
Wyniki XXXIX KONKURSU „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” WIOSNA 2013

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego Oddział Technologii Mięsa i Tłuszczu zorganizował po raz trzydziesty dziewiąty pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi KONKURS pod tytułem „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” WIOSNA 2013.

KONKURS WIOSNA 2013 obejmował następujące grupy wędlin: kielbasy (z wyłączeniem kielbas suchych i podsuszanych), produkty blokowe (drobno, średnio i grubo rozdrobnione, rolady), wędliny podrobowe (wątrobianki, pasztetowe, kiszki, salcesony), mięso kulinarne, wyroby garmażeryjne (w tym dania gotowe), galarety mięsne i mięsno-warzywne, konserwy pasteryzowane i sterylizowane (mięsne, drobiowe, podrobowe) w ilości 132 próbek zgłoszonych z 40 zakładów mięsnych i drobiarskich. Ocenę konkursową przeprowadzono w dniach 14 i 15 marca br. w Oddziale Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS w Warszawie.

Przedmiotem oceny były następujące wyroby mięsne:

- **48 szt. próbek kielbas**, w tym: 7 szt. kielbas homogenizowanych, 3 szt. kielbas drobno rozdrobnionych, 34 szt. kielbas średnio rozdrobnionych, 4 szt. kielbas grubo rozdrobnionych,
- **10 szt. próbek produktów blokowych**, w tym: 4 szt. produktów blokowych grubo rozdrobnionych, 3 szt. produktów blokowych studzienin, 1 szt. produktu blokowego rolady, 2 szt. produktów blokowych drobiowych,
- **22 szt. próbek wędlin podrobowych**, w tym: 7 szt. salcesonów, 10 szt. pasztetowych, 5 szt. kiszek,
- **35 szt. próbek wyrobów garmażeryjnych i garmażeryjnych kulinarnych**, w tym: 4 szt. wyrobów mięsnych surowych, 1 szt. mięsa kulinarnego wołowego, 2 szt. flaków, 1 szt. gulaszu, 1 szt. zupy, 1 szt. pieczeni, 3 szt. pasztetów, 3 szt. produktów garmażeryjnych drobiowych, 2 szt. pierogów, 2 szt. galaret, 3 szt. golonek, 2 szt. krokietów i 10 szt. innych produktów,
- **17 szt. konserw.**

Na Konkurs zgłoszono 29 szt. próbek wyrobów deklarowanych przez producentów jako produkty typu „żywność wygodna” w tym: 3 szt. flaków, 1 szt. gulaszu, 5 szt. zup, 2 szt. pierogów, 2 szt. krokietów, 1 szt. bigosu, 2 szt. fasolki po bretońsku, 4 szt. golonki, 1 szt. gołąbków, 3 szt. wyrobów drobiowych, 3 szt. klopsików oraz 2 szt. kotletów.

Podstawą konkursowej oceny jakościowej wędlin była ocena sensoryczna wykonana przez dwa ośmioosobowe zespoły rzeczoznawców.

| I Zespół | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Sylwester DOROCIŃSKI | - Zakład Usługowo - Handlowy "WOJCIECHOWSKI" Zdzisław Wojciechowski, Bukowiec Opoczyński |
| 2. Teresa MAMOK | - Zakłady Mięsne Henryk Kania Spółka Akcyjna, Pszczyna |
| 3. Anita GODLEWSKA | - PPH KOTWICA, Wiązowna - Duchnow |
| 4. Mirosław SŁOWIŃSKI | - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa |
| 5. Adam NOWAK | - Federacja Konsumentów, Warszawa |
| 6. Elżbieta GÓRECKA | - SITSPÓŻ, Zarząd Główny, Warszawa |
| 7. Aneta KERN-JĘDRYCHOWSKA | - Oddział Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, Warszawa |
| 8. Piotr SZYMAŃSKI | - Oddział Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, Warszawa |

| II Zespół | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Urszula BEJGER | - Zakłady mięsne "OLEWNIK-BIS" Sp. z o.o., Świerczynek |
| 2. Irena ŻURAWSKA | - DROBIMEX Sp. z o.o., Szczecin |
| 3. Ryszard UZIĘBŁO | - Zakłady Mięsne "Dobrosławów" Henryk Amanowicz, Dobrosławów |
| 4. Krzysztof DASIEWICZ | - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa |
| 5. Michał HERDE | - Federacja Konsumentów, Warszawa |
| 6. Stanisław LENARTOWICZ | - SITSPÓŻ, Zarząd Główny, Warszawa |
| 7. Halina MAKALA/ Anna KRUPSKA | - Oddział Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, Warszawa |
| 8. Piotr MOCH | - Oddział Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, Warszawa |

Ocenę sensoryczną wykonano metodą 5-cio punktową według szczegółowych wymagań dla danego sortymentu, zawartych w normach polskich lub zakładowych. Do oceny podawano próbki zakodowane a oceniający wykonywali oceny indywidualnie.

