



REGULAMIN XXII 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 kulturowanych 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 przedstawiają 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”. 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 60**.

3. Zgłoszone produkty powinny być zaprezentowane na finałach regionalnych w terminach nie późniejszych niż **do 11 września 2023 r.**

4. Przedstawiciele Komisji Konkursowych dokonają na finałach regionalnych nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „Perła 2023”.

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-Smaki Regionów”.**

Spośród nominowanych w finałach regionalnych produktów, Kapituła Krajowa Konkursu dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2023”.

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 „Perła 2023”, odbędzie się w Poznaniu, w czasie trwania Międzynarodowych Targów „Smaki Regionów”, 30 września 2023 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.