**  **

**REGULAMIN XV 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) 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:

1. **Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego**

**Podkategorie:**

1. **Produkty i przetwory mięsne**
2. **Produkty i przetwory z ryb**
3. **Produkty mleczne**
4. **Miody**
5. **Produkty regionalne pochodzenia roślinnego**

**Podkategorie:**

1. **Przetwory owocowe**
2. **Przetwory warzywne**
3. **Produkty zbożowe**
4. **Wyroby cukiernicze**
5. **Napoje regionalne**

**Podkategorie:**

1. **Napoje bezalkoholowe**
2. **Napoje alkoholowe**

**IV. Inne produkty regionalne** w szczególności łączące produkty roślinne ze zwierzęcymi (np.

farsze).

**Konkurs zostanie podzielony na 2 etapy:**

**Etap I:** Pracownik KPODR Minikowo przeanalizuje karty zgłoszeniowe według poniższych kryteriów:

1. Rzetelnie uzupełniona karta zgłoszeniowa – 0-10 pkt
2. Dowody na oryginalność i związek z regionem ( kserokopia przepisu ze starodruku, zapis wywiadu ustnego) – 0-5 pkt
3. Komercjalizacja produktu. Czy dany produkt można legalnie zakupić? – 0-5 pkt
4. Stosowanie technik marketingowych służących promocji produktów – 0-5 pkt

*\*każdy uczestnik musi uzyskać minimum 15 pkt*

**Etap II:** Analiza kart zgłoszeniowych przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego

**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.

**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.

**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”". Wzórformularza dostępny jest w urzędachmarszałkowskich, ośrodkach doradztwa rolniczego,w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego iLokalnego 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 4 września br.**

4. Przedstawiciele Komisji Konkursowych dokonają na finałach regionalnych nominacji nagrodzonych produktów do nagrody **„Perła 2016**”.

Do nominacji do nagrody „Perły" na finałach regionalnych **mogą również kandydować te** **produkty, które otrzymały I, II 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 2016”.

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 Spożywczych Polagra Food, we wrześniu br.

6. Lista laureatów zostanie umieszczona na stronach: [www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl)

Wszyscy laureaci „Pereł", 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”.

**Nagroda „Klucz do Polskiej Spiżarni”**

Wzorem lat ubiegłych, Kapituła Krajowa wybierze laureatów „Klucza do Polskiej Spiżarni”, 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 Spiżarni” należy przysyłać (z uzasadnieniem oraz opisem dokonań i fotografiami zgłaszanych osób) do dnia **4.09.2016 r.** „Klucze do Polskiej Spiżarni” zostaną również wręczone w czasie Wielkiego Finału XVI edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” .