



REGULAMIN XI EDYCJI KONKURSU „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW” na najlepszy regionalny produkt żywnościowy.

Organizatorem konkursu na szczeblu centralnym jest **Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego**. Organizatorami konkursu na szczeblach regionalnych są **samorządy województw** we współpracy z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego.

CEL KONKURSU

1. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych produktach żywnościowych, wytwarzanych w gospodarstwach i przez lokalnych rzemieślników.
2. Poszukiwanie **produktów** specyficznych, charakterystycznych dla danego regionu, które mogą stać się jego wizytówką.
3. Upowszechnianie wiedzy o możliwości wykorzystania walorów specyficznych, regionalnych produktów w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki (a w szczególności – agroturystyki) oraz rzemiosła i przetwórstwa.
4. Nominacja konkursowych produktów do katalogu rodzimej żywności wyjątkowej jakości oraz wskazanie na możliwość ubiegania się przez laureatów konkursu o odpowiednią prawną ochronę, zgodną ze standardami obowiązującymi w UE.

PRZEDMIOT KONKURSU

Przez żywnościowe produkty regionalne rozumiemy **surowce lub wyroby**, które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzania potraw. Regionalne produkty muszą być związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w danym regionie zwyczajów oraz powinny być od dawna znane w okolicy.

Produkty będą oceniane w następujących kategoriach:

I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego

Podkategorie:

1. Produkty i przetwory mięsne

2. **Produkty i przetwory z ryb**
3. **Produkty mleczne**
4. **Miody**

II. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego

Podkategorie:

1. **Przetwory owocowe**
2. **Przetwory warzywne**
3. **Produkty zbożowe**
4. **Wyroby cukiernicze**

III. Napoje regionalne

Podkategorie:

1. **Napoje bezalkoholowe**
2. **Napoje alkoholowe**

IV. Inne produkty regionalne w szczególności łączące produkty roślinne ze zwierzęcymi (np. farsze).

Nagrody:

Jury konkursu, po ocenie i degustacji zaprezentowanych na finałach regionalnych produktów przyzna po jednej nagrodzie głównej produktom z poszczególnych podkategorii **czterech konkursowych kategorii** oraz wyróżni po 2 produkty w każdej kategorii głównej. Jury zastrzega sobie inny podział nagród.

Zasady udziału w konkursie

W konkursie mogą wziąć udział wszyscy ci, którzy przedstawią produkty spełniające warunki podanej wyżej definicji oraz przyślą wypełnione karty zgłoszenia do konkursu.

Przebieg konkursu

1. Przesłanie wypełnionych **KART ZGŁOSZENIA PRODUKTU** na wskazany przez organizatorów konkursu adres w danym regionie. Karty powinny wpłynąć **najpóźniej na dwa tygodnie** przed finałem w danym regionie, na adres: **Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, 00-380 Warszawa, ul. Kruczkowskiego 3 lok. 9** z dopiskiem: „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”. Wzór formularza dostępny jest w urzędach marszałkowskich, ośrodkach doradztwa rolniczego, w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz na stronie internetowej: www.produktyregionalne.pl .

2. Jeden producent może zgłosić **jeden** produkt w każdej kategorii.

3. Łączna liczba produktów biorących udział w każdym regionie nie może przekroczyć 80.

3. Zgłoszone produkty powinny być zaprezentowane na finałach regionalnych nie później niż **do 4 września br.**

4. Przedstawiciele Komisji Konkursowych dokonają na finałach regionalnych nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „**Perła 2011**”.

Do nominacji do nagrody „Perły” na finałach regionalnych **mogą również kandydować te produkty, które otrzymały I, II lub III nagrodę w poprzednich edycjach konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”**.

Spośród nominowanych w finałach regionalnych produktów, Kapituła Krajowa Konkursu dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2011”.

5. Krajowy Finał Konkursu, polegający na uroczystości wręczenia statuetki „Perły”, odbędzie się w Poznaniu, w czasie trwania Międzynarodowych Targów Spożywczych Polagra- Food, we wrześniu br.

6. Lista laureatów zostanie umieszczona na stronach: www.produktyregionalne.pl

Wszyscy laureaci „Perły”, ze wszystkich edycji, otrzymają propozycję udziału w ekspozycji swoich produktów wraz z możliwością ich sprzedaży w czasie trwania Targów, na specjalnie wydzielonych stoiskach w ramach Pawilonu „Smaki Regionów”. Skład Komisji Konkursowych i Kapituły Krajowej jest do wglądu w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Nagroda „Klucz do Polskiej Spizarni”

Wzorem lat ubiegłych, Kapituła Krajowa wybierze laureatów „Klucza do Polskiej Spizarni”, przyznawanego osobom szczególnie zasłużonym w regionach dla wspierania kulinarnego dziedzictwa, promocji i budowy rynku produktów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych.

Zgłoszenia z regionów kandydatów do nagrody „Klucz do Polskiej Spizarni” należy przysyłać (z uzasadnieniem oraz opisem dokonań i fotografiami zgłaszanych osób) do dnia 5.09.2011 r.

„Klucze do Polskiej Spizarni” zostaną również wręczone w czasie Wielkiego Finału XI edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” .

**KRAJOWY KONKURS
NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO
SMAKI REGIONÓW**



Do konkursu powinien być zgłoszony

Produkt wytwarzany tradycyjnymi metodami, przy użyciu lokalnych surowców, posiadający tradycyjny skład oraz tradycyjną nazwę. Produkt o wyjątkowej jakości, dobrej renomie i innych cechach, wynikających ze specyfiki regionu.

Przez żywnościowe produkty regionalne rozumiemy **surowce lub wyroby**, które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzania potraw.

