



Regulamin Konkursu

„Smak Sera 2022”

oraz

„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 – Smak Sera”

Szreniawa, 10.07.2022 r.



I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Konkurs „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego**”, zwany dalej Konkursem, ma na celu wyłanianie i promocję najlepszych produktów regionalnych i tradycyjnych oraz przetworów kulinarnych z terenu powiatu poznańskiego oraz nagradzanie i promowanie ich twórców i producentów. Konkurs ma charakter cykliczny i odbywa się podczas tematycznych imprez związanych z produkcją rolno-spożywczą odbywających się na terenie powiatu poznańskiego, a szczególnie w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Produkty i potrawy wyróżnione w trakcie Konkursu są w sposób szczególny promowane na szlaku kulinarnym powiatu poznańskiego, tj. na stronie www.smakpowiatupoznanskiego.pl.
2. Konkurs „**Smak Sera 2022**” jest imprezą kulinarną, która ma na celu promocję tradycji serowarskich w Wielkopolsce oraz odkrywanie dawnych receptur i nagradzanie ich twórców, a także szeroko rozumianą integrację środowiska gastronomicznego wokół Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego w Instytucie Skrzynki.
3. Organizatorami Konkursu „**Smak Sera 2022**” są:
 - **Instytut Skrzynki – Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego z siedzibą w Skrzynkach, pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki;**
 - **Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, ul. Dworcowa 5, 62-052 Komorniki.**
4. **Konkurs odbywa się przy współpracy:**
 - Stowarzyszenia **Polska Akademia Smaku** z siedzibą w Poznaniu
 - Stowarzyszenia **Slow Food Wielkopolska** z siedzibą w Poznaniu
 - Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego: **Culinary Heritage Europe**
5. Sponsorami nagród i upominków w konkursie są:
 - **Instytut Skrzynki**
 - **Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie**
 - **Powiat Poznański**
6. Patronat medialny nad wydarzeniem objął **Nowy Przegląd Mleczarski**.
7. Konkurs odbywa się pod **Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego**.
8. Miejsce odbywania się Konkursu: Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.
9. Za organizację konkursu odpowiada jego koordynator (sekretarz Kapituły szlaku kulinarnego powiatu poznańskiego), który w razie pytań udziela szczegółowych informacji: Kontakt: +48 451 152 795; kontakt@smakpowiatupoznanskiego.pl.
10. Konkurs odbywa się w ramach imprezy plenerowej „**Z wiejskiego stołu**” organizowanej dnia 10 lipca 2022 r. w Szreniawie.

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Przedmiotem konkursu jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych produktów pochodzących z Wielkopolski, w tym z terenu Powiatu Poznańskiego w kategorii:
 - a. sery dojrzewające twarde
 - b. sery dojrzewające miękkie

