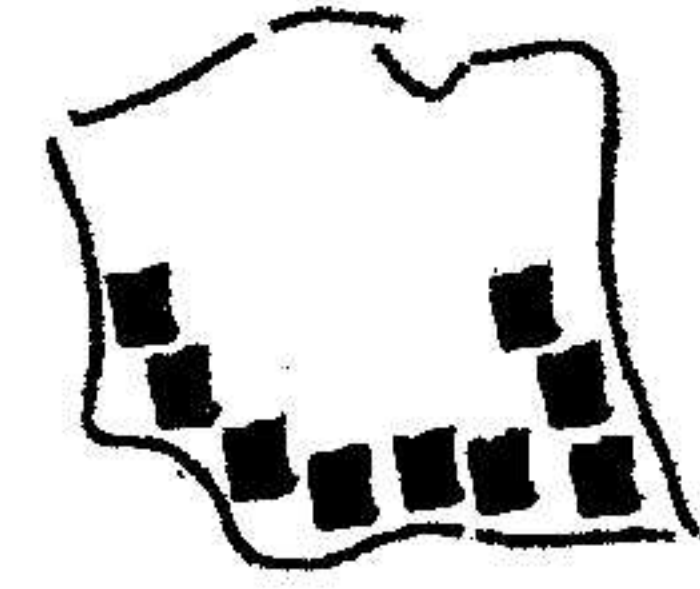
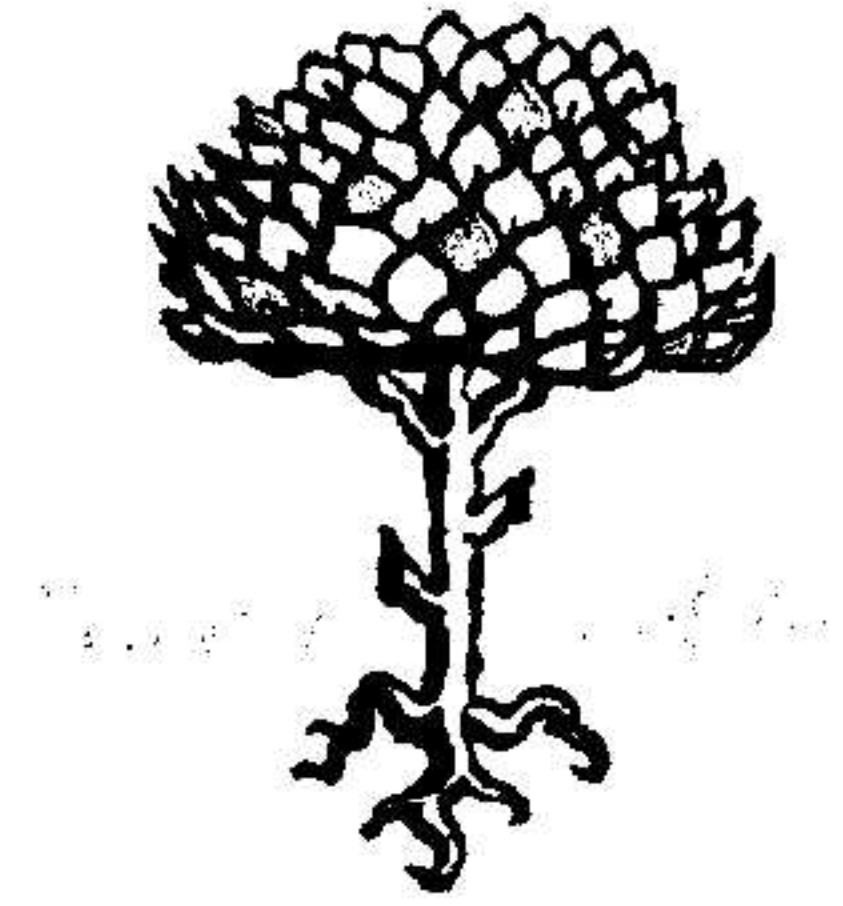


Załącznik nr 1  
do Uchwały Nr 3862  
z dnia 02 lipca 2013 roku



## REGULAMIN XIII 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 oraz ośrodkami doradztwa rolniczego i innymi podmiotami.

### 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 oraz 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, 00-380 Warszawa, ul. Kruczkowskiego 3 lok. 9** 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](http://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 3 września br.**

4. Przedstawiciele Komisji Konkursowych dokonają na finałach regionalnych nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „**Perła 2013**”.

Do nominacji do nagrody „Perły” na finałach regionalnych **mogą również kandydować te produkty, które otrzymały I, II lub III nagrodę w poprzednich edycjach konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”**.

