



Finansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego



Załącznik 1 do uchwały Nr 5577 /2018
Zarządu Województwa Opolskiego
z dnia 4 czerwca 2018 r.

REGULAMIN XVIII EDYCJI KONKURSU „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW” FINAŁU REGIONALNEGO W WOJEWÓDZTWIE OPOLSKIM

§ 1

Organizatorem konkursu na szczeblu centralnym jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie ze Związkiem Województw RP. Organizatorami konkursu na szczeblu regionalnym w województwie opolskim są: Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego oraz Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosowie we współpracy z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego.

§2

1) PRODUKT

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 kultywowanych w danym regionie zwyczajów oraz powinny być od dawna znane w okolicy.

Szczegóły w **regulaminie konkursu na najlepszy regionalny produkt żywnościowy** (załącznik 2).

2) POTRAWA:

Celem tej części konkursu jest identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach, stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych. Promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalną gastronomię. Identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki regionu.

Szczegóły w regulaminie konkursu **na najlepszą potrawę regionalną** (załącznik 3).

§3

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 **6.09.2018 r.** „Klucze do Polskiej Spiżarni” zostaną również wręczone w czasie Wielkiego Finału XVIII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”.

§4

Regulaminy finałów regionalnych konkursu w województwach łódzkim i pomorskim są ustalane odrębnymi regulaminami.

§5

KRAJOWY FINAŁ KONKURSU, polegający na uroczystości wręczenia statuetek „Perła 2018” oraz „Klucza do Polskiej Spiżarni”, odbywa się w Poznaniu, w czasie trwania Międzynarodowych Targów Smaki Regionów. Lista laureatów zostanie umieszczona na stronach: www.produktyregionalne.pl

§6

Wszyscy laureaci nagrody „Perła 2018” oraz „Klucza do Polskiej Spiżarni” są zaproszeni do udziału w Wielkim Finale Konkursu, a laureaci nagrody „Perła 2018” otrzymają propozycję udziału w ekspozycji swoich produktów w czasie trwania Targów, na specjalnie wydzielonym stoisku w ramach Pawilonu „Smaki Regionów”.



POLSKA
SAMORZĄD
WSPÓLNOTA



Finansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego



Załącznik 2 do uchwały Nr 5577 /2018
Zarządu Województwa Opolskiego
z dnia 4 czerwca 2018 r.

**REGULAMIN XVIII EDYCJI KONKURSU
„NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW”
FINAŁU REGIONALNEGO W WOJEWÓDZTWIE OPOLSKIM
na najlepszy regionalny produkt żywnościowy.**

§1

Organizatorem konkursu na szczeblu centralnym jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie ze Związkiem Województw RP. Organizatorami konkursu na szczeblu regionalnym w województwie opolskim są: Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego oraz Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiuwie we współpracy z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego.

§ 2

Celem Konkursu jest:

1. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych, regionalnych produktach żywnościowych, wytwarzanych w gospodarstwach i przez lokalnych rzemieślników.
2. poszukiwanie **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 i restauracji) 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.

§3 PRZEDMIOT KONKURSU

1. 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.

2. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych 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).

§4 NAGRODY:

Jury konkursu, po ocenie i degustacji zaprezentowanych na finałach regionalnych produktów przyzna:

- **po jednej nagrodzie głównej w każdej podkategorii (600 zł),**
- **wyróżni po 2 produkty w każdej kategorii (250 zł).**

Jury zastrzega sobie inny podział nagród, m.in. przeznaczenie w uzasadnionych przypadkach upominków dla wszystkich uczestników konkursu.

§ 5

W konkursie mogą wziąć udział wszyscy ci, którzy przedstawiają produkty spełniające warunki podanej wyżej definicji oraz przyślą wypełnione karty zgłoszenia do konkursu do koordynatorów wojewódzkich konkursu (załącznik do niniejszego regulaminu).

§ 6 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

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 9 września 2018 r.
5. Przedstawiciele Komisji Konkursowych dokonają na finałach regionalnych nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „**Perła 2018**”.
6. Do nominacji do nagrody „Perły” na finałach regionalnych **mogą również kandydować te produkty, które otrzymały I nagrodę lub wyróżnienie w poprzednich edycjach konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”**.
7. Spośród nominowanych w finałach regionalnych produktów, Kapituła Krajowa Konkursu dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2018”.
8. Skład Komisji Konkursowych i Kapituły Krajowej znajduje się do wglądu w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.
9. Krajowy Finał Konkursu, polegający na uroczystości wręczenia statuetki „Perły”, odbędzie się w Poznaniu, w czasie trwania Międzynarodowych Targów Smaki Regionów, 30 września 2018r.
10. Lista laureatów zostanie umieszczona na stronach: www.produktyregionalne.pl
11. Wszyscy laureaci „Perel” otrzymają propozycję udziału w ekspozycji swoich produktów po uroczystości Wielkiego Finału.

§7. ZAŁOŻENIA DODATKOWE

1. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu.
2. Wszystkie pytania dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie, a związane z organizacją konkursu należy kierować na adres: izba@produktyregionalne.pl lub do pani Izabelli Byszewskiej – tel. 505 17 55 78 i pani Grażyny Kurpińskiej – tel. 504 081 707.