Oceniano następujące cechy:

- wygląd zewnętrzny na całym batonie,
- wygląd przekroju na dwóch przekrojonych batonach,
- smak i zapach na plastrach pochodzących co najmniej z dwóch batonów.

Skala ocen dla każdej cechy jakościowej*:

| Punkty* | Jakość | Właściwości |
|---------|------------------|--|
| 5 | bardzo dobra | Spełnienie wszystkich wymagań odpowiedniej normy lub deklaracji jakościowej bez żadnych zastrzeżeń |
| 4 | dobra | Spełnienie wszystkich wymagań odpowiedniej normy lub deklaracji jakościowej w zakresie pierwszorzędnych cech jakościowych**. Dopuszczalne nieznaczne odchylenia jakościowe w zakresie drugorzędnych cech jakościowych*** |
| 3 | dostateczna | Znaczne odchylenia jakościowe w zakresie drugorzędnych cech jakościowych lub produkt nietypowy dla danego sortymentu |
| 2 | zła | Znaczne odchylenia jakościowe w zakresie pierwszorzędnych cech jakościowych** |
| 1 | dyskwalifikująca | Smak i zapach obcy oraz świadczący o nieświeżości lub zepsuciu produktu; barwa na przekroju niewłaściwa dla danego sortymentu świadcząca o zepsuciu, zjełczały tłuszcz, oślizłość i pleśń na powierzchni |

*Przewiduje się możliwość stosowania ocen połówkowych: 4,5, 3,5, 2,5 i 1,5 punktu.

**Pierwszorzędne cechy jakościowe (smak i zapach) – cechy sensoryczne, których uchybienia mogą prowadzić do dyskwalifikacji produktu do spożycia.

***Drugorzędne cechy jakościowe – pozostałe cechy sensoryczne, których uchybienia nie prowadzą do dyskwalifikacji produktu do spożycia.

Jakość całkowitą (ogólną) ocenianej próbki wyrobów obliczano przez pomnożenie średnich wartości oceny dla każdej cechy, przez współczynnik ważkości dla tej cechy i zsumowanie uzyskanych iloczynów.

Współczynniki ważkości dla ocenianych wyrobów

| Cechy jakościowe | Kiełbasy (bez kiełbas suchych i podsuszanych) | Produkty blokowe | Wędliny podrobowe | Wyroby garmazeryjne i mięso kulinarne | Konserwy sterylizowane | Wędzonki |
|---------------------|---|------------------|-------------------|---------------------------------------|------------------------|----------|
| Wygląd zewnętrzny | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Konsystencja batonu | - | - | - | - | - | - |
| Wygląd na przekroju | 0,3 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,3 |
| Smak i zapach | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,5 |
| razem | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |

Próbki wyrobów, które uzyskały **jakość całkowitą na poziomie 4,5 do 5 punktów**, a żadna z ocenianych cech jakościowych nie otrzymała noty niższej niż 4 punkty, zostały zakwalifikowane do badań chemicznych.

W badaniach chemicznych oznaczano m. in. zawartość: wody, białka, tłuszczu, chlorku sodu, fosforanów dodanych jako P₂O₅ oraz skrobi.

Wyniki oceny sensorycznej i badań chemicznych

Wartości uzyskanych ocen, wyglądu zewnętrznego cechy jakościowej analizowanych próbek produktów mięsnych kształtowały się na poziomie 4,50-5,00 przy wartości średniej 4,92 pkt. Oceny przekroju analizowanych produktów zawierały się pomiędzy 3,88-5,00 przy wartości średniej 4,79

pkt. Natomiast wartości wyróżnika smaku i zapachu wahały się od 3,63 do 5,00 pkt. przy wartości średniej 4,70 pkt. Jakość całkowita (ogólna) ocenianych próbek (obliczona przez pomnożenie średnich wartości oceny dla każdej cechy przez współczynnik ważkości dla tej cechy i zsumowania iloczynów) kształtowała się od 4,99 do 5,00 przy wartości średniej 4,77 pkt.

