

EUROPEJSKI  
**FESTIWAL  
SMAKU**



**Regulamin Konkursu**

**„Najlepszy Smak  
Lubelszczyzny”  
2017**

Lublin, 8 września 2017



## I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Konkurs „**Najlepszy Smak Lubelszczyzny**” zwany dalej Konkursem ma na celu wyłanianie i promocję najlepszych produktów regionalnych i tradycyjnych oraz przetworów kulinarnych z Regionu Lubelskiego oraz nagradzanie i promowanie ich producentów.
2.
  - Organizatorami Konkursu są:
    - **Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie**,
    - Stowarzyszenie **Polska Akademia Smaku** z siedzibą w Poznaniu.
  - Miejsce odbywania się Konkursu: restauracja **Trybunalska, ul. Rynek 4, Lublin**
  - Organizację konkursu nadzoruje **Jan Babczyszyn** – Prezes Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku.
  - Informacje o konkursie i szczegóły nt. zgłaszania produktów:  
Jan Babczyszyn – 516 478 508; [polskaakademiasmaku@gmail.com](mailto:polskaakademiasmaku@gmail.com)
3.
  - W Konkursie mogą uczestniczyć producenci, przetwórcy, gospodarstwa agroturystyczne i inne zakłady gastronomiczne z terenu województwa lubelskiego.
  - Zgłaszany do konkursu produkt musi być dostępny na rynku dla konsumentów.
4. Konkurs odbywa się w ramach festiwalu „Europejskiego Festiwalu Smaku w Lublinie”.
5.
  - Produkty ocenia Kapituła Konkursu powołana przez organizatorów, w której skład wchodzi krytycy kulinarni, eksperci smaku, znawcy kuchni i produktów lokalnych oraz tradycyjnych.
  - Skład kapituły zostanie podany do publicznej wiadomości najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem konkursu.

## II. ZASADY UCZESTNICTWA

7. Uczestnicy Konkursu podpisując zgłoszenie do Konkursu, akceptują jego Regulamin oraz zobowiązują się uszanować wszelkie postanowienia Kapituły.
8.
  - Przedmiotem Konkursu jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych produktów i przetworów kulinarnych pochodzących z Regionu Lubelskiego w następujących kategoriach:
    - produkty mleczne
    - produkty mięsne
    - produkty rybołówstwa
    - owoce i warzywa
    - wyroby piekarnicze i cukiernicze
    - oleje i tłuszcze
    - miody
    - napoje, w tym napoje alkoholowe:
      - nalewki
      - wina, miody pitne, piwa, cydry
    - inne
  - Oceniane będą m.in. walory smakowe, zapachowe i wizualne produktów, jakość użytego surowca do przetworów, dobór dodatków, staranność przygotowania.
  - Dodatkowe punkty mogą zostać przyznane za wskazanie i szczegółowe opisanie użytych składników i dodatków pochodzących z terenu województwa lubelskiego.

- Każdy z uczestniczących podmiotów może zgłosić do Konkursu dowolną ilość produktów i przetworów wypełniając osobny formularz zgłoszenia dla każdego z nich.

9.

Zgłoszenia na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego regulaminu przyjmowane będą do dnia 7 września 2017 roku drogą pocztową lub elektroniczną na adres e-mail: **polskaakademiasmaku@gmail.com**

10.

- W dniu Konkursu, tj. 8 września 2017 roku w godz. 10.00 – 13.00 należy dostarczyć produkty gotowe do degustacji do restauracji **Trybunalska, Rynek 4 w (20-112) Lublinie**.
- Każde z prezentowanych produktów należy dostarczyć w minimum pięciu pełnych degustacyjnych porcjach (porcje pozwalające na dokonanie oceny smakowej dla kilkuosobowej kapituły) .

11.

- Ocena produktów odbędzie się w godzinach 14.00-16.00
- Kolejność oceniania zostanie wyłoniona losowo. Ocena będzie miała charakter anonimowy. Każde z produktów oznaczone będzie przyznanym mu numerem kodowym.
- Uczestnicy Konkursu ubiegają się nagrody regulaminowe, którymi są **Tytuły „Najlepszy Smak Lubelszczyzny 2017”** w poszczególnych kategoriach Konkursu.
- Ilość tytułów dla poszczególnych kategorii nie jest ograniczona i Kapituła może przyznać ich kilka w przypadku zgłoszenia do konkursu wielu produktów posiadających bardzo wysoką jakość, wyjątkowość i smak.
- Organizatorzy przewidują również możliwość przyznania wyróżnień oraz ufundowania dodatkowych nagród pozaregulaminowych.