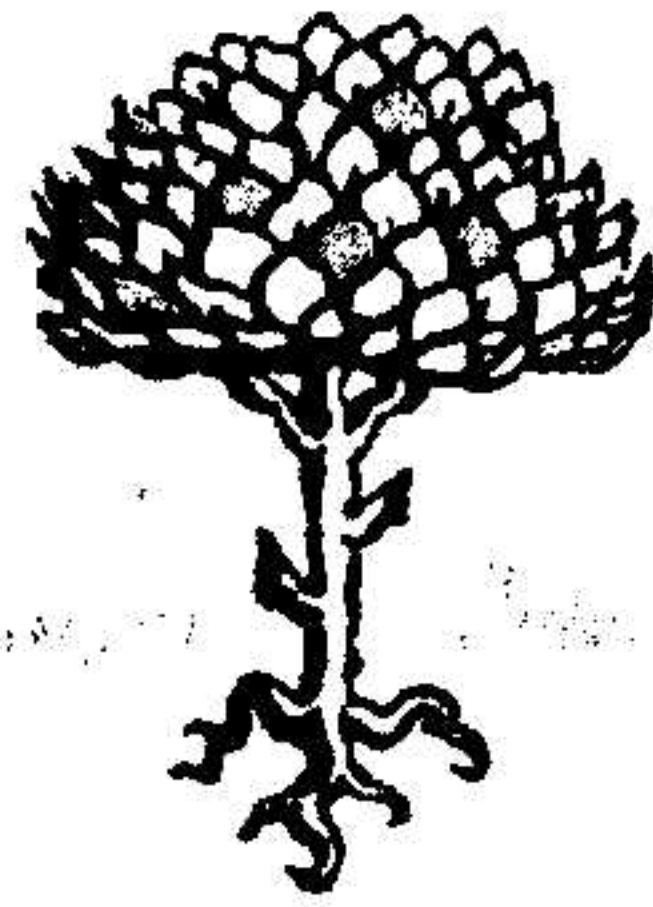
Spośród nominowanych w finałach regionalnych produktów, Kapituła Krajowa Konkursu dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2013”.

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.

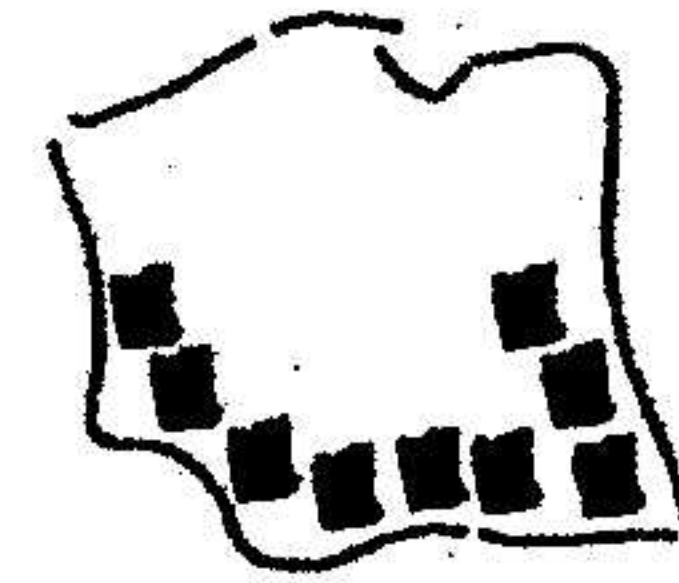
6. Lista laureatów zostanie umieszczona na stronach: [www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl)  
Wszyscy laureaci „Perel”, ze wszystkich edycji, otrzymają propozycję udziału w ekspozycji swoich produktów wraz z możliwością ich sprzedaży w czasie trwania Targów, na specjalnie wydzielonych stoiskach w ramach Pawilonu „Smaki Regionów”. Skład Komisji Konkursowych i Kapituły Krajowej do wglądu w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

#### **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 3.09.2013 r. „Klucze do Polskiej Spiżarni” zostaną również wręczone w czasie Wielkiego Finału XIII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” .



POLSKA IZBA  
PRODUKTU  
REGIONALNEGO  
I LOKALNEGO



**REGULAMIN XIII EDYCJI KONKURSU  
„NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW”  
Na najlepszą potrawę regionalną**

1. Organizatorami konkursu są Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Urzędy Marszałkowskie  
Partnerem konkursu jest Związek Województw RP. Organizatorami konkursu na szczeblach regionalnych są Samorządy województw we współpracy z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz ośrodkami doradztwa rolniczego i innymi podmiotami.
2. Celem konkursu jest:
  - a. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach, stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych
  - b. Promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalną gastronomię
  - c. Identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki regionu
3. Zasady uczestnictwa w konkursie
  - a. W konkursie mogą wziąć udział dwuosobowe ekipy reprezentujące firmy gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne lub koła gospodyń wiejskich.
  - b. Każda ekipa zobowiązana jest do przesłania karty zgłoszenia potraw do koordynatorów regionalnych, którzy przesyłają karty zgłoszeń najpóźniej na dwa tygodnie przed finałem w danym regionie na adres: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, 00-380 Warszawa, ul. Kruczkowskiego 3.  
(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](http://www.produktyregionalne.pl).)
  - c. Karty zgłoszeń zawierać muszą przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów oraz opis związku dań z regionem i historią oraz z tradycją kulinarną regionu.
  - c. Ilość ekip startujących w danym regionie nie może przekroczyć sześciu. W przypadku zgłoszenia więcej niż zakładana ilość ekip Organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru

startujących.

d. Menu konkursowe składa się z dwóch dań:

- zupy lub przystawki
- dania głównego

**Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z danym regionem, powszechnie znanych i rozpoznawalnych w regionie.**

e. Jury finałów regionalnych wyłoni zwycięzców, przyznając I, II i III nagrodę rzeczową oraz nominując wybrane potrawy do nagrody honorowej „Perła 2013”, która zostanie wręczona podczas Wielkiego Finału Konkursu, w czasie którego laureaci będą mieli możliwość zaprezentowania dań konkursowych.

