



**INSTYTUT
SKRZYNKI**



SMAKI POWIATU
Poznańskiego

Regulamin regionalnego konkursu

Smaki natury w tradycyjnych przetworach

oraz

„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023”



**POWIAT
POZNAŃSKI**



Skrzynki, 17.09.2023 r.

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Konkurs „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego**”, zwany dalej Konkursem, ma na celu wyłanianie i promocję najlepszych produktów, potraw, napojów regionalnych i tradycyjnych oraz przetworów kulinarnych z terenu powiatu poznańskiego oraz nagradzanie i promowanie ich wytwórców. Konkurs ma charakter cykliczny i odbywa się podczas tematycznych imprez związanych z produkcją rolno-spożywczą odbywających się na terenie aglomeracji poznańskiej w tym powiatu poznańskiego. Produkty i potrawy wyróżnione w trakcie Konkursu są w sposób szczególny promowane na szlaku kulinarnym powiatu poznańskiego, tj. na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl.
2. Konkurs regionalny „**Smaki natury w tradycyjnych przetworach - 2023**” jest imprezą kulinarno-artystyczną, która ma na celu promocję tradycji przygotowywania i wykonywania sezonowych przetworów z owoców, warzyw, grzybów, ziół oraz innych mieszanych, w tym: powideł, konfitur, dżemów, galaretek, kompotów, soków i napojów, kiszzonek, marynat, suszy oraz odkrywanie dawnych receptur, nagradzanie ich twórców oraz szeroko rozumianą integrację środowiska gastronomicznego wokół Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego w Instytucie Skrzynki.
3. Organizatorem Konkursu jest **Instytut Skrzynki – Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego z siedzibą w Skrzynkach, pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki**;
4. **Konkurs odbywa się przy współpracy:**
 - Powiatu Poznańskiego
 - Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno -Spożywczego w Szreniawie
 - Wielkopolskiego Parku Narodowego
 - TOP AGRAR Polska
 - Stowarzyszenia **Slow Food Wielkopolska** z siedzibą w Poznaniu
 - Stowarzyszenia **Polska Akademia Smaku** z siedzibą w Poznaniu.
 - Sieci **Culinary Heritage Europe**
 - **Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej**
5. Konkurs odbywa się pod **Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego**.
6. Miejsce odbywania się konkursu **Dwór Skrzynki – Plac Parkowy 1 (gmina Stęszew, powiat poznański)**; konkurs odbywa się w ramach imprezy „**Skrzynki Pełne Smaków**”.
7. Konkurs jest także elementem promocji szlaku kulinarnego powiatu poznańskiego.
8. Za organizację konkursu odpowiada jego koordynator, który udziela szczegółowych informacji. Kontakt: +48 519 356 043; kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl.

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Przedmiotem konkursu „**Smaki natury w tradycyjnych przetworach - 2023**” jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych tradycyjnych przetworów i suszy w następujących kategoriach:
 - **Owoce i warzywa**
 - **Grzyby**
 - **Zioła i inne**
2. W konkursie mogą uczestniczyć producenci i przetwórcy spożywczy, a także kolarze gospodyń wiejskich, gospodarstwa agroturystyczne oraz lokale gastronomiczne z terenu całej Wielkopolski, w tym z powiatu poznańskiego.

