

REGULAMIN X 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 (np.. mięso, ryby, drób, wędliny, mleko, sery, farsze, miód i jego przetwory)

II – Produkty regionalne pochodzenia roślinnego (np. owoce, warzywa, konfitury, powidła, marmolady, octy, marynaty, soki, zakwasy, mąki, kasze, chleby i inne wypieki)

III – Napoje regionalne (alkoholowe i bezalkoholowe)

IV – Inne produkty regionalne w szczególności łączące produkty roślinne ze zwierzęcymi (np. farsze)

4. 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. O udziale w konkursie decyduje kolejność zgłoszeń.

Karty zgłoszenia produktu powinny wpłynąć najpóźniej do dnia 09.06.201r., na adres:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego

Ul. Zwycięska 12

53 – 033 Wrocław

z dopiskiem: „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”

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

www.dodr.pl

www.umwd.dolnyslask.pl

- jeden producent może zgłosić jeden produkt w każdej kategorii
- jury finałów regionalnych wyłoni zwycięzców w poszczególnych kategoriach, przyznając I, II i III miejsce;
- przedstawiciele Komisji Konkursowej dokonają na finale regionalnym nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „Perła 2010”. Do nominacji 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 finale regionalnym produktów, Kapituła Konkursowa dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2010”
- statuetki „Perła 2010” zostaną wręczone na uroczystym Wielkim Finale połączonym z prezentacją laureatów i regionów.
- lista laureatów zostanie umieszczona na stronie www.produktyregionalne.pl
- wszyscy laureaci „Perel”, 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 Produktu Regionalnego”

Wszystkie pytania dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie, a związanych z organizacją konkursu prosimy kierować na adres: izabela.michniewicz@dodr.pl,

tel. 71/ 339 80 21