KARTA ZGŁOSZENIA PRODUKTU (dla jednego produktu)

Nazwa produktu (historyczna, ludowa, obecnie używana).

Nazwa regionu, z którego pochodzi produkt (zwyczajowa, historyczna).

Opis produktu (cechy charakterystyczne, właściwości fizyczne, organoleptyczne itp.)

Skład produktu (pochodzenie i charakterystyka surowców):

Obszar geograficzny wytwarzania produktu

Dowody na oryginalność i związek z regionem (z czego wynika i co stanowi ten związek)

Opis metody produkcji (metoda wytwarzania wskazująca na specyficzny charakter produktu)

Specyfika produktu (cechy odróżniające zgłoszony produkt od innych podobnych produktów)

Skala produkcji oraz obszar sprzedaży zgłoszonego produktu

Inne informacje o produkcji

DANE PRODUCENTA (prosimy wypełnić czytelnie, drukowanymi literami)

Imię i nazwisko zgłaszającego

Nazwa firmy (jeśli dotyczy)

Adres (miejscowość, ulica)

Numer telefonu,

e-mail

Kod pocztowy – Poczta

Województwo

Wyrażam zgodę na przetwarzanie przez organizatorów moich danych osobowych w rozumieniu ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tekst jednolity: Dz. U. 2002 r. Nr 101 poz. 926, ze zm.)

Podpis



**REGULAMIN XI EDYCJI KONKURSU
„NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW”
Na najlepszą potrawę regionalną**

1. Organizatorami konkursu są Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Urzędy Marszałkowskie

2. Celem konkursu jest:

- a. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach, stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych.
- b. Promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalną gastronomię.
- c. Identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki regionu.

3. Zasady uczestnictwa w konkursie:

- a. W konkursie mogą wziąć udział dwuosobowe ekipy reprezentujące firmy gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne lub koła gospodyń wiejskich.
- b. Każda ekipa zobowiązana jest do przesłania karty zgłoszenia potraw najpóźniej na trzy tygodnie przed finałem w danym regionie na adres:
Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, 00-380 Warszawa, ul. Kruczkowskiego 3 (wzór formularza dostępny jest w urzędach marszałkowskich, ośrodkach doradztwa rolniczego, w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz na stronie internetowej www.produktyregionalne.pl.)

Karty zgłoszeń zawierać muszą przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów oraz opis związku dań z regionem i historią oraz z tradycją kulinarną regionu.

c. Ilość ekip startujących w danym regionie nie może przekroczyć sześciu. W przypadku zgłoszenia więcej niż zakładana liczba ekip Organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru startujących.

d. Menu konkursowe składa się z dwóch dań:

- zupy
- dania głównego.

Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z danym regionem, powszechnie znanych i rozpoznawalnych w regionie.

e. Jury finałów regionalnych wyłoni zwycięzców, przyznając I, II i III nagrodę rzeczową oraz nominując wybrane potrawy do nagrody honorowej „Perła 2011”, która zostanie wręczona podczas Wielkiego Finału Konkursu, w czasie którego laureaci będą mieli możliwość zaprezentowania dań konkursowych.

4. Zasady konkursu:

- a. Ekipy biorące udział w finale będą wchodziły na stanowisko konkursowe według wylosowanej kolejności. Liczba ekip nie może przekraczać 6. W zależności od liczby ekip – jednocześnie powinno prezentować się od 2 do 6 ekip.
- b. Każda z ekip ma 40 minut na przygotowanie dań konkursowych w tym: zupy (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny) oraz dania głównego (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny). Stanowisko pracy, po jej zakończeniu, musi być wysprzątane i gotowe na wejście następnej ekipy.
- c. Każda ekipa będzie miała do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych: kuchenkę elektryczną 2 palnikową oraz stanowisko robocze. Niezbędny sprzęt oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.
- d. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dań każda z ekip zapewnia we własnym zakresie.
- e. Wszelkie produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej.
- f. Wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych – nie wyłączając dekoracji.
- g. Dania oceniane będą przez jury składające się z 5 osób. Członkowie jury oceniają
 - walory smakowe - ilość punktów: 0 – 6
 - wygląd potrawy - ilość punktów: 0 – 5
 - związek dania z regionem i jego tradycjami - ilość punktów: (0-10)

Każda z ekip może otrzymać maksymalnie 21 punktów.

5. Założenia dodatkowe:

a. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu.

b. Wszystkie pytania dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie, a związane z organizacją konkursu prosimy kierować na adres:

izba@produktyregionalne.pl lub do pani **Izabelli Byszewskiej** – tel.604 403 967 i pani **Grażyny Kurpińskiej** – tel. 504 081 707.



Zgłoszenie nr.....
(wypełnia organizator)

XI EDYCJA KRAJOWEGO KONKURSU
„NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW”

Konkurs gastronomiczny

1. Nazwa firmy _____
2. Adres firmy _____
3. Numer kontaktowy, adres e-mail _____
4. Imiona i Nazwiska uczestników _____

5. Nazwa dań konkursowych wraz z opisem przygotowania:

5.1 Nazwa przystawki lub zupy _____

Składniki:

Opis przygotowania _____

Informacje o daniu – tradycja i pochodzenie _____

5.2 Nazwa dania głównego

Składniki:

Opis przygotowania _____

Informacje o daniu – tradycja i pochodzenie _____

Zapoznałem się z Regulaminem i akceptuję podane warunki konkursu oraz wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez organizatorów w celach promocyjnych, zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. (tekst jednolity: Dz. U. 2002 r. Nr 101 poz. 926, ze zm.)

.....
Data i czytelne podpisy uczestników