



# Ogólnopolskie Konkursy Wędliniarskie Wielkanoc Mięsne Święta - Polska Tradycja

## 22.02.2013

### REGULAMIN

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 z całego kraju, których profil produkcji obejmuje przede wszystkim wyroby z mięsa czerwonego i białego.
3. Uprawnionymi do udziału w Konkursie są również sieci handlowe z wyrobami wytwarzanymi przez firmy masarskie, a sprzedawanymi z marką sieci.
4. Wyroby oceniane będą z podziałem na następujące grupy asortymentowe:
  1. *szynka tradycyjna parzona*
  2. *szynka tradycyjna surowa*
  3. *wędzonka parzona*
  4. *wędzonka surowa*
  5. *kielbasa świąteczna biała parzona*
  6. *kielbasa świąteczna wędzona parzona*
  7. *kielbasa wędzona surowa*
  8. *pasztet pieczony*
  9. *wędzonki drobiowe świąteczne*
  10. *kielbasy drobiowe świąteczne*
5. Wyroby przedstawione do Konkursu powinny spełniać następujące wymagania:

#### **1. Szynka tradycyjna parzona**

Szynka wędzona, gotowana, bez kości i bez golonki, pozbawiona złogów tłuszczu wewnętrznego i tkanki tłuszczowo-mięsnej przylegającej do kości. Pozostawiona część skóry i warstwa tłuszczu zewnętrznego grubości do 2 cm. Element zwinięty w kształt nieforemnego stożka ściętego, sznurowany szpagatem wzdłuż 2 razy i w poprzek w odstępach co 2 - 4 cm, z uformowaną pętelką do zawieszania. Niedopuszczalny znaczny wyciek niezwiązanej solanki po przekrojeniu. Wielkość zależna od rozmiarów surowca wyjściowego. Barwa zewnętrzna skóry jasno żółta, tłuszczu żółto-szara. Na przekroju równomiernie przebarwiona; niedopuszczalne szare plamy spowodowane niepełnym

przepeklowaniem. Konsystencja charakterystyczna dla wyrobu z całych mięśni poddanego obróbce termicznej do osiągnięcia temperatury w środku wyrobu od 68 do 72°C. Niedopuszczalne oznaki przegrzania (przeparzenia) mięśni. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu wędzonego i parzonego. Surowiec peklowany z zastosowaniem mieszanki peklującej na mokro (solanka wprowadzana do mięśni nastrzykowo z następnym peklowaniem zalewowym i ociekaniem). Wielkość nastrzyku nie większa niż 10 % w stosunku do ilości surowca. Wędzenie dymem o temperaturze 30 - 40°C. Produkt poddany obróbce termicznej w wodzie lub parze o temperaturze 80 – 82°C do osiągnięcia 68 – 72°C wewnątrz szynki. Wydajność gotowego wyrobu nie większa niż 80% w stosunku do surowca niepeklowanego. Do peklowania stosowana mieszanka peklująca. Niedopuszczalne stosowanie zamienników mięsa, środków wiążących wodę oraz syntetycznych substancji smakowych. Produkt **parzony**.

## **2. Szynka tradycyjna surowa**

Szynka surowa wędzona, bez kości i bez golonki, z całej lub z części szynki, pozbawiona złogów tłuszczu wewnętrznego i tkanki tłuszczowo-mięsnej przylegającej do kości. Pozostawiona część skóry i warstwa tłuszczu zewnętrznego grubości do 1,5 cm. Element z części szynki o różnym kształcie lub sznurowany, z całej szynki zwinięty w kształt nieforemnego stożka ściętego, sznurowany szpagatem wzdłuż 2 razy i w poprzek w odstępach co 2 - 4 cm, z uformowaną pętelką do zawieszania. Niedopuszczalny znaczny wyciek niezwiązanej solanki po przekrojeniu. Wielkość zależna od rozmiarów surowca wyjściowego. Barwa zewnętrzna skóry i mięsa jasno brązowa, tłuszczu żółto-szara. Na przekroju równomiernie przebarwiona; niedopuszczalne szare plamy spowodowane niepełnym przepeklowaniem. Konsystencja charakterystyczna dla wyrobu surowego wędzonego z całych mięśni. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu surowego i wędzonego. Surowiec peklowany z zastosowaniem mieszanki peklującej na mokro (solanka wprowadzana do mięśni nastrzykowo z następnym peklowaniem zalewowym i ociekaniem). Wielkość nastrzyku nie większa niż 10% w stosunku do ilości surowca. Wędzenie dymem o temperaturze 30 - 40°C. Wydajność gotowego wyrobu nie większa niż 85% w stosunku do surowca niepeklowanego. Niedopuszczalne stosowanie zamienników mięsa, środków wiążących wodę oraz syntetycznych substancji smakowych. Produkt **surowy**.