- c. sery świeże i krótko dojrzewające, w tym twarogi
2. W konkursie mogą uczestniczyć producenci, przetwórcy, restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, kola gospodyń wiejskich i inne zakłady gastronomiczne z terenu Wielkopolski.
 3. Uczestnicy konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o tytuły „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 – Smak Sera**” zgodnie z punktem 17/a-b. Ponadto ubiegają się też nagrody zgodnie z punktem 15/c-e niniejszego Regulaminu.
 4. Uczestnicy konkursu spoza terenu powiatu poznańskiego ubiegają się jedynie o główne nagrody i wyróżnienia konkursu „**Smak Sera 2022**” zgodnie z pkt 17/c-d niniejszego Regulaminu.
 5. Zgłaszany do konkursu produkt musi być dostępny na rynku dla konsumentów w sposób ciągły lub sezonowy.
 6. Produkty ocenia Kapituła konkursu powołana przez organizatorów, w której skład wchodzi krytycy kulinarni, eksperci smaku, znawcy kuchni i produktów lokalnych oraz tradycyjnych.
 7. Skład Kapituły zostanie podany do publicznej wiadomości najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem konkursu.
 8. Oceniane i punktowane będą m.in. walory smakowe, zapachowe, wizualne a także zdrowotne zgłaszanych w konkursie produktów.
 - a. Kapituła oceni zgłoszone do konkursu produkty wg kryteriów punktowych przyjętych przed degustacją na podstawie zasad przedstawionych przez Przewodniczącego przed rozpoczęciem degustacji.
 - b. Dodatkowe punkty mogą zostać przyznane za wskazanie i szczegółowe opisanie receptur, właściwości produktów, a także ich pochodzenia.
 - c. Każdy z uczestniczących podmiotów może zgłosić do konkursu dowolną ilość produktów .
 - d. Nad prawidłowością przeprowadzenia konkursu, głosowania oraz sporządzenia protokołu z wynikami czuwać będzie powołany przez organizatorów sekretarz Kapituły.
 9. Zgłoszenia konkursowe, tj. wypełniony i podpisany formularz stanowiący załącznik do niniejszego Regulaminu, należy **przesyłać do dnia 8 lipca 2022 roku wyłącznie** drogą elektroniczną na adres e-mail: kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl.
 10. W dniu Konkursu, tj. 10 lipca 2022 roku w godz. 10.00 – 12.00 należy dostarczyć produkty gotowe do degustacji do miejsca odbywania się konkursu na terenie Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno - Spożywczego w Szreniawie (bezpośredniego wskazania miejsca dokona recepcja Muzeum).
 11. W tym dniu wyjątkowo możliwe jest też zgłoszenie produktu wraz z bezpośrednim jego dostarczeniem łącznie z kartą zgłoszenia.
 12. Każde ze zgłaszanych do konkursu zestawów należy dostarczyć w co najmniej jednym pełnym opakowaniu uwzględniającym minimum 7, a maksimum 10 pełnych degustacyjnych porcji (porcje pozwalające na dokonanie oceny smakowej dla 7-10-osobowej kapituły).
 13. Za przygotowanie i podanie produktów do degustacji odpowiadają Organizatorzy, którzy:
 - a. udostępniają stoły do prezentacji i naczynia do degustacji przez członków Kapituły,
 - b. w razie potrzeby - zapewniają możliwość podgrzania produktu (np. patelnia grillowa)
 14. Jeśli podanie i zaprezentowanie produktu wymaga specjalnych zaleceń, za jego przygotowanie i podanie odpowiada uczestnik konkursu
 15. Ocena produktów zgłoszonych do konkursu odbędzie się w godzinach 13.00-14.30.
 16. Kolejność oceniania zgłoszonych produktów będzie losowa. Ocena będzie miała charakter anonimowy. Każde z produktów oznaczone będzie przyznanym mu numerem kodowym.
 17. Nagrody i wyróżnienia:

- a. Uczestnicy Konkursu ubiegają się o certyfikaty (dyplomy) z tytułem „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 – Smak Sera**”.
 - b. Ilość tytułów w każdej kategorii nie jest ograniczona, Kapituła może przyznać ich kilka w przypadku zgłoszenia do konkursu wielu produktów posiadających bardzo wysoką jakość, wyjątkowość i smak.
 - c. Wszyscy uczestnicy Konkursu zarówno z terenu powiatu poznańskiego jak i spoza, za poddane do oceny potrawy ubiegają się trzy miejsca w każdej z kategorii (I, II i III)
 - d. W każdej kategorii przyznane zostaną również tytuły Grand Prix wraz z nagrodami finansowymi:
 - **Grand Prix „Smak Sera 2022” w kategorii serów dojrzewających twardych – nagroda pieniężna od Instytutu Skrzynki w wysokości 500 złotych;** voucher upoważniający do udziału w wybranej imprezie organizowanej przez Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie;
 - **Grand Prix „Smak Sera 2022” w kategorii serów dojrzewających miękkich – nagroda pieniężna od Instytutu Skrzynki w wysokości 500 złotych;** voucher upoważniający do udziału w wybranej imprezie organizowanej przez Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie;
 - **Grand Prix „Smak Sera 2022” w kategorii serów świeżych i krótko dojrzewających, w tym twarogów – nagroda pieniężna od Instytutu Skrzynki w wysokości 500 złotych;** voucher upoważniający do udziału w wybranej imprezie organizowanej przez Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie;
 - e. Organizatorzy przewidują również możliwość przyznania wyróżnień oraz ufundowania dodatkowych nagród pozaregulaminowych.
 - f. Laureatom konkursu bezpłatnie udostępnione zostanie logo promocyjne konkursu z możliwością wykorzystywania go w przyszłości do własnych działań promocyjnych i marketingowych.
18. Na zasadzie oddzielnych uzgodnień z Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego uczestnicy konkursu mogą także prowadzić sprzedaż swoich produktów (kontakt Julia Hanulewicz, 618107629 wew. 61).

III. WYNIKI KONKURSU

1. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone przez Przewodniczącego Kapituły lub osobę przez niego wyznaczoną w dniu 10 lipca 2022 r. ok. godz. 16.30.
2. Miejscem ogłoszenia wyników oraz wręczenia nagród jest centralne miejsce imprezy na terenie Muzeum w Szreniawie.
3. Okolicznościowe dyplomy z tytułami „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 – Smak Sera**”, a także możliwe nagrody pozaregulaminowe wręczone zostaną przez:
 - **Dyrektora Instytutu Skrzynki**
 - Przewodniczącego Kapituły
 - Przedstawicieli fundatorów nagród
4. Nagrody nieodebrane przez laureatów w dniu ich ogłoszenia zostaną przekazane im inną drogą po uprzednim ustaleniu sposobu ich przekazania z uczestnikami.