3. Udział w konkursie jest bezpłatny. Organizator nie zwraca uczestnikom kosztów przygotowania i dojazdu.
4. Uczestnicy konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o tytuły „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023 – Smaki natury w tradycyjnych przetworach**” zgodnie z punktem 16/a-b. Ponadto ubiegają się też nagrody pieniężne zgodnie z punktem 16/c niniejszego Regulaminu.
5. Uczestnicy konkursu spoza terenu powiatu poznańskiego ubiegają się wyłącznie o główne nagrody i wyróżnienia konkursu „**Smaki natury w tradycyjnych przetworach**” zgodnie z pkt 16/c niniejszego Regulaminu.
6. **Do Konkursu zgłaszać można: przetwory, napoje oraz susze, które są dostępne w ofercie stałej lub sezonowej zgłaszających tj. w sprzedaży detalicznej, na stoiskach podczas festynów, jarmarków, na targowiskach, a także podczas ważnych imprez i wydarzeń okolicznościowych. W przypadku gospodarstw agroturystycznych i innych zakładów gastronomicznych są też wykorzystywane w sezonowym menu tych obiektów. Zgłoszenia mogą być też próbą odtworzenia ich na podstawie rodzinnych przepisów oraz starych poradników i książek kulinarnych.**
Zgłosić można też przetwory, napoje i susze itp. wykorzystując nieco zapomniany surowiec. Takie zgłoszenia mogą otrzymać w każdej kategorii wyróżnienie specjalne „Z przeszłości dla przyszłości”.
Wszelkie wątpliwości w tym zakresie rozstrzyga telefonicznie koordynator konkursu.
7. Zgłoszone do konkursu produkty ocenia Kapituła konkursu powołana przez organizatorów, w której skład wchodzi krytycy kulinarni, eksperci smaku, technolodzy żywności, znawcy kuchni i produktów lokalnych oraz tradycyjnych, osoby świata kultury, sztuki i mediów.
8. Skład Kapituły zostanie podany do publicznej wiadomości najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem konkursu.
9. Oceniane i punktowane będą m.in. walory smakowe, zapachowe, wizualne a także zdrowotne zgłaszanych w konkursie przetworów i suszy:
 - a. Kapituła oceni zgłoszone do konkursu produkty wg kryteriów punktowych przyjętych przed degustacją na podstawie zasad przedstawionych przez Przewodniczącego przed rozpoczęciem degustacji.
 - b. Dodatkowe punkty mogą zostać przyznane za wskazanie i szczegółowe opisanie receptur, właściwości półproduktów, a także ich pochodzenia.
 - c. Każdy z uczestniczących podmiotów/osób może zgłosić do konkursu **maksymalnie 5 produktów** wypełniając osobny formularz zgłoszenia dla każdego zgłoszenia
 - d. Nad prawidłowością przeprowadzenia konkursu, głosowania oraz sporządzenia protokołu z wynikami czuwać będzie powołany przez organizatorów Sekretarz Kapituły.
10. Zgłoszenia konkursowe, tj. wypełniony i podpisany formularz stanowiący załącznik do niniejszego Regulaminu należy przesłać e-mailem na adres: kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl najpóźniej do dnia 15 września 2023 r.
11. a. W dniu konkursu, tj. 17 września 2023 r. oryginały kart zgłoszenia wraz ze zgłaszanymi produktami należy dostarczyć w godz. 10.30 – 12.00 do miejsca odbywania się konkursu tj. Dworu Skrzyńki.
 - b. Zgłaszane przetwory można również na ryzyko zgłaszającego przesłać wcześniej przesyłką kurierską na adres: Instytut Skrzyńki, Plac Parkowy 1, 62-060 Stęszew z dopiskiem „Konkurs Smaki natury”

12. Przetwory należy dostarczyć w ilości co najmniej 3 opakowań (stoiki, butelki, pojemniki, inne opakowania)
13. Organizatorzy zapewniają stół i miejsce do ekspozycji zgłoszonych produktów dla każdego uczestnika konkursu. Uczestnicy konkursu mogą dekorować swoje zgłoszenia (np. układać na serwecie, stroić kwiatami), jednak kompozycje nie mogą być zbyt bardzo przestrzenne (zakłada się powierzchnię do ok. 40cm x 40cm, w zależności od liczby zgłoszeń i możliwości ekspozycyjnej organizatora). W razie pytań i dodatkowych potrzeb konieczny jest kontakt z Sekretarzem konkursu.
14. Ocena zgłoszonych przetworów do konkursu odbędzie się w godzinach 12.30-14.30.
15. Kolejność oceniania zgłoszonych produktów będzie losowa. Ocena będzie miała charakter jawny. Każdy ze zgłoszonych produktów oznaczony będzie numerem kategorii i numerem kodowym produktu. Zgłaszający będą zobowiązani zaprezentować kapitule swoje zgłoszenia i przedstawić skład produktów je tworzących oraz sposób ich przygotowania.
16. Nagrody i wyróżnienia:
 - a. Uczestnicy Konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o wyróżnienia - **certyfikaty (dyplomy) z tytułem „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023 – Smaki natury w tradycyjnych przetworach”**. Laureaci otrzymają też do dyspozycji (z możliwością wykorzystania we własnych działaniach marketingowych i promocyjnych, w tym druku na opakowaniach) znak towarowy konkursu z oznaczeniem roku 2023.
 - b. Liczba wyróżnień zgodnie z pkt. 16 a (powyżej) nie jest ograniczona. Kapituła może przyznać ich kilka w każdej kategorii w przypadku zgłoszenia do konkursu wielu przetworów posiadających bardzo wysoką jakość, wyjątkowość i smak.
 - c. Wszyscy uczestnicy Konkursu zarówno z terenu powiatu poznańskiego jak i spoza, za poddane do oceny przetwory ubiegają się o:
 - A. W Kategorii: Owoce i warzywa:
 - **GRAND PRIX – „Smaki natury w tradycyjnych przetworach”:**
 - nagroda pieniężna w wysokości 300 złotych
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
 - **1 miejsce – „Smaki natury w tradycyjnych przetworach”**
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
 - **2 miejsce – „Smaki natury w tradycyjnych przetworach”**
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
 - **3 miejsce – „Smaki natury w tradycyjnych przetworach”**
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
 - **Wyróżnienie Specjalne „Z przeszłości dla przyszłości”**
 - wydawnictwo albumowe ufundowane przez Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
 - B. W Kategorii: grzyby:
 - **GRAND PRIX – „Smaki natury w tradycyjnych przetworach”:**
 - nagroda pieniężna w wysokości 300 złotych
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego

