



Regulamin konkursu

Najlepszy Smak Dolnego Śląska 2017

Wrocław, 3 czerwca 2017



POLSKA AKADEMIA SMAKU
STOWARZYSZENIE

I. INFORMACJE OGÓLNE

1.

Konkurs **Najlepszy Smak Dolnego Śląska 2017**, zwany dalej konkursem, ma na celu wyłonienie i promocję najlepszych produktów regionalnych i tradycyjnych oraz przetworów kulinarnych z regionu Dolnego Śląska oraz nagrodzenie i promowanie ich producentów.

2.

- Organizatorami konkursu są:
 - **Biuro Promocji Miasta i Turystyki Urzędu Miejskiego Wrocławia**, Przejście Żelaźnicze 1; 50-107 Wrocław;
 - Stowarzyszenie **Polska Akademia Smaku**, z siedzibą w Poznaniu.
- Miejsce odbywania się konkursu: **restauracja AKROPOLIS – TAVERNA**, Rynek 20/21, 50-101 Wrocław, tel. 713 435 617, e-mail restauracjaakropolis@wp.pl;
- **Termin odbywania się konkursu: 3 czerwca 2017 roku.**
- Organizację konkursu nadzoruje Jan Babczyszyn – Prezes Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku.
- Informacje o konkursie i szczegóły dot. zgłaszania produktów: polskaakademiasmaku@gmail.com; tel. + 48 500 531 875

3.

- W konkursie mogą uczestniczyć producenci, przetwórcy, gospodarstwa agroturystyczne i inne zakłady gastronomiczne z terenu województwa dolnośląskiego.
- Zgłaszany do konkursu produkt musi być dostępny na rynku dla konsumentów.

4.

Konkurs odbywa się w ramach festiwalu „Europa na widelcu” we Wrocławiu.

5.

- Produkty ocenia Kapituła konkursu powołana przez organizatorów, w której skład wchodzi krytycy kulinarni, eksperci smaku, znawcy kuchni i produktów lokalnych oraz tradycyjnych.
- Skład kapituły zostanie podany do publicznej wiadomości najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem konkursu.

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1.

Uczestnicy konkursu, podpisując zgłoszenie do konkursu, akceptują jego regulamin oraz zobowiązują się uszanować wszelkie postanowienia Kapituły konkursu.

2.

- Przedmiotem konkursu jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych produktów i przetworów kulinarnych pochodzących z regionu Dolnego Śląska w następujących kategoriach:
 - produkty mleczne
 - produkty mięsne
 - produkty rybołówstwa
 - owoce i warzywa
 - wyroby piekarnicze i cukiernicze
- oleje i tłuszcze
 - miody
 - napoje, w tym napoje alkoholowe:
 - nalewki
 - wina, miody pitne, piwa, cydry

- inne

- Oceniane będą m.in. walory smakowe, zapachowe i wizualne produktów, jakość użytego surowca, dobór dodatków, staranność przygotowania.
- Dodatkowe punkty mogą zostać przyznane za wskazanie i szczegółowe opisanie użytych składników i dodatków pochodzących z terenu województwa dolnośląskiego.
- Każdy z uczestniczących podmiotów może zgłosić do konkursu dowolną ilość produktów i przetworów, wypełniając osobny formularz zgłoszenia dla każdego z nich.

3.

Zgłoszenia na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego regulaminu przyjmowane będą do dnia 2 czerwca 2017 roku drogą elektroniczną pod adresem e-mail **polskaakademiasmaku@gmail.com**.

4.

- W dniu konkursu, tj. **3 czerwca 2017 roku**, w godz. 10.00–13.00 należy dostarczyć produkty do degustacji do restauracji **AKROPOLIS – TAVERNA**, Rynek 20/21, 50-101 Wrocław.
- Każdy z prezentowanych produktów należy dostarczyć w minimum pięciu pełnych porcjach degustacyjnych (są to porcje pozwalające na dokonanie oceny smakowej dla kilkuosobowej kapituły).

5.