### III. WYNIKI KONKURSU

12.

- Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone przez Przewodniczącego Kapituły lub osobę przez niego wyznaczoną w dniu 8 września 2017 r. ok. godz. 19:00
- Miejscem ogłoszenia wyników oraz wręczenia nagród jest scena imprezy „Europejski Festiwal Smaku” na lubelskim Placu po Farze.
- Nagrody nie odebrane przez laureatów w dniu ich ogłoszenia zostaną przekazane im inną drogą po uprzednim ustaleniu sposobu ich przekazania z uczestnikami.
- Laureaci nagród i wyróżnień mogą zostać powiadomieni przez sekretarza Kapituły o fakcie znalezienia się w grupie laureatów w dniu konkursu, tuż po zakończeniu obrad Kapituły.

13.

Regulamin niniejszy wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia.

Podpisali:

**Sławomir Struski**, Dyrektor Departamentu Rolnictwa i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego w Lublinie

**Jan Babczyszyn**, Prezes Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku

**Waldemar Sulisz**, Dyrektor Programowy „Europejskiego Festiwalu Smaku w Lublinie”

# Zgłoszenie

## udziału w konkursie „Najlepszy Smak Lubelszczyzny 2017”

<b>Zgłoszenie w kategorii (właściwe zakreślić/podkreślić)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- produkty mleczne</li><li>- produkty mięsne</li><li>- produkty rybołówstwa</li><li>- owoce i warzywa</li><li>- wyroby piekarnicze i cukiernicze</li><li>- oleje i tłuszcze</li><li>- miody</li><li>- napoje, w tym napoje alkoholowe:<ul style="list-style-type: none"><li>• nalewki (*)</li><li>• wina, miody pitne, piwa, cydry (**)</li></ul></li><li>- inne</li></ul>
<b>Nazwa produktu, przetworu itp.</b>  <b>Nazwa własna (jeśli dotyczy)</b>	
<b>Nazwa producenta, restauracji, zakładu gastronomicznego/innego podmiotu</b>	
<b>Adres producenta</b>  <b>Strona www</b>	
<b>Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za produkcję i przygotowanie</b>	
<b>Imię i nazwisko osoby zgłaszającej</b>	
<b>Nr PESEL osoby zgłaszającej</b> <b>Uwaga! Dotyczy tylko w przypadku zgłaszania napojów alkoholowych.</b>	
<b>Kontaktowy telefon komórkowy</b>	
<b>Adres e-mail</b>	
<b><u>INFORMACE DODATKOWE</u></b>	

<b>Główne składniki, opis użytych surowców</b>	
<b>Użyte dodatki (ze szczególnym uwzględnieniem dodatków pochodzenia z Regionu Lubelskiego)</b>	

*Oświadczam, że zgłaszany do Konkursu Produkt (w tym przetwory i inne) wytworzony został z zachowaniem prawidłowych zasad i warunków do wytwarzania i przechowywania produktów spożywczych. Nie zawiera też toksyn lub innych szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka substancji.*

*(\* Oświadczam, że zgłaszana do Konkursu nalewka jest produktem wytworzonym na bazie wyrobów alkoholowych, nabytych w ramach koncesji na produkcję nalewek lub zakupionych w placówkach handlowych, uprawnionych do sprzedaży tychże wyrobów w Polsce lub za granicą.*

*(\*\*) Oświadczam, że zgłaszany do Konkursu napój alkoholowy (wino, miód pitny, piwo, cydr) jest produktem wytworzonym w ramach koncesji na produkcję napojów alkoholowych (z prawem komercyjnej sprzedaży lub w ramach prowadzonego gospodarstwa agroturystycznego lub innego przedsiębiorstwa bez prawa komercyjnej sprzedaży).*

***Oświadczam, że Zapoznałem się z Regulaminem i akceptuję podane warunki konkursu oraz wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez organizatorów w celach promocyjnych, zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.)***

.....  
Miejsce, data

.....  
czytelny podpis osoby zgłaszającej

Formularz przesłać emailem na adres:

[polskaakademiasmaku@gmail.com](mailto:polskaakademiasmaku@gmail.com)

Możliwe jest także wysłanie formularza pocztą/kurierem lub dostarczenie na miejsce konkursu w dniu jego odbywania się wraz ze zgłoszonymi produktami.

Wysłać lub dostarczyć należy na adres:

**Restauracja Trybunalska, ul. Rynek 4, 20-112 Lublin**