- **1 miejsce – „Smaki natury w tradycyjnych przetworach”**
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
- **2 miejsce – „Smaki natury w tradycyjnych przetworach”**
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
- **3 miejsce – „Smaki natury w tradycyjnych przetworach”**
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
- **Wyróżnienie Specjalne „Z przeszłości dla przyszłości”**
- wydawnictwo albumowe ufundowane przez Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego

C. W Kategorii: Zioła i inne:

- **GRAND PRIX – „Smaki natury w tradycyjnych przetworach”:**
- nagroda pieniężna w wysokości 300 złotych
- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
- **1 miejsce – „Smaki natury w tradycyjnych przetworach”**
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
- **2 miejsce – „Smaki natury w tradycyjnych przetworach”**
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
- **3 miejsce – „Smaki natury w tradycyjnych przetworach”**
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
- **Wyróżnienie Specjalne „Z przeszłości dla przyszłości”**
- wydawnictwo albumowe ufundowane przez Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego

d. Fundatorem nagród pieniężnych w konkursie jest Instytut Skrzynki.

e. Organizatorzy przewidują również możliwość przyznania oraz ufundowania dodatkowych wyróżnień i nagród pozaregulaminowych.

III. WYNIKI KONKURSU

1. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone przez Przewodniczącego Kapituły lub osobę przez niego wyznaczoną w dniu 27 września 2023 r. ok. godz. 17.30.
2. Miejscem ogłoszenia wyników oraz wręczenia nagród jest Scena imprezy „Skrzynki pełne smaków” w Dworze Skrzynki.
3. Okolicznościowe dyplomy z tytułami „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023 – Smaki natury w tradycyjnych przetworach**”, a także pozostałe nagrody regulaminowe oraz pozaregulaminowe wręczone zostaną przez:
Przewodniczącego Kapituły i Dyrektora Instytutu Skrzynki w asyście pozostałych Członków Kapituły
4. Nagrody nieodebrane przez laureatów w dniu ich ogłoszenia zostaną przekazane inną drogą po uprzednim ustaleniu sposobu ich przekazania z uczestnikami.
5. W dniu zakończenia konkursu zostanie przygotowany i przesłany do mediów specjalny komunikat prasowy z podsumowaniem i wynikami konkursu.

IV. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Uczestnicy konkursu podpisując zgłoszenie do konkursu, akceptują jego Regulamin oraz zobowiązują się uszanować wszelkie postanowienia Kapituły.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do wykluczenia z udziału w konkursie uczestników, których działania są sprzeczne z prawem lub Regulaminem.
3. Rozstrzygnięcie Kapituły jest nieodwołalne i nie podlega reklamacji.
4. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany zasad konkursu w trakcie jego trwania.
5. Regulamin, karta zgłoszenia oraz informacje o ewentualnych zmianach dostępne będą na stronach:
 - www.smakipowiatupoznanskiego.pl
 - www.instytutskrzynki.pl
6. Regulamin niniejszy wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia i obowiązuje do odwołania.

