

**REGULAMIN X EDYCJI KONKURSU
„NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO –
SMAKI REGIONÓW”**

**NAJLEPSZY REGIONALNY PRODUKT
ŻYWNOŚCIOWY.**

Organizatorem konkursu jest **Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Urzędy Marszałkowskie**

CEL KONKURSU

1. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych produktach żywnościowych, wytwarzanych w gospodarstwach i przez lokalnych rzemieślników.
2. Poszukujemy **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 (np. mięso, ryby, drób, wędliny, mleko, sery, farsze, miód i jego przetwory)

II. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego (np. owoce, warzywa, konfitury, powidła, marmolady, octy, marynaty, soki, zakwasy, mąki, kasze, chleby i inne wypieki)

III. Napoje regionalne (alkoholowe i bezalkoholowe)

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

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. 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

z dopiskiem: „Nasze kulinarne dziedzictwo”. 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 zgłosi **jeden** produkt w każdej kategorii.

3. Zgłoszone produkty powinny być zaprezentowane na finałach regionalnych nie później niż **do 5 września br.** Jury finałów regionalnych wyłoni zwycięzców w poszczególnych kategoriach, przyznając I, II, III nagrody rzeczowe oraz wyróżnienia.

4. Przedstawiciele Komisji Konkursowej dokonają na finałach regionalnych nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „Perła” 2010.

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 Konkursowa dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2010”.

5. Krajowy Finał Konkursu, polegający na uroczystości wręczenia statuetki „Perły”, odbędzie się w Poznaniu, w czasie trwania Międzynarodowych Targów Spożywczych Polagra Food, 13 września br. stronach: www.produktyregionalne.pl

Wszyscy laureaci „Perł”, 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 Produktu Regionalnego”

Skład Komisji Konkursowej i Kapituły do wglądu w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

**REGULAMIN X EDYCJI KONKURSU
„NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI
REGIONÓW”
NAJLEPSZA POTRAWA REGIONALNA**

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 lub gospodarstwa agroturystyczne.

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.

c. Ilość ekip startujących w danym regionie nie może przekroczyć 12. W przypadku zgłoszenia więcej niż zakładana ilość ekip Organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru startujących.

d. Menu konkursowe składa się z dwóch dań:

- przystawki bądź zupy
- dania głównego

Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z danym regionem, wskazanych przez organizatora.

e. Jury finałów regionalnych wyłoni zwycięzców, przyznając I, II i III nagrodę rzeczową oraz nominując wybrane potrawy do nagrody honorowej „Perła2010”, która zostanie wręczona podczas Wielkiego Finału Konkursu, w czasie, którego laureaci będą mieli możliwość zaprezentowania dań konkursowych oraz restauracji.

4. Zasady konkursu

a. Ekipy biorące udział w finale będą wchodziły na stanowisko konkursowe według wylosowanej kolejności. W zależności od liczby ekip – jednocześnie powinno prezentować się od 2 do 6 ekip.

b. Każda z ekip ma 60 minut na przygotowanie dań konkursowych w tym: przystawki lub 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 - 5

Każda z ekip może otrzymać maksymalnie 16 punktów.

5. Założenia dodatkowe

a. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji 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

Załącznik nr 3
do Uchwały Nr.....5.118...../2010
Zarządu Województwa Opolskiego
z dnia 15 sierpnia 2010 roku

OGŁOSZENIE

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego we współpracy z Opolskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Łosiowie ogłaszają **X edycję Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”**. Celem Konkursu jest identyfikacja i promocja tradycyjnej, regionalnej żywności oraz upowszechnianie wiedzy o niej.

Tegoroczna edycja konkursu zostanie przeprowadzona w dwóch kategoriach: na najlepszy lokalny i tradycyjny produkt żywnościowy oraz najlepszą regionalną potrawę prezentowaną w ofercie placówek gastronomicznych. Finał Konkursu odbędzie się w dniu 15 sierpnia 2009 r. podczas V Festiwalu Folklorystycznego w Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu – Bierkowicach.

Regulaminy i karty zgłoszeniowe dostępne są na stronach: www.umwo.opole.pl, www.odnowawsi.eu, www.oodr.pl, www.muzeumwsiopolskiej.pl.

Dokumentację należy przesłać **w nieprzekraczalnym terminie do dnia 5 lipca 2009 r.** z dopiskiem „Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” do Opolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Łosiowie na adres:

ul. Główna 1
49-330 Łosiów,
tel. 077 412 53 27 wew. 259, 260, 261