#### 4. Zasady konkursu

a. Ekipy biorące udział w finale będą wchodziły na stanowisko konkursowe według wylosowanej kolejności. Liczba ekip nie może przekraczać 6. W zależności od liczby ekip – jednocześnie powinno prezentować się od 2 do 6 ekip.

b. Każda z ekip ma 40 minut na przygotowanie dań konkursowych w tym: zupy (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny) oraz dania głównego (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny). Stanowisko pracy, po jej zakończeniu, musi być wysprzątane i gotowe na wejście następnej ekipy.

c. Każda ekipa będzie miała do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych: kuchenkę elektryczną 2 palnikową oraz stanowisko robocze. Niezbędny sprzęt oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.

d. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dań każda z ekip zapewnia we własnym zakresie.

e. Wszelkie produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej.

f. Wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych – nie wyłączając dekoracji.

g. Dania oceniane będą przez jury składające się z 5 osób. Członkowie jury oceniają

- walory smakowe - ilość punktów: 0 – 6
- wygląd potrawy - ilość punktów: 0 – 5
- związek dania z regionem i jego tradycjami - ilość punktów: ( 0-10 )

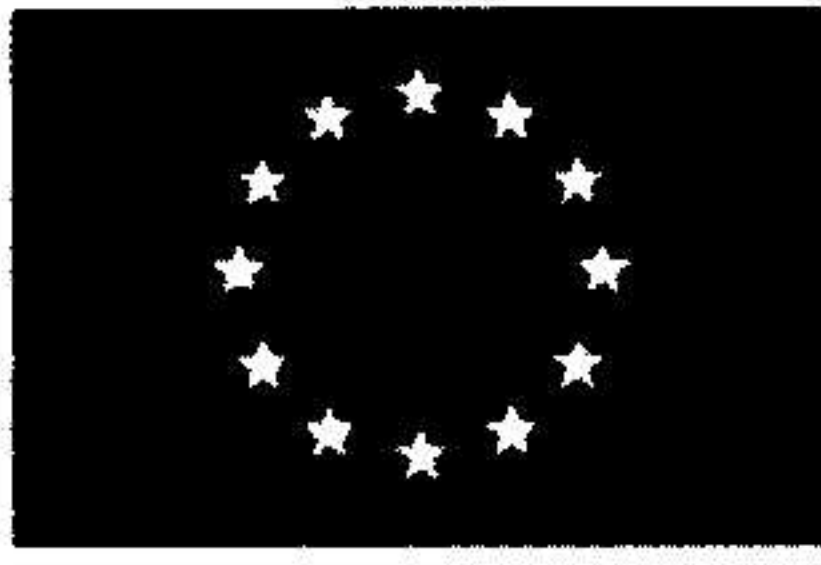
Każda z ekip może otrzymać maksymalnie 21 punktów.

#### 5. 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.604 403 967 i pani Grażyny Kurpińskiej – tel. 504 081 707.



Współpraca z Funduszem Rolnym na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie

Załącznik nr 3

do Uchwały Nr.....<sup>3862</sup>...../2013

Zarządu Województwa Opolskiego

z dnia .....<sup>02 lipca</sup>.....2013 roku

## OGŁOSZENIE

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Marszałek Województwa Opolskiego we współpracy z Opolskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Łosiuwie ogłaszają **XIII edycję Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”**.

Celem Konkursu jest identyfikacja i promocja tradycyjnej, regionalnej żywności oraz upowszechnianie wiedzy o niej.

Tegoroczna edycja konkursu zostanie przeprowadzona w dwóch kategoriach: na najlepszy regionalny produkt żywnościowy oraz najlepszą potrawę regionalną. Finał Konkursu odbędzie się w dniu 04 sierpnia 2013 r. podczas VIII Festiwalu Folklorystycznego w Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu – Bierkowicach.

Regulaminy i karty zgłoszeniowe dostępne są na stronach: [www.umwo.opole.pl](http://www.umwo.opole.pl), [www.odnowawsi.eu](http://www.odnowawsi.eu), [www.oodr.pl](http://www.oodr.pl), [www.muzeumwsiopolskiej.pl](http://www.muzeumwsiopolskiej.pl).

Dokumentację należy przesać lub dostarczyć do Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Łosiuwie **w nieprzekraczalnym terminie do dnia 12 lipca 2013 r. do godziny 15.00** (liczy się data i godzina dostarczenia zgłoszenia do siedziby) z dopiskiem „Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” na adres:

Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiuwie:  
ul. Główna 1

49-330 Łosiuw,

tel. 077 412 53 27 wew. 259, 260, 261