso drobiowe stanowi ponad 50% wsadu mięsno-tłuszczowego,
  - muszą być produkowane ***na co dzień*** (nie mogą być wytwarzane wyłącznie na Konkurs),
  - nazwy wyrobów nie mogą identyfikować Producenta, w celu spełnienia podstawowej zasady Konkursu tj. **anonimowości oceny**.
5. Wyroby oceniane będą z podziałem na następujące grupy asortymentowe:
  - **produkty blokowe** - przetwory mięsne wyprodukowane z mięsa o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej lub rozdrobnionego, peklowanych lub solonych, z ewentualnym dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawione, poddane lub nie obróbce cieplnej w formach lub osłonkach utrzymujących ich kształt
  - **wędliny półtrwałe i trwałe** - przetwory mięsne w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowane z rozdrobnionego mięsa i tłuszczu, peklowanego lub niepeklowanego, solonego, z dodatkiem lub bez surowców uzupełniających, przyprawione, wędzone lub niewędzone, surowe, dojrzewające, parzone lub pieczone, w których surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości od 5 do powyżej 20 mm, o przedłużonym okresie przydatności do spożycia
  - **kiełbasy nietrwałe (drobno, średnio i grubo rozdrobnione)** - przetwory mięsne w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowane z rozdrobnionego mięsa i tłuszczu, peklowanego lub niepeklowanego, solonego, z dodatkiem lub bez surowców uzupełniających, przyprawione, wędzone lub niewędzone, surowe, parzone, w których surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości od poniżej 5 do powyżej 20 mm, o krótkim okresie przydatności do spożycia
  - **wędliny podrobowe i pasztety** - przetwory wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu, w osłonkach naturalnych, sztucznych lub w formach, z dodatkiem lub bez krwi spożywczej, surowców uzupełniających, przyprawione, parzone lub pieczone i ewentualnie wędzone.

6. Komisja Konkursowa złożona będzie z pracowników Instytutu Technologii Mięsa Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego w Poznaniu oraz doświadczonych producentów wędlin, członków Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP i Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników - Wędliniarzy - Kucharzy.
7. Komisja Konkursowa oceniać będzie poprawność technologiczną produkcji wyrobów, wg następujących kryteriów:
  - wygląd i cechy zewnętrzne,
  - wygląd i cechy na przekroju,
  - smakowitość (ocena doustna).
8. Każde z powyższych kryteriów oceniane będzie w skali 9-cio punktowej (od 1 – wyrób nienadający się do spożycia, do 9 - wyrób bez wad technologicznych). Ocena ogólna wyrobu będzie średnią ważoną ocen cząstkowych. Dla danego wyrobu ocena każdego z kryteriów mnożona będzie przez współczynnik ważkości, którego wielkość jest różna w zależności od kryterium oceny i grupy asortymentowej.

Sekretarz Komisji Konkursowej  
dr Michał Piątek

Przewodniczący Komisji Konkursowej  
prof. dr hab. Włodzimierz Dolata



## KONKURS 6

# MIĘSO W DANIACH GOTOWYCH

### XXI Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa POLAGRA 2015

1. Celem Konkursu jest promocja gotowych dań z udziałem mięsa, pochodzących z własnej produkcji.
2. Uprawnionymi do udziału w Konkursie są firmy z całego kraju wytwarzające wyroby gotowe do spożycia po ich restytucji (rozrożeniu lub uwodnieniu i podgrzaniu). Dania te mogą być utrwalone przez zamrożenie, sterylizację, odwodnienie, pakowanie próżniowe lub w inny sposób.
3. Uprawnionymi do udziału w Konkursie są również sieci handlowe z wyrobami wytwarzanymi przez firmy masarskie, a sprzedawanymi z marką sieci.
4. Wyroby zgłoszone do Konkursu powinny spełniać następujące warunki:
  - muszą być produkowane ***na co dzień*** (nie mogą być wytwarzane wyłącznie na Konkurs),
  - nazwy wyrobów nie mogą identyfikować Producenta, w celu spełnienia podstawowej zasady konkursu tj. **anonimowości oceny**.
5. Wyroby oceniane będą z podziałem na następujące grupy asortymentowe:
  - **zestawy obiadowe złożone z mięsa, warzyw i dodatku skrobiowego** - złożone z mięsa, składników zbożowych, mącznych lub ziemniaków oraz warzyw, poddane odpowiedniej obróbce technologicznej, pakowane w tacki z przegrodami, każdy składnik dania w osobnej przegrodzie tacki, zamrażane lub pasteryzowane
  - **gotowe potrawy mięsne** - wyprodukowane z różnych rodzajów mięs i podrobów, peklowanych lub niepeklowanych, rozdrobnionych lub nierozdrobnionych, poddane odpowiedniej obróbce technologicznej, pakowane, zamrażane, pasteryzowane lub sterylizowane
  - **dania warzywno-mięsne** - wyprodukowane z mięsa odpowiednio rozdrobnionego, peklowanego lub niepeklowanego, w ilości nie mniejszej niż 25%, z dodatkiem warzyw, ziaren roślin strączkowych lub ziemniaków, poddane odpowiedniej obróbce technologicznej, pakowane, zamrażane, pasteryzowane lub sterylizowane
  - **dania mączne z dodatkiem farszu mięsnego** - wyprodukowane z surowca zbożowo-mącznego z dodatkiem farszu mięsnego, poddane odpowiedniej obróbce technologicznej, pakowane, zamrażane, pasteryzowane lub sterylizowane.
6. Komisja Konkursowa złożona będzie z pracowników Instytutu Technologii Mięsa Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego w Poznaniu oraz doświadczonych producentów wędlin, członków Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP i Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników - Wędliniarzy - Kucharzy.

