



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

Organizatorem konkursu na szczeblu centralnym jest **Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego** w partnerstwie ze **Związkiem Województw RP**. 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. 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 i restauracji) 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 w każdej podkategorii,**
- **wyróżni po 2 produkty w każdej kategorii.**

Jury zastrzega sobie inny podział nagród, m.in. przeznaczenie w uzasadnionych przypadkach upominków dla wszystkich uczestników konkursu.

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 do koordynatorów wojewódzkich konkursu.

Przebieg konkursu

1. Przesłanie przez koordynatorów regionalnych wypełnionych **KART ZGŁOSZENIA PRODUKTU**. Karty powinny wpłynąć **najpóźniej na dwa tygodnie** przed finałem w danym regionie, na adres: **Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, 00-023 Warszawa, ul. Widok 20 lok. 1** 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 8 września 2019 r.

4. Przedstawiciele Komisji Konkursowych dokonają na finałach regionalnych nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „Perła 2019”.

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

Spośród nominowanych w finałach regionalnych produktów, Kapituła Krajowa Konkursu dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2019”.

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

5. Krajowy Finał Konkursu, polegający na uroczystości wręczenia statuetki „Perły”, odbędzie się w Poznaniu, w czasie trwania Międzynarodowych Targów Smaki Regionów, 29 września 2019 r.

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

Wszyscy laureaci „Perel” otrzymają propozycję udziału w ekspozycji swoich produktów po uroczystości Wielkiego Finału.

7. 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. 505 17 55 78 i Pani Grażyny Kurpińskiej – tel. 504 081 707.