#

# REGULAMIN XIV EDYCJI KONKURSU

**„NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW”**

Na najlepszy regionalny produkt żywnościowy

1. Organizatorami konkursu są: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego i Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
we Wrocławiu.
2. Celem konkursu jest:
	* + identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych produktach żywnościowych, wytwarzanych w gospodarstwach i przez lokalnych rzemieślników,
		+ poszukiwanie produktów specyficznych, charakterystycznych dla danego regionu, które mogą stać się jego wizytówką,
		+ upowszechnianie wiedzy o możliwości wykorzystania walorów specyficznych, regionalnych produktów w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki (a w szczególności agroturystyki) oraz rzemiosła i przetwórstwa,
		+ 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,
3. 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 oceniane będą w następujących kategoriach:

**I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego**

**Podkategorie:**

**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).

1. 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.

 W przypadku zgłoszenia więcej niż zakładana liczba produktów Organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru startujących. O uczestnictwie decyduje kolejność zgłoszeń.

Karty zgłoszenia produktu powinny wpłynąć najpóźniej do dnia 30.06.2014 r., na adres:

**Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu**

**ul. Zwycięska 8**

**53 – 033 Wrocław**

**z dopiskiem: „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”**

Wzór formularza dostępny jest w Dolnośląskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu oraz na stronach internetowych:

[www.dodr.pl](http://www.dodr.pl)

[www.umwd.dolnyslask.pl](http://www.umwd.dolnyslask.pl)

* + - jeden producent może zgłosić jeden produkt w każdej kategorii;
		- łączna liczba produktów biorących udział w konkursie nie może przekroczyć 40;
		- 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;
		- przedstawiciele Komisji Konkursowej dokonają podczas finału regionalnego nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „Perła 2014”. Do nominacji nagrody „Perły” podczas finału regionalnego mogą również kandydować te produkty, które otrzymały nagrodę główną
		w poprzedniej edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

Spośród nominowanych w finale regionalnym produktów, Kapituła Konkursowa dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2014”;

* + - Krajowy Finał Konkursu, polegający na uroczystości wręczenia statuetki „Perły", odbędzie

się w Poznaniu, w czasie trwania Międzynarodowych Targów Spożywczych Polagra- Food,

we wrześniu br.

* + - lista laureatów zostanie umieszczona na stronie Polskiej Izby Produktu Regionalnego

i Lokalnego Wszyscy laureaci „Pereł", 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”.

* + - Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć produktów konkursowych oraz uczestników konkursu.

Nadzór merytoryczny nad przebiegiem konkursu sprawuje Dział Przedsiębiorczości, Wiejskiego Gospodarstwa Domowego i Agroturystyki, DODR we Wrocławiu. Szczegółowych informacji

w tym zakresie udziela Izabela Michniewicz, izabela.michniewicz@dodr.pl, tel. 71/3398021 wew. 152