## **3. Wędzonka parzona**

Wyrób mięsny bez kości lub z kością, pozbawiony tłuszczu lub z tłuszczem, ze skórą lub bez skóry. Element o różnym kształcie. Niedopuszczalny wyciek niezwiązanej solanki i płynów tkankowych po przekrojeniu. Wielkość zależna od rodzaju produktu. Barwa zewnętrzna zależna od rodzaju produktu wędzonego lub nie wędzonego, parzonego. Na przekroju równomiernie przebarwiona; niedopuszczalne szare plamy spowodowane niepełnym przepeklowaniem. Konsystencja charakterystyczna dla wyrobu z całych mięśni lub fragmentów mięśni poddanego obróbce termicznej do osiągnięcia temperatury wewnątrz produktu od 68 do 72 °C. Niedopuszczalne oznaki przegrzania (przeparzenia) mięśni. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu wędzonego i parzonego lub tylko parzonego. Surowiec peklowany z zastosowaniem dowolnej technologii. Wielkość nastrzyku zależna od zastosowanej technologii. Produkt poddany obróbce termicznej (para wodna lub woda) do osiągnięcia 68 – 72 °C wewnątrz produktu. Wydajność gotowego wyrobu zależna od zastosowanej technologii. Wyrób z dowolnego rodzaju surowca mięsnego. Dopuszczalne stosowanie zamienników mięsa, środków wiążących wodę oraz syntetycznych substancji smakowych. Produkt **parzony**.

## **4. Wędzonka surowa**

Wyrób mięsny bez kości lub z kością, pozbawiony tłuszczu lub z tłuszczem, ze skórą lub bez skóry. Element o różnym kształcie. Niedopuszczalny wyciek niezwiązanej solanki i płynów tkankowych po przekrojeniu. Wielkość zależna od rodzaju produktu. Barwa

zewnątrzna zależna od rodzaju produktu wędzonego lub nie wędzonego. Na przekroju równomiernie przebarwiona; niedopuszczalne szare plamy spowodowane niepełnym przepeklowaniem. Konsystencja charakterystyczna dla wyrobu z całych mięśni lub fragmentów mięśni nie poddanego obróbce termicznej. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu surowego. Surowiec peklowany z zastosowaniem dowolnej technologii. Wielkość nastrzyku zależna od zastosowanej technologii. Produkt nie poddany obróbce termicznej. Wydajność gotowego wyrobu zależna od zastosowanej technologii. Wyrób z dowolnego rodzaju surowca mięsnego. Dopuszczalne stosowanie zamienników mięsa, środków wiążących wodę oraz syntetycznych substancji smakowych. Produkt **surowy**.

### **5. Kielbasa świąteczna biała parzona**

Kielbasa nie peklowana parzona. Kielbasy w zwojach lub okręcane w odcinki dowolnej długości. Surowce mięsne rozdrobnione przez siatkę o następującej średnicy:

- mięso wieprzowe chude – 13 - 20 mm (ok. 20%),
- mięso wieprzowe tłuste – 8 -10 mm (ok. 70%),
- mięso ścięgniste – kutrowane (ok. 10%).

Kielbasa w kielbaśnicach o średnicy 32 do 36 mm pozostawiona w zwojach lub odkręcana w odcinki dowolnej długości. Barwa zewnętrzna i na przekroju jasno szara. Niedopuszczalna barwa różowa. Konsystencja zwarta, elastyczna. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu nie peklowanego i parzonego. Dobrze wyczuwalne przyprawy. Ilość wody dodanej w trakcie produkcji nie większa niż 10,0 % w stosunku do mięsa surowego. Wydajność gotowego produktu nie większa niż 100 % w stosunku do surowców mięsnych. Kielbasa wyprodukowana z mięsa wieprzowego chudego (20%) i tłustego (70%) oraz ścięgnistego mięsa wieprzowego lub wołowego (10%) rozdrobnionego na wilku przez siatkę o średnicy oczek 3 mm i kutrowanego. Mięso solone solą warzoną. Dopuszczone stosowanie jedynie naturalnych dodatków i przypraw: sól warzona, pieprz naturalny mielony, majeranek i czosnek świeży. Niedopuszczalne stosowanie zamienników mięsa i tłuszczu, środków wiążących wodę oraz syntetycznych substancji smakowych. Produkt **parzony**.