- Kolejność oceniania zostanie wyłoniona losowo. Ocena będzie miała charakter anonimowy. Każdy z produktów oznaczony będzie przyznanym mu numerem kodowym.
- Uczestnicy konkursu ubiegają się nagrody regulaminowe, którymi są **tytuły „Najlepszy Smak Dolnego Śląska 2017”** w poszczególnych kategoriach konkursu.
- Ilość tytułów dla poszczególnych kategorii nie jest ograniczona i kapituła może przyznać ich kilka w przypadku zgłoszenia do konkursu wielu produktów posiadających bardzo wysoką jakość, wyjątkowość i smak.
- Organizatorzy przewidują również możliwość przyznania wyróżnień oraz ufundowania dodatkowych nagród pozaregulaminowych.

III. WYNIKI KONKURSU

1.

- Wyniki konkursu zostaną ogłoszone przez przewodniczącego Kapituły lub osobę przez niego wyznaczoną w dniu 3 czerwca ok. godz. 18.00 (dokładna godzina zostanie przekazana biorącym udział w konkursie z chwilą przekazywania produktów).
- Miejszem ogłoszenia wyników oraz wręczenia nagród jest scena festiwalu „Europa na widelcu” na wrocławskim Rynku.
- Nagrody nieodebrane przez laureatów w dniu ogłoszenia wyników zostaną przekazane im inną drogą po uprzednim ustaleniu sposobu ich przekazania z uczestnikami.
- Laureaci nagród i wyróżnień mogą zostać powiadomieni przez sekretarza Kapituły o fakcie znalezienia się w grupie laureatów (bez wskazywania zajętych w konkursie miejsc) w dniu konkursu tuż po zakończeniu obrad Kapituły.

2.

Niniejszy regulamin wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia.

Podpisali:

Piotr Bikont, Dyrektor Programowy festiwalu „Europa na widelcu”

Jan Babczyszyn, Prezes Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku

Zgłoszenie

udziału w konkursie Najlepszy Smak Dolnego Śląska 2017

Zgłoszenie w kategorii (właściwe zakreślić/podkreślić)	<ul style="list-style-type: none">- produkty mleczne- produkty mięsne- produkty rybołówstwa- owoce i warzywa- wyroby piekarnicze i cukiernicze- oleje i tłuszcze- miody- napoje, w tym napoje alkoholowe:<ul style="list-style-type: none">• nalewki (*)• wina, miody pitne, piwa, cydry (**)- inne
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	
Nr PESEL osoby zgłaszającej Uwaga! Dotyczy tylko w przypadku zgłaszania napojów alkoholowych	
Kontaktowy telefon komórkowy	
Adres e-mail	
Informacje dodatkowe Główne składniki, opis użytych surowców	

Użyte dodatki (ze szczególnym uwzględnieniem dodatków pochodzenia z regionu dolnośląskiego)	

Oświadczam, że zgłaszany do konkursu produkt (w tym przetwory i inne) 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.

() Oświadczam, że zgłaszana do konkursu nalewka jest produktem wytworzonym na bazie wyrobów alkoholowych nabytych w ramach koncesji na produkcję nalewek lub zakupionych w placówkach handlowych uprawnionych do sprzedaży tychże wyrobów w Polsce lub za granicą.*

*(**) Oświadczam, że zgłaszany do konkursu napój alkoholowy (wino, miód pitny, piwo, cydr) jest produktem wytworzonym w ramach koncesji na produkcję napojów alkoholowych (z prawem komercyjnej sprzedaży lub w ramach prowadzonego gospodarstwa agroturystycznego lub innego przedsiębiorstwa bez prawa komercyjnej sprzedaży).*

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.).

.....
miejsce, data

.....
czytelny podpis osoby zgłaszającej

Formularz przesłać drogą elektroniczną pod adresem **polskaakademiasmaku@gmail.com**

Możliwe jest także wysłanie formularza pocztą/kurierem na adres restauracji **AKROPOLIS – TAVERNA, Rynek 20/21, 50-101 Wrocław** lub dostarczenie na miejsce konkursu w dniu jego odbywania się wraz ze zgłoszonymi produktami.