

Uchwała nr 1051/2011  
Zarządu Województwa Wielkopolskiego  
z dnia 7 września 2011 r.

w sprawie przyznania nagród w II edycji konkursu *„Złotnicka Premium” na najlepszy wyrób z wieprzowiny złotnickiej oraz na najlepszego producenta wyrobów z wieprzowiny złotnickiej*

Na podstawie art. 41 ust. 1 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie Województwa (Dz.U. z 2001 r. Nr 142, poz. 1590 ze zm.), w związku z uchwałą nr 3202/2009 Zarządu Województwa Wielkopolskiego z dnia 29 października 2009 r. w sprawie przeprowadzenia konkursu *„Złotnicka Premium” na najlepszy wyrób z wieprzowiny złotnickiej oraz na najlepszego producenta wyrobów z wieprzowiny złotnickiej*, uchwałą nr 4578/2010 Zarządu Województwa Wielkopolskiego z dnia 28 października 2010 r. zmieniającą uchwałę w sprawie przeprowadzenia konkursu *„Złotnicka Premium” na najlepszy wyrób z wieprzowiny złotnickiej oraz na najlepszego producenta wyrobów z wieprzowiny złotnickiej*, uchwałą Nr 3919/2010 Zarządu Województwa Wielkopolskiego z dnia 20 maja 2010 r. w sprawie przyjęcia Regulaminu używania wspólnego znaku towarowego gwarancyjnego *„Złotnicka Premium”* oraz uchwałą nr 4230/2010 Zarządu Województwa Wielkopolskiego z dnia 29 lipca 2010 r. w sprawie powołania kapituły konkursu *„Złotnicka Premium” na najlepszy wyrób z wieprzowiny złotnickiej oraz na najlepszego producenta wyrobów z wieprzowiny złotnickiej*, Zarząd Województwa Wielkopolskiego uchwała, co następuje:

§ 1

1. Postanawia się przyznać nagrody w postaci pucharów i dyplomów oraz prawa do korzystania ze wspólnego znaku towarowego gwarancyjnego *„Złotnicka Premium”* dla laureatów konkursu tj. firm, których wyroby zostały wyróżnione w poszczególnych kategoriach II edycji konkursu *„Złotnicka Premium” na najlepszy wyrób z wieprzowiny złotnickiej oraz na najlepszego producenta wyrobów z wieprzowiny złotnickiej*, zgodnie z załącznikiem do niniejszej uchwały.
2. Zasady używania znaku *„Złotnicka Premium”* określa Regulamin używania wspólnego znaku towarowego gwarancyjnego *„Złotnicka Premium”*.

§ 2

Wykonanie uchwały powierza się Marszałkowi Województwa Wielkopolskiego.

§ 3

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

*z up. Marszałka Województwa  
Wojciech Jankowiak  
Wicemarszałek*

UZASADNIENIE  
do uchwały nr 1051/2011  
Zarządu Województwa Wielkopolskiego  
z dnia 7 września 2011 r.

Zgodnie z regulaminem konkursu „Złotnicka Premium” na najlepszy wyrób z wieprzowiny złotnickiej oraz na najlepszego producenta wyrobów z wieprzowiny złotnickiej organizator konkursu dokonuje wyboru najlepszych wyrobów „Złotnicka Premium” w oparciu o ocenę ekspercką, przyznając maksymalnie po dwa wyróżnienia w każdej kategorii ocenianych wyrobów. Organizator może dokonać w oparciu o ocenę ekspercką wyboru najlepszego producenta wyrobów „Złotnicka Premium”.

Ocena ekspercka została dokonana przez kapitułę powołaną uchwałą nr 4230/2010 Zarządu Województwa Wielkopolskiego z dnia 29 lipca 2010 r. w sprawie powołania kapituły konkursu „Złotnicka Premium” na najlepszy wyrób z wieprzowiny złotnickiej oraz na najlepszego producenta wyrobów z wieprzowiny złotnickiej.

W II edycji konkursu ocenie poddano 25 wyrobów, zgłoszonych przez 6 firm branży mięsno – wędliniarskiej. Kapituła, zgodnie z regulaminem kapituły stanowiącym załącznik nr 1 do regulaminu konkursu, dokonała oceny organoleptycznej wszystkich zgłoszonych wyrobów oraz skierowała wybrane z nich do badań laboratoryjnych, w celu sprawdzenia pochodzenia surowca mięsnego wykorzystanego do produkcji (rasy złotnickie). Kapituła przedłożyła wyniki oceny w postaci protokołu, w którym zarekomendowała 7 wyrobów do wyróżnienia znakiem „Złotnicka Premium”. W II edycji konkursu kapituła nie wytypowała najlepszego producenta wyrobów „Złotnicka Premium”.

Wobec powyższego, podjęcie niniejszej uchwały jest uzasadnione.

*Krzysztof Grabowski*

*Członek Zarządu*

Załącznik  
do uchwały nr 1051/2011  
Zarządu Województwa Wielkopolskiego  
z dnia 7 września 2011 r.

**Laureaci II edycji konkursu „Złotnicka Premium” na najlepszy wyrób z wieprzowiny złotnickiej oraz na najlepszego producenta wyrobów z wieprzowiny złotnickiej**

**Kategoria I - wyrób surowy długodojrzewający (wędzonki, kielbasy)**

<b>Firma</b>	<b>WYRÓŻNIONY WYRÓB</b>
<b>Zakład P.U.H. Rzeźnictwo Wędliniarstwo Ryszard i Kazimiera Mroczek</b>	<b>Frankfurterki złotnickie</b>
<b>Nowicki Naturalnie Jacek Nowicki</b>	<b>Złotnicki baleron dojrzewający z Potaśni</b>

**Kategoria II - wędzonki gotowane lub parzone**

<b>Firma</b>	<b>WYRÓŻNIONY WYRÓB</b>
<b>Zakład P.U.H. Rzeźnictwo Wędliniarstwo Ryszard i Kazimiera Mroczek</b>	<b>Polędwica sękacz - złotnicka</b>
<b>P.H.P. „Tradycyjne Jadło” Beata Lis</b>	<b>Szynka gospodarza</b>

**Kategoria III – kielbasy trwale i półtrwale parzone**

<b>Firma</b>	<b>WYRÓŻNIONY WYRÓB</b>
<b>Nowicki Naturalnie Jacek Nowicki</b>	<b>Złotnicka kielbasa pieprzowa z Potaśni</b>
<b>Gminna Spółdzielnia Samopomoc Chłopska w Czarnkowie Zakład Mięsny Romanowo Dolne</b>	<b>Kabanosy złotnickie</b>

**Kategoria IV – półprodukty i dania gotowe z mięsa świeżego**

<b>Firma</b>	<b>WYRÓŻNIONY WYRÓB</b>
<b>Agro – Serwis Sp. z o.o.</b>	<b>Karkówka grilowa</b>