### **6. Kielbasa świąteczna wędzona parzona**

Kielbasa wędzona parzona. Na przekroju surowce dokładnie przepeklowane, bez szarych plam niedopeklowania. Kielbasa w dowolnych ostonkach. Wielkość kawałków mięsa dowolna, zależna od rodzaju kielbasy. Wielkość kielbas dowolna. Barwa zewnętrzna od żółto-brązowej do ciemno brązowej. Na przekroju równomiernie przebarwiona; niedopuszczalne szare plamy spowodowane niepełnym przepeklowaniem. Elastyczna, sprężysta charakterystyczna dla wyrobu wędzonego parzonego. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu wędzonego i parzonego. Surowiec peklowany w dowolny sposób, z zastosowaniem najnowszych technologii. Wydajność gotowego wyrobu zależna od zastosowanej technologii. Surowiec dowolny. Do peklowania stosowana mieszanka peklująca soli warzonej i azotanu sodu (saletra) lub peklosól (mieszanka soli i azotynu sodu - nitrytu). Dopuszczone stosowanie zamienników mięsa, środków wiążących wodę oraz syntetycznych substancji smakowych. Produkt **parzony**.

### **7. Kielbasa wędzona surowa**

Kielbasa surowa wędzona. Na przekroju surowce dokładnie przepeklowane, bez szarych plam niedopeklowania. Kielbasa w kielbaśnicach o średnicy 32 - 36mm.

Wielkość kawałków mięsa

- chudego od 13 do 20 mm,
- tłustego od 8 do 12 mm.

Kiełbasa odkręcana w odcinki 30 do 35 mm pozostawionych w zwojach lub podzielona na parki. Barwa zewnętrzna od żółto-brązowej do ciemno brązowej z odcieniem wiśniowym. Na przekroju równomiernie przebarwiona; niedopuszczalne szare plamy spowodowane niepełnym przepeklowaniem. Średnio miękka, charakterystyczna dla wyrobu surowego wędzonego. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu surowego wędzonego, krótko dojrzewającego (dopuszczony słabo wyczuwalny kwaśny posmak). Surowiec peklowany na sucho z zastosowaniem azotanu sodu (saletra). Wydajność gotowego wyrobu nie większa niż 87 %. Mięso wieprzowe chude w ilości 40 %, mięso wieprzowe tłuste w ilości 60%.

Dopuszczalne zastąpienie połowy ilości mięsa wieprzowego chudego wołowiną nieścięgnistą. Do peklowania stosowana mieszanka peklująca soli warzonej i azotanu sodu (saletra) lub peklosól. Dopuszczone stosowanie jedynie naturalnych dodatków i przypraw: sól warzona, azotan sodu (saletra), cukier, , pieprz naturalny mielony, majeranek i czosnek świeży. Niedopuszczalne stosowanie zamienników mięsa, środków wiążących wodę oraz syntetycznych substancji smakowych. Produkt **surowy**.

### **8. Pasztet pieczony**

Produkt mięsny wytworzony z surowego, gotowanego lub pieczonego mięsa, podrobów, drobiu, dziczyzny, warzyw, grzybów, ryb i sera. Składniki rozdrobnione do różnej wielkości kawałków, o średnicy nie większej niż 5 mm. W celu połączenia rozdrobnionych składników dodane jajka, bułka tarta lub mąka. Pasztet doprawiony pieprzem, imbirem, gałką muszkatołową, solą, cukrem i aromatycznymi alkoholami. Masa pieczona w powietrzu w temperaturze powyżej 160°C w cieście lub bez ciasta. Pasztet spożywa się na ciepło lub zimno jako przystawkę lub danie obiadowe wraz z sosami i marynatami. Produkt **pieczony**.