Podpisał:

Jan Babczyszyn – Dyrektor Instytutu Skrzynki

Zgłoszenie

Konkursu

„Smaki natury w tradycyjnych przetworach”

Zgłoszenie w kategorii: (zaznaczyć właściwą pozycję)	a. Owoce i warzywa b. Grzyby c. Zioła i inne
Czy zgłaszający ubiega się o wyróżnienie specjalne „Z przeszłości dla przyszłości”	TAK <input type="checkbox"/> NIE <input type="checkbox"/>
Nazwa zgłaszanego produktu: Nazwa własna (jeśli dotyczy)	
Imię i nazwisko autora (wytwórcy):	
Adres autora:	
Imię i nazwisko osoby zgłaszającej (jeśli jest to inna osoba niż autor):	
Czy wytwórca jest z terenu powiatu poznańskiego (zaznaczyć właściwe)	TAK <input type="checkbox"/> NIE <input type="checkbox"/>
Kontaktowy telefon komórkowy:	
Adres e-mail (jeśli jest, to także strona www)	
Adres profilu na FB	

INFORMACJE DODATKOWE

Źródło przepisu

Posiadane certyfikaty

1. *Oświadczam, że Zapoznałem się z Regulaminem i akceptuję podane warunki Konkursu.*
2. *W związku z wejściem w życie nowych przepisów RODO (Ogólne Rozporządzenie o Ochronie Danych Osobowych) - zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 informujemy, że Administratorem danych osobowych jest Instytut Skrzynki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego z siedzibą w Skrzynkach , Pl. Parkowy 1; 62-060 Skrzynki. Kontakt z administratorem ochrony danych: e-mail: kontakt@instytutskrzynki.pl*
3. *Dane osobowe są przetwarzane w celu :*
 - *realizacji praw i obowiązków wynikających z Regulaminu-umowy (podstawa prawna – art. 6 ust. 1 lit. b RODO) – „wykonanie umowy”,*
 - *wypełniania obowiązków prawnych np. prowadzenie dokumentacji księgowej i podatkowej, w tym archiwizowanie dokumentacji (podstawa prawna - art. 6 ust. 1 lit. c RODO) – „obowiązek prawny”,*
 - *-wykonywania postanowień Regulaminu-umowy, dochodzenie lub obrona przed ewentualnymi roszczeniami związanymi z Regulaminem-umową (podstawa prawna - art. 6 ust. 1 lit. f RODO) – „prawnie uzasadniony interes”;*
 - *kontaktu z przedstawicielami lub osobami wskazanymi do kontaktu w sprawach dotyczących realizacji celów Regulaminu-umowy (podstawa prawna - art. 6 ust. 1 lit. f RODO) – „prawnie uzasadniony interes”.*

Przekazanie danych jest dobrowolne, ale niezbędne dla realizacji celów Regulaminu-umowy oraz innych ww. celów Administratora. Odmowa przekazania danych może się wiązać z brakiem możliwości realizacji celów Regulaminu-umowy oraz ww. celów. W przypadkach przepisów ustawowych, powyżej wskazanych, pozyskanie danych jest obowiązkiem prawnym.

4. *Kategorie przetwarzanych danych osobowych obejmują dane zawarte w formularzu zgłoszeniowym konkursu oraz wytworzonych w trakcie oceny konkursowej dokumentach. Dane osobowe będą przechowywane przez okres:*
 - *okres obowiązywania celów Regulaminu-umowy,*
 - *okres przechowywania dokumentów określony przepisami prawa np. przepisy prawa podatkowego, w tym określające okres archiwizowania, okres przedawnienia roszczeń wynikający z przepisów szczególnych np. kodeks cywilny.*
5. *Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo dostępu do treści tych danych, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz przenoszenia danych. Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego. Podanie danych jest dobrowolne, ale odmowa podania danych może skutkować brakiem możliwości wzięcia udziału w konkursie „Smak Natury w Tradycyjnych Przetworach 2023”. Dane osobowe mogą być przekazywane odbiorcom danych w przypadku realizowania konkursu z udziałem podmiotu przetwarzającego. Dane*

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Miejsce, data

czytelny podpis osoby zgłaszającej

Uwaga! W miarę możliwości prosimy o wypełnienie na komputerze i oprócz podpisanego odręcznie egzemplarza, przesłanie przepisu w edytowalnym pliku Word.