



Załącznik 2 do uchwały Nr 3832 /2017

Zarządu Województwa Opolskiego

z dnia 29 maja 2017 r.

## **REGULAMIN XVII 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: Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego, Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosicowie, Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu 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 w kwocie 500 zł
- wyróżni po 2 produkty w każdej kategorii w kwocie 100 zł

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 przysłać 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](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**.
4. Zgłoszone produkty powinny być zaprezentowane na finałach regionalnych nie później niż **do 4 września br.**
5. Przedstawiciele Komisji Konkursowych dokonają na finałach regionalnych nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „**Perła 2017**”.  
Do nominacji do nagrody „Perły” na finałach regionalnych **mogą również kandydować te produkty, które otrzymały I, II nagrodę lub wyróżnienie w poprzednich edycjach konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”**.  
Spośród nominowanych w finałach regionalnych produktów, Kapituła Krajowa Konkursu dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2017”.

Skład Komisji Konkursowych i Kapituły Krajowej do wglądu w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

6. Krajowy Finał Konkursu, polegający na uroczystości wręczenia statuetki „Perły”, odbędzie się w Poznaniu, w czasie trwania Międzynarodowych Targów Spożywczych Polagra Food, we wrześniu br.
7. Lista laureatów zostanie umieszczona na stronach: [www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl)
8. Wszyscy laureaci „Perła”, 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”.