**REGULAMIN KONKURSU „KROMKA.PL”**

§ 1

**Postanowienia ogólne**

1. Niniejszy Regulamin określa zasady i warunki uczestnictwa w konkursie „Kromka.pl”, zwanym dalej „Konkursem”, którego organizatorem jest: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego (ul. Widok 20/1, 00-023 Warszawa).

2. Organizator oświadcza, że Konkurs nie jest grą losową, loterią fantową, zakładem wzajemnym, loterią pomocową, których wynik zależy od przypadku, ani żadną inną formą gry losowej przewidzianej w ustawie z dnia 19 listopada 2009 r. o grach hazardowych (Dz. U. z 2020 r. poz. 2094, z późn. zm.).

§ 2

 **Cel konkursu**

Celem Konkursu jest:

1. promowanie produktów piekarniczych opartych na tradycjach regionalnych/historycznych;

2. promowanie lokalnych piekarni rzemieślniczych, spółdzielczych i działających w ramach RHD stosujących tradycyjne, regionalnie/historyczne metody wypieku;

§ 3
Przedmiot Konkursu

1. Przedmiotem konkursu jest wykonanie pracy konkursowej polegającej na przygotowaniu jednego typu pieczywa, którego receptura i sposób wykonania oparte są na tradycyjnych i rzemieślniczych metodach wypieku i/lub regionalnych/historycznych tradycjach piekarniczych. Produkt należy przedstawić w postaci, w jakiej jest oferowany konsumentom, w przypadku produktów drobnych (np. bułki, należy dostarczyć produkty w ilości degustacyjnej dla 5 jurorów)

2. Zgłoszone Prace konkursowe muszą być dostarczone na miejsce stacjonarne konkursu wskazane przez organizatora, we wskazanym przez organizatora czasie (etapy wojewódzkie konkursu odbędą się w dniach od 12.05.24 r. do 10.09.24 r., w całej Polsce).

3. Wszyscy uczestnicy wojewódzkich etapów konkursu będą promowani w mediach społecznościowych (facebook).

4. Zwycięzcy finałów regionalnych konkursu biorą udział w finale ogólnopolskim. Finał ogólnopolski odbędzie się podczas Targów „Smaki Regionów” w Poznaniu 28 września 2024 r.

§ 4
Warunki uczestnictwa i zgłoszenie udziału do Konkursu

1. Uczestnikami Konkursu mogą być lokalne piekarnie, cukiernie i zakłady piekarnicze oraz rolnicy zarejestrowani w ramach RHD, którzy w sprzedaży posiadają produkty oparte na tradycyjnych i rzemieślniczych metodach wypieku i/lub regionalnych/historycznych tradycjach piekarniczych.

2. Warunkiem udziału w Konkursie jest przesłanie zgłoszenia do Konkursu przez upoważnionego przedstawiciela uczestnika Konkursu, w terminie do 6 maja 2024 r. na adres:
**Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie**, **89-122 Minikowo
lub osobiście w siedzibie KPODR pokój nr 33**  **lub** magdalena.kulus@kpodr.pl**,**tel. 723 692 551.

3. W treści zgłoszenia należy podać:

* + nazwę zgłaszanego pieczywa, którego dotyczy Praca konkursowa;
	+ opis zgłaszanego pieczywa oraz jego fotografia;
	+ imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentowania uczestnika Konkursu;
	+ nazwę firmy/zakładu uczestnika zgłaszającego Pracę konkursową;
	+ miasto oraz województwo, w którym działa firma/zakład biorąca udział w Konkursie;
	+ adres do korespondencji;
	+ dane do kontaktu: e-mail i telefon;
	+ adres strony internetowej lub kont na portalach społecznościowych (pole nieobowiązkowe).

Zgłoszenia niepełne (nie zawierające wszystkich obowiązkowych punktów) nie będą rozpatrywane.

4. O uczestnictwie w konkursie decydować będzie kolejność zgłoszeń, do każdego z etapów wojewódzkich zakwalifikowanych zostanie do 10 uczestników.

§ 5
Ogłoszenie wyników, jury i kryteria Konkursu

1. Wyniki etapów wojewódzkich i etapu ogólnopolskiego Konkursu zostaną ogłoszone każdorazowo stacjonarnie tuż po zakończeniu wydarzenia oraz podane do publicznej wiadomości poprzez opublikowanie informacji w mediach społecznościowych konkursu oraz na stronie internetowej Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

2. Jury konkursu będzie składało się z:

- przedstawicieli PIPRiL;

- blogera/dziennikarza kulinarnego;

- szefa kuchni/znawcy regionalnych tradycji;

- przedstawiciela z branży piekarniczej z danego regionu

3. Jury będzie oceniało prace konkursowe na podstawie poniższych kryteriów:

- walory degustacyjne pieczywa konkursowego oraz wygląd, smak miękiszu, wygląd skórki itp.

- sposoby wytwarzania – dodatkowe punkty przyznane zostaną m.in. za rodzaj pieca (ceramiczny, opalany drewnem itp.)

- historia receptury i użyte surowce (dodatkowe punkty mogą być przyznane za naturalne receptury i składniki oraz wykorzystanie rodzimych odmian zbóż)

- prezentacja i sposób podania produktu konkursowego

- dodatkowe punkty mogą być przyznane za zdobyte przez produkt i producenta certyfikaty/nagrody

§ 6
Nagrody

1. **W finałach wojewódzkich przewidziane są następujące nagrody:**

I nagroda w wysokości 1 000,00 zł

II nagroda w wysokości 700,00 zł

III nagroda w wysokości 500,00 zł

Wyróżnienie w wysokości 200,00 zł

2 **W finale ogólnopolskim konkursu przewidziano:**

I nagrodę w wysokości 2 000,00 PLN,

II nagrodę w wysokości 1 500,00 PLN,

III nagrodę w wysokości – 1000,00 PLN

Wyróżnienie w wysokości 500,00 PLN

§ 7
Postanowienia końcowe

1. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady udziału w Konkursie.
2. Postanowienia Regulaminu stanowią podstawę do prowadzenia Konkursu, a ich interpretacja należy odpowiednio do Komisji Konkursowej lub Jury Konkursowego.
3. W trakcie trwania Konkursu Współorganizatorzy zastrzegają sobie możliwość zmiany postanowień Regulaminu w każdym czasie, jeżeli nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa w Konkursie.