Ocena sensoryczna wykazała, że prawie wszystkie oceniane produkty zgłoszone do Konkursu charakteryzowały się bardzo dobrym lub dobrym poziomem jakości.

Sensorycznych wymagań konkursowych nie spełniły cztery produkty:

- kaszanka wyprodukowana wg Normy Polskiej, w której stwierdzono nietypowy smak i zapach;
- kielbasa średnio rozdrobniona wyprodukowana wg Normy Polskiej, która charakteryzowała się miękką konsystencją, niewyrównaną barwą na przekroju oraz rozpadającymi się plastrami;
- kielbasa średnio rozdrobniona wg normy zakładowej, w której stwierdzono niezgodną z deklarowaną normą barwę na przekroju;
- konserwa mięsna sterylizowana wg normy zakładowej, w której stwierdzono nietypowy smak i zapach.

Po ocenie sensorycznej 128 próbek produktów mięsnych zakwalifikowano do drugiego etapu KONKURSU, badań chemicznych.

Analizując otrzymane wyniki stwierdzono stosunkowo niską zawartość chlorku sodu w badanych produktach mięsnych. Wyniki uzyskane dla kielbas oscylowały od 1,4 do 2,4% przy wartości średniej 1,83% chlorku sodu w produkcie. W przypadku kielbas (z wyłączeniem suchych i podsuszanych), nieobligatoryjna już norma na przetwory mięsne PN-A-82007, dopuszczała zawartość soli do poziomu 3,0% w wyrobie gotowym. Wyniki otrzymane dla wyrobów podrobowych wahały się od 0,8-2,6% przy średniej zawartości 1,48%. Dla produktów podrobowych typu wątrobianki, paszтетowe, kiszki norma PN-A-82007 dopuszczała maksymalną zawartość soli na poziomie 2,5 % natomiast dla salcesonów dodatek chlorku sodu limitowany był na poziomie 3,0% w wyrobie gotowym. W przypadku produktów blokowych zanotowano również niską zawartość soli. Wyniki otrzymane dla tej grupy produktów wahały się od 1,2-2,3% przy średniej zawartości 1,88%. W przypadku produktów blokowych (z wyłączeniem wyrobów podrobowych), norma na przetwory mięsne PN-A-82007 dopuszczała zawartość soli do 3,0% w produkcie gotowym.

Przeprowadzona analiza chemiczna wykazała stosunkowo niską zawartość tłuszczu w kielbasach średnio rozdrobnionych. Zawartości tłuszczu dla tego typu produktów wahały się od 5,4 do 30,2% przy średniej zawartości tłuszczu 17,76% w wyrobie gotowym. W przypadku kielbas średnio rozdrobnionych norma na przetwory mięsne PN-A-82007 dopuszczała zawartość tłuszczu do 35%.

Analizując otrzymane wyniki stwierdzono również stosunkowo niskie zawartości fosforanów dodanych w badanych próbkach kielbas. Dla kielbas zawartości fosforanów dodanych oznaczonych jako P_2O_5 kształtowały się od 0,5-3,0 g/kg przy wartości średniej 1,79 g/kg. Wyniki uzyskane dla produktów blokowych oscylowały pomiędzy 1,0-5,5 g/kg przy wartości średniej 2,40 g/kg w gotowym wyrobie. Zgodnie z obowiązującymi przepisami maksymalna dopuszczalna zawartość fosforanów dodanych w przeliczeniu na P_2O_5 w gotowym produkcie wynosi 5 g/kg. Należy podkreślić, iż na 43 próbki kielbas parzonych poddanych analizie chemicznej w 26 nie wykryto fosforanów dodanych.

Na podstawie otrzymanych wyników stwierdzono niezgodność z wymaganiami norm lub innych przepisów dla 3 próbek wędlin:

- kaszanka wg normy zakładowej, w której stwierdzono zawyżoną zawartość tłuszczu o 1,9 jednostki procentowej,

- kielbasa średnio rozdrobniona surowa wg normy zakładowej, w której stwierdzono zawyżoną zawartość tłuszczu o 3,9 jednostki procentowej,
- produkt blokowy wg normy polskiej, w którym stwierdzono zaniżoną zawartość białka o 4,7 jednostki procentowej oraz przekroczoną dozwoloną zawartość fosforanów dodanych.