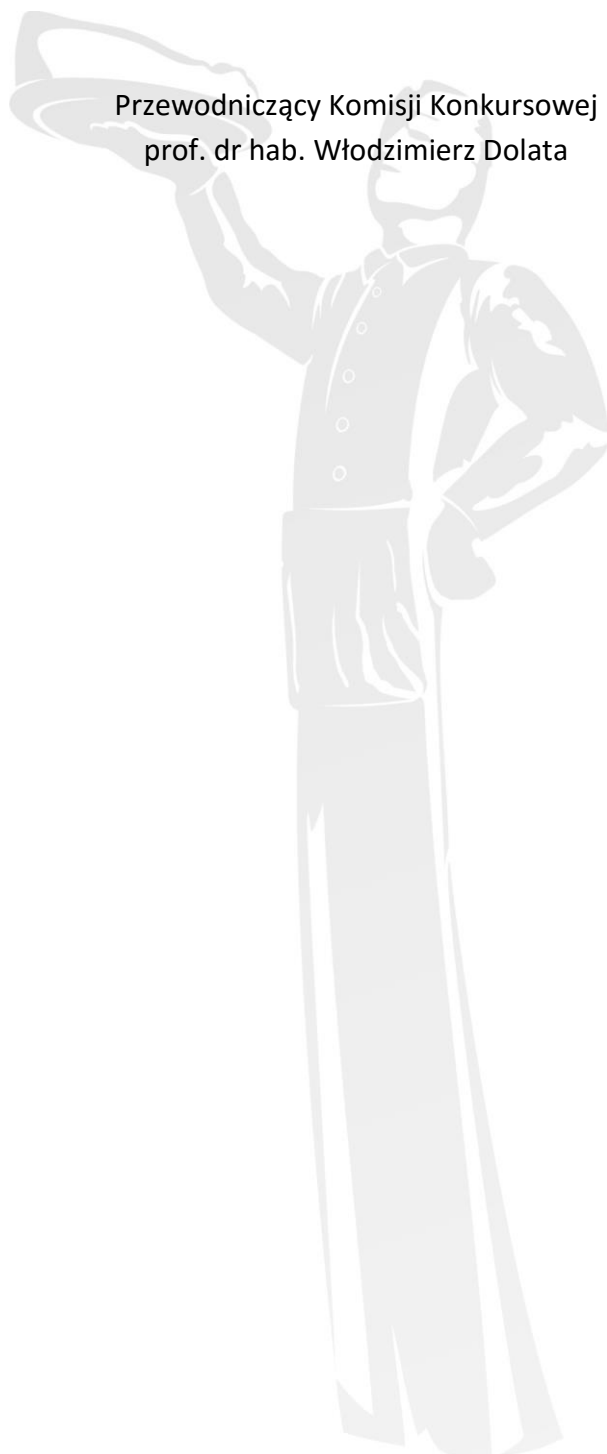
7. Ocenie będzie podlegać:

- sposób opakowania: nowoczesność, łatwość otwierania, informacje na opakowaniu,
- jakość produktu po restytucji: wygląd zewnętrzny, smakowitość.

8. Każde z powyższych kryteriów oceniane będzie w skali 9-cio punktowej (od 1 – wyrób nienadający się do spożycia, do 9 - wyrób bez wad technologicznych). Ocena ogólna wyrobu będzie średnią ważoną ocen cząstkowych. Dla danego wyrobu ocena każdego z kryteriów mnożona będzie przez współczynnik ważkości, którego wielkość jest różna w zależności od kryterium oceny i grupy asortymentowej.

