



INFORMACJA, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, hol główny, tel.: 61 626 66 66; fax 61 626 67 44, e-mail: kancelaria@umww.pl

"Złotnicka Premium". Finał na targach "Smaki Regionów"

8 października 2012 r. podczas imprezy Smaki Regionów odbyło się podsumowanie III edycji konkursu „Złotnicka Premium” na najlepszy wyrób z wieprzowiny złotnickiej oraz na najlepszego producenta wyrobów z wieprzowiny złotnickiej. Laureaci otrzymali nagrody, które w imieniu Marszałka Marka Woźniaka wręczył Członek Zarządu Województwa Wielkopolskiego Krzysztof Grabowski.

Organizatorem konkursu jest Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, natomiast opiekę merytoryczną nad konkursem sprawują: Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno - Spożywczego oraz Wielkopolskie Stowarzyszenie Hodowców Producentów i Przetwórców Świń Złotnickich.

Celem konkursu jest zachęcenie firm branży mięsnej do produkcji wysokiej jakości wyrobów w oparciu o wieprzowinę złotnicką oraz wsparcie rozwoju hodowli i tuczu świń ras złotnickich, jako alternatywy dla tuczu masowego. Rasy złotnickie: pstra oraz biała zostały wyhodowane w Wielkopolsce i należą do nielicznych już ras rodzimych utrzymywanych w kraju.

Wieprzowina złotnicka doskonale nadaje się do wytwarzania wyrobów żywnościowych wysokiej jakości, szczególnie wędlin późnodojrzewających. Dzięki modzie na tradycyjną żywność wysokiej jakości hodowla świń złotnickich odradza się dziś po latach kryzysu.

Do III edycji konkursu zgłosiły się 4 firmy, wśród nich zarówno takie, które produkują od wielu lat wyroby z wieprzowiny złotnickiej, jak i takie, które niedawno zainteresowały się tym surowcem. Do oceny zgłoszono 16 wyrobów, w większości bardzo wysokiej jakości. Kapituła ekspertów powołana przez Zarząd Województwa Wielkopolskiego wyłoniła laureatów konkursu.

Główną nagrodą w konkursie jest prawo do oznaczania nagrodzonych wyrobów znakiem „Złotnicka Premium”, jako wspólnym znakiem towarowym gwarancyjnym oraz korzystanie z działań promocyjnych prowadzonych przez organizatora i jego partnerów w ramach konkursu. Korzystanie ze znaku „Złotnicka Premium” zobowiązuje producenta do dbania o wysoką jakość wyrobów w zakresie przestrzegania receptury oraz pochodzenia surowca mięsnego (rasy złotnickie).

Z uwagi na bardzo wyrównany poziom w III edycji nie wyłoniono najlepszego producenta wyrobów „Złotnicka Premium”.

Laureaci III edycji konkursu „Złotnicka Premium”

Kategoria I - wyrób surowy długodojrzewający (wędzonki, kiełbasy)

Firma	WYRÓŻNIONY WYRÓB
Zakład P.U.H. Rzeźnictwo Wędliniarstwo	Karczek złotnicki długodojrzewający



Ryszard Mroczek	
Rzeźnictwo-Wędliniarstwo Stefan Słociński	Schab wędzony złotnicki

Kategoria II - wędzonki gotowane lub parzone

Firma	WYRÓŻNIONY WYRÓB
Zakład P.U.H. Rzeźnictwo Wędliniarstwo Ryszard Mroczek	Szynka złotnicka gotowana

Kategoria III - kiełbasy trwałe i półtrwałe parzone

Firma	WYRÓŻNIONY WYRÓB
Rzeźnictwo-Wędliniarstwo Stefan Słociński	Kabanos złotnicki tradycyjny

Kategoria IV - półprodukty i dania gotowe z mięsa świeżego

Firma	WYRÓŻNIONY WYRÓB
Rzeźnictwo-Wędliniarstwo Dr Maryniak	Panierowane chrusty złotnickie z żurawiną
Nowicki Naturalnie	Pasztet ostrzeszowski



Jacek Nowicki

Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie