



POLSKA IZBA
PRODUKTU
REGIONALNEGO
I LOKALNEGO



**REGULAMIN XII 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 dwa 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 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:
 - zupy lub przystawki
 - 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 2012”, 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.

Zastępca Dyrektora Departamentu
Rolnictwa i Modernizacji Terenów Wiejskich

Specjalista

Izabela Kuźniewska

Kazimierz Forebski

Kierownik
Wydziału Rolnictwa i Żywności

Marzena Rogozińska

DYREKTOR DEPARTAMENTU

Radosław Rybicki



POLSKA IZBA
PRODUKTU
REGIONALNEGO
I LOKALNEGO



REGULAMIN XII 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. 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

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 oraz wyróżni po 2 produkty w każdej kategorii. 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 przysłał 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 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 10 września br.**

4. Przedstawiciele Komisji Konkursowych dokonają na finałach regionalnych nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „**Perła 2012**”.

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 2012”.

5. Krajowy Finał Konkursu, polegający na uroczystości wręczenia statuetki „Perły”, odbędzie się w Poznaniu, w czasie trwania Międzynarodowych Targów Spożywczych Polagra- Food, w październiku 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 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 10.09.2012 r. „Klucze do Polskiej Spizarni” zostaną również wręczone w czasie Wielkiego Finału XII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” .

Zastępca Dyrektora Departamentu
Rolnictwa i Modernizacji Terenów Wiejskich


Kazimierz Porebski

DYREKTOR DEPARTAMENTU


Radostaw Rybicki

Specjalista


Izabela Kuźniewska

Kierownik
Wydziału Rolnictwa i Żywności


Marzena Bogosińska