### **9. Wędzonki drobiowe świąteczne**

Wyroby mięsne bez kości lub z kością, pozbawione tłuszczu lub z tłuszczem, ze skórą lub bez skóry. Element o różnym kształcie. Niedopuszczalny wyciek niezwiązanej solanki i płynów tkankowych po przekrojeniu. Wielkość zależna od rodzaju produktu. Barwa zewnętrzna zależna od rodzaju produktu wędzonego lub nie wędzonego, parzonego. Konsystencja charakterystyczna dla wyrobu z całych mięśni lub fragmentów mięśni poddanego obróbce termicznej do osiągnięcia temperatury wewnątrz produktu od 68 do 72°C. Niedopuszczalne oznaki przegrzania (przeparzenia) mięśni. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu wędzonego i parzonego lub tylko parzonego. Surowiec peklowany z zastosowaniem dowolnej technologii. Wielkość nastrzyku zależna od zastosowanej technologii. Produkt poddany wędzeniu i parzeniu lub tylko parzeniu (para wodna lub woda) do osiągnięcia 68 – 72 °C wewnątrz produktu. Wydajność gotowego wyrobu zależna od zastosowanej technologii. Wyrób z dowolnego rodzaju surowca drobiowego. Dopuszczalne stosowanie zamienników mięsa, środków wiążących wodę oraz syntetycznych substancji smakowych.

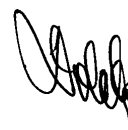
### **10. Kiełbasy drobiowe świąteczne**

Kiełbasy wędzone parzone wyprodukowane w dowolnych osłonkach. Wielkość kawałków mięsa dowolna, zależna od rodzaju kiełbasy. Średnica i długość kiełbas dowolna. Barwa zewnętrzna zależna od zastosowanej technologii. Elastyczna, sprężysta charakterystyczna dla wyrobu wędzonego parzonego. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu wędzonego i parzonego. Surowiec peklowany w dowolny sposób, z zastosowaniem najnowszych technologii. Wydajność gotowego wyrobu zależna od zastosowanej technologii. Surowiec drobiowy dowolny. Dopuszczone stosowanie zamienników mięsa, środków wiążących wodę oraz różnych substancji smakowych.

6. Wyroby dostarczone do oceny muszą spełniać następujące warunki dodatkowe:
- każdy z asortymentów musi być osobno zapakowany i opatrzony nazwą wyrobu,

- na opakowaniu, na osłonkach, tackach ani foliach nie może znaleźć się żadna cecha, która mogłaby identyfikować Producenta.
  - w przypadku wyrobów, których nazwa mogłaby sugerować producenta lub lokalizację zakładu, należy dla potrzeb Konkursu ją zmienić (nie dotyczy to wyrobów typu: zielonogórska, krajeńska, krakowska itp.),
  - wyroby należy dostarczyć w całości w ilości, umożliwiającej korektę oceny, w przypadku wad stwierdzonych w jednym batonie/kawałku przetworu.
7. Do Konkursu można zgłosić maksymalnie **10** wyrobów (w dowolnych grupach asortymentowych), maksymalnie **2** wyroby w jednej grupie.
8. Wyroby zgłoszone do Konkursu oceniane będą anonimowo.
9. Komisja Konkursowa oceniać będzie poprawność technologiczną produkcji wyrobów, według następujących kryteriów:
- wygląd i cechy zewnętrzne,
  - wygląd i cechy na przekroju,
  - ocena doustna.
10. Każde z powyższych kryteriów oceniane będzie w skali 10-cio punktowej (od 0 – wyrób nie nadający 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). Z ocen ogólnych wyrobów wyliczana będzie ocena ogólna producenta (średnia arytmetyczna).
11. 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.
12. Wyroby klasyfikowane będą:
- w grupach asortymentowych niezależnie od wielkości firmy,
  - w klasyfikacji łącznej producenci, których wyroby uzyskały najwyższe oceny ogólne w **przynajmniej 5 grupach asortymentowych**, z podziałem na:
    - producentów wytwarzających **do 5 ton wyrobów/dobę**,
    - producentów wytwarzających **powyżej 5 ton wyrobów/dobę**.

Przewodniczący Komisji Konkursowej



prof. dr hab. Włodzimierz Dolata