Wyniki konkursu

Reasumując wyniki oceny sensorycznej i analiz chemicznych, wymagania konkursowe spełniło 125 próbek:

- **45 szt. próbek kielbas**, w tym: 7 szt. kielbas homogenizowanych, 3 szt. kielbas drobno rozdrobnionych, 31 szt. kielbas średnio rozdrobnionych, 4 szt. kielbas grubo rozdrobnionych,
- **9 szt. próbek produktów blokowych**, w tym: 3 szt. produktów blokowych grubo rozdrobnionych, 3 szt. produktów blokowych studzienin, 1 szt. produktu blokowego rolady, 2 szt. produktów blokowych drobiowych,
- **20 szt. próbek wędlin podrobowych**, w tym: 7 szt. salcesonów, 10 szt. pasztetowych, 3 szt. kiszek,
- **35 szt. próbek wyrobów garmażeryjnych i garmażeryjnych kulinarnych**, w tym: 4 szt. wyrobów mięsnych surowych, 1 szt. mięsa kulinarnego wołowego, 2 szt. flaków, 1 szt. gulaszu, 1 szt. zupy, 1 szt. pieczeni, 3 szt. pasztetów, 3 szt. produktów garmażeryjnych drobiowych, 2 szt. pierogów, 2 szt. galaret, 3 szt. golonek, 2 szt. krokietów i 10 szt. innych produktów,
- **16 szt. konserw.**

Oznacza to, że nagrodzone produkty w ocenie sensorycznej uzyskały jakość całkowitą na poziomie 4,5 do 5 punktów, a żadna z cech jakościowych nie otrzymała noty niższej niż 4 punkty, natomiast w badaniach chemicznych były zgodne z właściwymi normami.

Wymagania jakościowe spełniło 125 próbek produktów z 40 firm biorących udział w konkursie. Wszyscy producenci zostaną wyróżnieni dyplomami „za najwyższą jakość produktu” WIOSNA 2013.

Następujące firmy zostaną dodatkowo nagrodzone:

Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za zwycięstwo w XXXIX KONKURSIE „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” WIOSNA 2013 otrzymuje:

Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn Janeta w Lubomii

Statuetkę Dyrektora Instytutu „za wyróżniającą się liczbę nagrodzonych wędlin” w XXXIX KONKURSIE „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” WIOSNA 2013 otrzymuje:

Zakład Przetwórstwa Mięsnego Grzegorz Nowakowski w Dąbrowie

Specjalne dyplomy za najwyżej ocenione produkty deklarowane przez producenta jako produkty typu żywność wygodna otrzymują:

Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn Janeta w Lubomii za kurczaka po królewsku,

oraz

Zakład Masarski "KRAWCZYK" w Mleczkowie
za golonkę gotowaną.

Specjalne wyróżnienie za uzyskanie wysokich not w ocenie sensorycznej zgłoszonych produktów typu żywność wygodna otrzymują:

Zakłady Mięsne Łmeat-Łuków S.A. w Łukowie
za kotleciki z mięsa wieprzowego w sosie z warzywami.

Specjalne dyplomy za najwyższej ocenione produkty z grupy kielbas średnio rozdrobnionych otrzymują:

Zakłady Mięsne PAMSO S.A. w Pabianicach
za kielbasę słowiańską,

oraz

Zakłady Mięsne HAGA PLUS Sp. z o.o. w Jastrzębiu Zdroju
za kielbasę tradycyjną z cielęciną.

Specjalne wyróżnienie za uzyskanie wysokich not w ocenie sensorycznej dla produktów z grupy kielbas średnio rozdrobnionych otrzymują:

Zakład Przetwórstwa Mięsnego Grzegorz Nowakowski w Dąbrowie
za kielbaski pyszne.

Dyplomy otrzymują następujący producenci:

Osiemnaście produktów:



1. Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn Janeta w **Lubomii** za sortymenty: salceson golonkowy, grochówka, devolay z kapustą, kotlet pieczony z panierką, bogracz, kurczak po królewsku, krokiety z mięsem, flaczki, klopsy smażone, pręga wołowa rosółowa, bigos, fasolka po bretońsku, schab z kapustą, pierogi z mięsem, pasztet w słoiku, golonko pieczone z kapustą, pasztet z cielęciną, pasztet bawarski.

Sześć produktów:



2. Zakład Przetwórstwa Mięsnego "Grzegorz Nowakowski" w **Dąbrowie** za sortymenty: salceson extra, szynka konserwowa, kielbasa szynkowa, kielbasa ze wsi, szynka wiejska, kielbaski pyszne.