Sekretarz Komisji Konkursowej  
dr Michał Piątek

Przewodniczący Komisji Konkursowej  
prof. dr hab. Włodzimierz Dolata

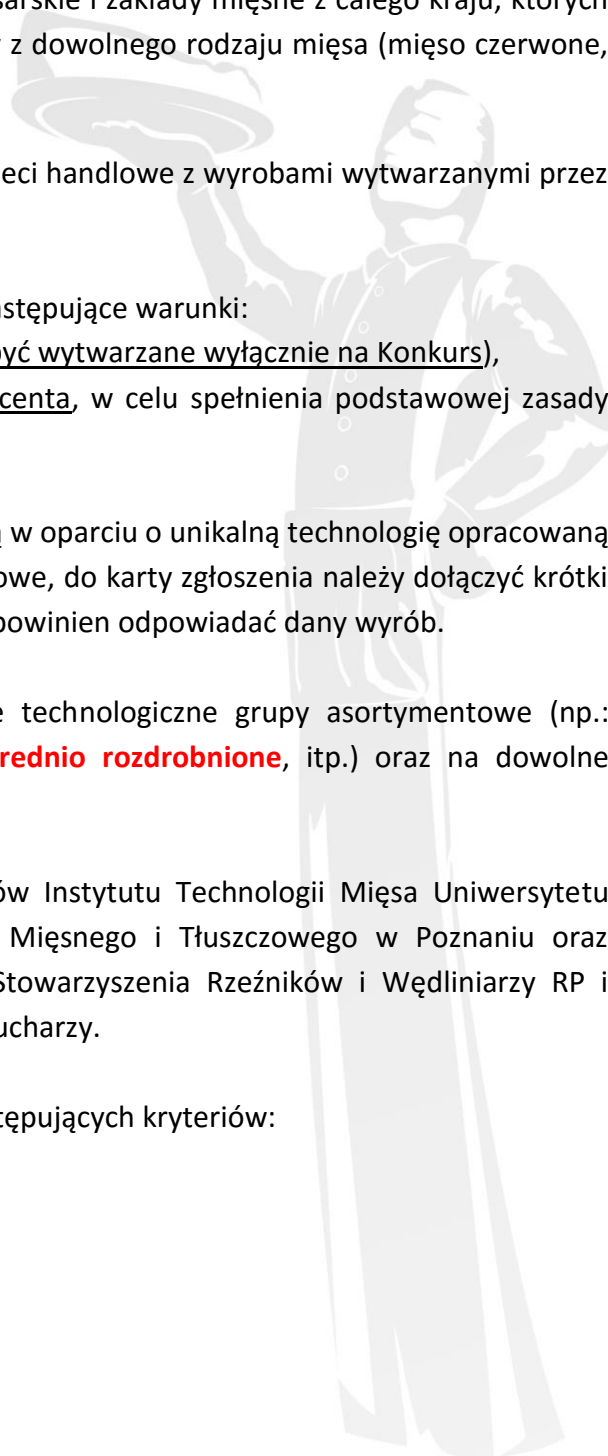


## KONKURS 7

# PRZEBÓJ WĘDLINIARSKI ROKU

## XXI Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa POLAGRA 2015

1. Celem Konkursu jest pobudzenie inwencji twórczej producentów oraz wyróżnienie produktów najbardziej atrakcyjnych z punktu widzenia konsumenta, a także promocję produktów wytwarzanych dla szczególnych grup konsumentów, poprzez nadanie im tytułu **PRZEBÓJ WĘDLINIARSKI ROKU 2015**.
2. Uprawnionymi do udziału w Konkursie są firmy masarskie i zakłady mięsne z całego kraju, których profil produkcji obejmuje przede wszystkim wyroby z dowolnego rodzaju mięsa (mięso czerwone, mięso drobiowe, mięso zwierząt łownych itp.).
3. Uprawnionymi do udziału w Konkursie są również sieci handlowe z wyrobami wytwarzanymi przez firmy masarskie, a sprzedawanymi z marką sieci.
4. Wyroby zgłoszone do Konkursu powinny spełniać następujące warunki:
  - muszą być produkowane ***na co dzień*** (nie mogą być wytwarzane wyłącznie na Konkurs),
  - nazwy wyrobów nie mogą identyfikować Producenta, w celu spełnienia podstawowej zasady Konkursu tj. anonimowości oceny.
5. Jeżeli wyroby zgłoszone do Konkursu wytwarzane są w oparciu o unikalną technologię opracowaną w zakładzie, mającą wpływ na ich wyróżniki jakościowe, do karty zgłoszenia należy dołączyć krótki opis wyjaśniający jakim wymaganiom jakościowym powinien odpowiadać dany wyrób.
6. Wyroby oceniane będą z podziałem na dowolne technologiczne grupy asortymentowe (np.: **wędzonki parzone, wędzonki surowe, wędliny średnio rozdrobnione**, itp.) oraz na dowolne kategorie (np.: **produkty dietetyczne LIGHT**).
7. Komisja Konkursowa złożona będzie z pracowników Instytutu Technologii Mięsa Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego w Poznaniu oraz doświadczonych producentów wędlin, członków Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP i Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników - Wędliniarzy - Kucharzy.
8. Komisja Konkursowa oceniać będzie wyroby wg następujących kryteriów:
  - wygląd i cechy zewnętrzne,
  - wygląd i cechy na przekroju,
  - smakowitość (ocena doustna).



9. Komisja oceniać będzie atrakcyjność konsumencką wyrobów. Każde z powyższych kryteriów oceniane będzie w skali 9-cio punktowej (od 1 - wyrób nienadający się do sprzedaży, do 9 - wyrób o najwyższej atrakcyjności konsumenckiej).
10. Z ocen cząstkowych (oceny poszczególnych kryteriów) wyliczana będzie ocena średnia ważona.

Sekretarz Komisji Konkursowej  
dr Michał Piątek

Przewodniczący Komisji Konkursowej  
prof. dr hab. Włodzimierz Dolata