5. Laureaci nagród i wyróżnień mogą zostać powiadomieni przez sekretarza Kapituły o fakcie znalezienia się w grupie laureatów w dniu konkursu, tuż po zakończeniu obrad Kapituły.

IV. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Uczestnicy konkursu podpisując zgłoszenie do konkursu, akceptują jego Regulamin oraz zobowiązują się uszanować wszelkie postanowienia Kapituły.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do wykluczenia z udziału w konkursie uczestników, których działania są sprzeczne z prawem lub Regulaminem.
3. Rozstrzygnięcie Kapituły jest nieodwołalne i nie podlega reklamacji.
4. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany zasad konkursu w trakcie jego trwania.
5. Informacja o zmianach będzie zamieszczona na stronach: www.smakipowiatupoznanskiego.pl oraz www.muzeum-szreniawa.pl.
6. Regulamin konkursu dostępny jest na stronach www.smakipowiatupoznanskiego.pl oraz www.muzeum-szreniawa.pl.
6. Regulamin niniejszy wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia i obowiązuje do odwołania.

Podpisali:

Jan Babczyszyn – Dyrektor Instytutu Skrzynki

Jan Maćkowiak - Dyrektor Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie

Zgłoszenie

udziału w konkursie „Smak Sera 2022”

Zgłoszenie w kategorii (właściwe zakreślić/podkreślić)	a. sery dojrzewające twarde b. sery dojrzewające miękkie c. sery świeże i krótko dojrzewające, w tym twarogi
Nazwa produktu, przetworu itp. Nazwa własna (jeśli dotyczy)	
Nazwa producenta, restauracji, zakładu gastronomicznego/innego podmiotu	
Adres producenta Strona www	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za produkcję i przygotowanie	
Imię i nazwisko osoby zgłaszającej	
Kontaktowy telefon komórkowy	
Adres e-mail	
<u>INFORMACJE DODATKOWE</u> Miejsce pochodzenia, opis produktu, składniki napoju, właściwości itp.	

1. **Oświadczam, że zgłaszany do Konkursu Produkt wytworzony został z zachowaniem prawidłowych zasad i warunków do wytwarzania i przechowywania produktów spożywczych. Nie zawiera też toksyn lub innych szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka substancji.**
2. **Oświadczam, że 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. (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.).**
3. **W związku z wejściem w życie nowych przepisów RODO (Ogólne Rozporządzenie o Ochronie Danych Osobowych) - zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 informujemy, że Administratorem danych osobowych jest Instytut Skrzynki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego z siedzibą w Skrzynkach, Pl. Parkowy 1; 62-060 Skrzynki.**

Kontakt z administratorem ochrony danych: e-mail: kontakt@instytutskrzynki.pl

Dane osobowe są przetwarzane w celu realizacji konkursu: „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 – Smak Sera” na podstawie dobrowolnej zgody uczestnika. Kategorie przetwarzanych danych osobowych obejmują dane zawarte w formularzu zgłoszeniowym konkursu oraz wytworzonych w trakcie oceny konkursowej dokumentach. Dane osobowe niezbędne do celów dokumentacji i promocji konkursu będą także dostępne dla Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Dane osobowe będą przechowywane przez okres 1 roku od dnia złożenia karty lub do momentu wycofania zgody na przetwarzanie danych osobowych. Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo dostępu do treści tych danych, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz przenoszenia danych, a także do cofnięcia zgody w dowolnym momencie, bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania dokonanego na podstawie zgody, przed jej cofnięciem. Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego. Podanie danych jest dobrowolne, ale odmowa podania danych może skutkować brakiem możliwości wzięcia udziału w konkursie „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 – Smak Sera”. Dane osobowe mogą być przekazywane odbiorcom danych w przypadku realizowania konkursu z udziałem podmiotu przetwarzającego. Dane osobowe mogą być także przekazane do państwa trzeciego w związku z korzystaniem przez administratora z rozwiązań chmurowych, na podstawie standardowych klauzul ochrony danych przyjętych przez Komisję Europejską. Osobie, której dane dotyczą, przysługuje prawo do uzyskania kopii tych danych.

.....
miejsce, data

.....
czytelny podpis osoby zgłaszającej

Formularz przesłać e-mailem na adres: kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl

Poza wysłaniem formularza e-mailem obowiązkowe jest też dołączenie jego oryginału wraz ze zgłaszaniem produktem.