Pięć produktów:



3. Zakłady Mięsne HENRYK KANIA S.A. w **Pszczynie** za sortymenty: salceson wieprzowy, głowizna garmazeryjna, szynka konserwowa, kielbasa tradycyjna wiejska, kielbasa podwawelska.



4. Animex Foods Sp. z o.o. S.K.A. Oddział w **Starachowicach** za sortymenty: pasztet 400g, schab ze śliwką na szaro, szynka konserwowa blok, karczek po staropolsku na szaro, kielbasa żywiecka KRAKUS.



5. Zakłady Mięsne "BYSTRY" Sp. z o.o. Sp. kom. w **Swarzędzu** za sortymenty: kielbaski piwoszki, salceson wiejski, metka Mistrza Andrzeja, kielbasa krakowska parzona, kielbaski serowe.



6. "DROBIMEX" Sp. z o.o. w **Szczecinie** za sortymenty: pasztet francuski z kurcząt, parówki z filetem z kurcząt, szynka delikatesowa z kurcząt oraz za sortymenty wyprodukowane dla Lidl Polska Sklepy Spożywcze Sp. z o.o. Sp. k.: szynka z kurcząt Pikok plastry 100g, Rolada z kurcząt Pikok plastry 100g.

Cztery produkty:



7. Zakład Wędliniarski i Ubojnia GRZEGORZ KĘPA w **Czestkowie** za sortymenty: mięso z weka, kielbasa z weka, paróweczki delikatesowe, smalczyk piknikowy.



8. "DUBIMEX" Zakład Przetwórstwa Mięsa Sp. J. Zygmunt Dubielak w **Gostyninie** za sortymenty: kaszanka wiejska, kurczak gotowany, smaczek konserwowy, kielbasa podpiekana



9. "ROLNIK" Sp. z o.o. Zakład Przetwórstwa Mięsnego w **Orzeszu** za sortymenty wyprodukowane dla Lidl Polska Sklepy Spożywcze Sp. z o.o. Sp. k.: zupa grzybowa z prawdziwkami 650g Pikok, zupa grochowa z wędzonką 650g Pikok, krupnik szlachecki 650g Pikok, żurek z białą kielbasą 650g Pikok



10. Zakłady Mięsne "PEKPOL Ostrołęka" S.A. w **Ostrołęce** za sortymenty: pasztetowa ostrołęcka, pasztetowa delikatesowa, schab w galarecie, szynka w galarecie.



11. Zakłady Mięsne PAMSO S.A. w **Pabianicach** za sortymenty: kielbasa podwawelska, kaszanka zapiekana z cebulką, kielbasa słowiańska, galaretką wieprzowa.



12. Zakłady Mięsne "KAWIKS" w **Patokach** za sortymenty: pasztet z grzybami, kielbasa delikatna z filetem, kurczak w galarecie, kielbasa z patockiej wędzarni.

Trzy produkty:



13. "JAMIR" Sobieraj i Wspólnicy Sp. J. w **Behcicach** za sortymenty: pasztet z żurawiną, pieczeń Sołtysa, kielbasa lisowska.



14. Zakład Usługowo-Handlowy "WOJCIECHOWSKI" Zdzisław Wojciechowski w **Bukowcu Opczyńskim** za sortymenty: pasztetowa domowa, kielbasa chłopska, kielbasa mortadela extra.



15. Zakłady Mięsne SZUBRYT Zbigniew Szubryt w **Chelmcu** za sortymenty: kielbasa wieprzowa z cielęciną, parówki z tradycją, gulasz angielski.



16. Zakład Masarski KRAWCZYK w **Mleczkowie** za sortymenty: mortadela wędzona, pieczeń rzymska, golonka gotowana.



17. Zakład Przetwórstwa Mięsnego HENRYK KOŁDRAS w **Proszówkach** za sortymenty: pasztetowa naturalna, szynka konserwowa, kielbasa zwyczajna.



18. Zakład Przetwórstwa Mięsnego Małgorzata Kuś w **Rudzie Śląskiej** za sortymenty: krokiety z mięsem, gołąbki, pierogi z mięsem.



19. PAMAPOL S.A. w **Ruściu** za sortymenty wyprodukowane dla Lidl Polska Sklepy Spożywcze Sp. z o.o. Sp. k.: mięsivo po staropolsku 300g Pikok, przysmak sarmacki z szynką 300g Pikok, golonka kresowa 300g Pikok.



20. Zakład Masarski "JÓZEF KAROLCZAK" w **Topoli Szlacheckiej** za sortymenty: śląska, kaszanka, parówkowa.

Dwa produkty:



21. Zakład Masarski Henryka Zychowicz w **Daleszycach** za sortymenty: salceson firmowy, golonka z pieca .



22. Zakłady Mięsne "HERMAN" Sp. z o.o. w **Hermanowej** za sortymenty: kurczak złoty, parówki delikatesowe.



23. Zakłady Mięsne HAGA PLUS Sp. z o.o. w **Jastrzębiu Zdroju** za sortymenty: pasztet wiosenny ze szczypiorkiem, kielbasa tradycyjna z cielęcina.



24. SuperDrob S.A. Zakłady Drobiarsko - Mięsne w **Karczewie** za sortymenty: mięso kulinarne drobiowe, tulipsy ze skrzydła kurczaka w marynacie.



25. Zakład Przetwórstwa Mięsa "MATTHIAS" Sp. z o.o. w **Kolonii Zamek** za sortymenty: kielbasa krucha, kielbasa głogowska.



26. Zakłady Mięsne "Łmeat - Łuków" S.A. w **Łukowie** za sortymenty: kotleciki z mięsa wołowego w sosie z warzywami, kotleciki z mięsa wieprzowego w sosie z warzywami.



27. Animex Foods Sp. z o.o. S.K.A. Oddział w **Morlinach** za sortymenty wyprodukowane dla Lidl Polska Sklepy Spożywcze Sp. z o.o. Sp. k.: Parówki wieprzowe 200g. Pikok, Parówki wieprzowe 750g Pikok.



28. AGRO-HANDEL Sp. z o.o. w **Mościskach** za sortymenty: salceson jak za Gierka, kielbasa jak za Gierka.



29. POLISH FARM MEAT Zakłady Mięsne "STANISŁAWÓW" Sp. z o.o. w **Stanisławowie** za sortymenty: pasztet wiosenny, kielbasa słowiańska.



30. Animex Foods Sp. z o.o. S.K.A. Oddział w **Suwalkach** za sortymenty: piwoszki 480g, kielbasa z piersi kurczaka.



31. Zakład Mięsny "DOBROWOLSCY" Sp. z o.o. w **Wadowicach Górnych** za sortymenty: schab dworski, krakowska z pieprzem.



32. P.P.H. „KOTWICA” A. Godlewski Sp. z o.o. Zakład Produkcyjny w **Wiązowna-Duchnow** za sortymenty: fasolka po bretońsku, golonka staropolska.



33. Masarnia Ubojnia "ZEMAT" Zdzisław Trościańczyk i S-ka Sp.J. w **Wohyniu** za sortymenty: rolada schabowa, kielbasa krakowska parzona.

Jeden produkt:



34. Zakłady Mięsne WERBLIŃSKI Sp. z o.o. w **Dębniakach Kaliskich** za sortyment wyprodukowany dla Lidl Polska Sklepy Spożywcze Sp. z o.o. Sp. k.: kielbasę białą parzoną 500g Pikok.



35. Zakłady Mięsne "DOBROŚLAWÓW" Henryk Amanowicz w **Dobrosławowie** za kielbasę kruchą z Dobrosławowa.



36. GRZEGORZ PYKA Skup, Przetwórstwo i Sprzedaż Artykułów Mięsnych w **Jemielnicy** za kielbasę zwyczajną grill.



37. Bell Polska Sp. z o.o. w **Niepołomicach** za sortyment wyprodukowany dla Lidl Polska Sklepy Spożywcze Sp. z o.o. Sp. k. kielbasę śląska, 600g Pikok.



38. ZAKŁADY MIĘSNE "MADEJ & WRÓBEL" Sp. z o.o. w **Rudzie Śląskiej** za sortyment wyprodukowany dla Lidl Polska Sklepy Spożywcze Sp. z o.o. Sp. k. kielbaski pieprzowe 400g Pikok.



39. P.P.H.U. "ROLMAX" Sp. z o.o. w **Suszu** za flaki wołowe gotowe.



40. Zakłady Mięsne "OLEWNIK - BIS" Sp. z o.o. w **Świerczynku** za pasztet z gęsiną.

Nagrodzone produkty w Konkursie mogą być znakowane znakiem towarowym „Produkty najwyższej jakości” WIOSNA 2013.



Przewodniczący Komisji Konkursowej
Oddział Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS

Piotr Szymański

Warszawa, dnia 16 maja 2013 roku