POLSKA
SAMORZĄD
WSPÓLNOTA



Finansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego



Załącznik do Regulaminu Konkursu

KRAJOWY KONKURS NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO SMAKI REGIONÓW	XVIII edycja 2018 rok
Do konkursu powinien być zgłoszony	
<p>Produkt wytwarzany tradycyjnymi metodami, przy użyciu lokalnych surowców, posiadający tradycyjny skład oraz tradycyjną nazwę. Produkt o wyjątkowej jakości, dobrej renomie i innych cechach, wynikających ze specyfiki regionu.</p> <p>Przez żywnościowe produkty regionalne rozumiemy surowce lub wyroby, które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzania potraw.</p>	
KARTA ZGŁOSZENIA PRODUKTU (dla jednego produktu)	
<p>Kategoria: produkty i przetwory pochodzenia roślinnego <input type="checkbox"/></p> <p>(zaznaczyć)</p> <p style="padding-left: 40px;">produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego <input type="checkbox"/></p> <p style="padding-left: 40px;">napoje regionalne <input type="checkbox"/></p> <p style="padding-left: 40px;">inne produkty regionalne <input type="checkbox"/></p>	
Nazwa produktu (historyczna, ludowa, obecnie używana)	
Nazwa regionu, z którego pochodzi produkt (zwyczajowa, historyczna).	
Opis produktu (cechy charakterystyczne, właściwości fizyczne, organoleptyczne itp.)	
Skład produktu (pochodzenie i charakterystyka surowców):	
Obszar geograficzny wytwarzania produktu	

Dowody na oryginalność i związek z regionem (z czego wynika i co stanowi ten związek)

Opis metody produkcji (metoda wytwarzania wskazująca na specyficzny charakter produktu)

Specyfika produktu (cechy odróżniające zgłoszony produkt od innych podobnych produktów)

Skala produkcji oraz obszar sprzedaży zgłoszonego produktu

Inne informacje o produkcji

DANE PRODUCENTA (prosimy wypełnić czytelnie, drukowanymi literami)

Imię i nazwisko zgłaszającego

Nazwa firmy (jeśli dotyczy)

Adres (miejscowość, ulica)

Numer telefonu

e-mail:

Kod pocztowy – Poczta

Województwo

1. Oświadczam, że zapoznałem/łam się z Regulaminem Konkursu i akceptuję wszystkie jego postanowienia oraz że nadesłany przeze mnie opis nie narusza praw autorskich i dobrych obyczajów na podstawie ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz.U.2017.880 t.j. ze zm.).

2. Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez Zarząd Województwa Opolskiego oraz OODR w Łosiuie zawartych w Karcie zgłoszenia w zakresie obejmującym dane niezbędne do realizacji Konkursu, w tym ich przekazanie do PIPRiL, w szczególności:

- 1) nazwisko i imię
- 2) ulica, kod, miejscowość
- 3) telefon,
- 4) adres e-mail.

3. Jednocześnie oświadczam, iż przyjmuję do wiadomości, że:

1. Administratorem danych zebranych podczas ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” jest Zarząd Województwa Opolskiego oraz Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRIŁ) oraz OODR w Łosiuie.
2. Moje dane osobowe są przetwarzane w celu realizacji Konkursu Kulinarne. Dane osobowe będą udostępniane innym podmiotom zgodnie z przepisami prawa.
4. Moje dane osobowe będą przechowywane przez okres wynikający z przepisów prawa m.in. z rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych a także ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości.
5. Mam prawo dostępu do danych osobowych, ich sprostowania oraz wniesienia skargi do organu nadzorczego.
6. Podanie danych osobowych jest dobrowolne. Mam prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie. Podanie niezbędnych danych do wypłaty nagrody jest wymogiem ustawy z dnia 26 lica 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych. Konsekwencją niepodania danych dotyczących wypłaty nagrody jest jej niewypłacenie.
7. Wyrażam zgodę na opublikowanie i podawanie do publicznej wiadomości moich dobrowolnie podanych danych osobowych w zakresie: imię, nazwisko, miejscowość, zawartych w Karcie zgłoszenia do Konkursu Kulinarne oraz o wysokości przyznanej nagrody.
8. Wyrażam zgodę na przetwarzanie i publikację wizerunku w materiałach promocyjnych wydawanych przez Województwo Opolskie na portalu internetowym www.opolskie.pl oraz www.odnowawsi.eu na profilu prowadzonym na portalu społecznościowym facebook. Celem rozpowszechniania wizerunku są działania informacyjno-promocyjne związane z przebiegiem Konkursu Kulinarne „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” oraz osiągnięciem celów Konkursu poprzez propagowanie tradycji kulinarnych regionu. Na podstawie art. 81 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz.U.2017.880 t.j. ze zm.)

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis zgłaszającego/upoważnionej osoby)



POLSKA
SAMORZĄD
WSPÓLNOTA



Finansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego



Załącznik 3 do uchwały Nr 5577 /2018
Zarządu Województwa Opolskiego
z dnia 4 czerwca 2018 r.

**REGULAMIN XVIII EDYCJI KONKURSU
„NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW”
FINAŁU REGIONALNEGO W WOJEWÓDZTWIE OPOLSKIM
na najlepszą potrawę regionalną**

§ 1

Organizatorem konkursu na szczeblu centralnym jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie ze Związkiem Województw RP. Organizatorami konkursu na szczeblu regionalnym w województwie Opolskim są: Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego oraz Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiu we współpracy z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego.

§2

Celem konkursu jest:

1. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach, stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych;
2. Promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalną gastronomię;
3. Identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki regionu;

§3

Zasady uczestnictwa w konkursie:

1. W konkursie mogą wziąć udział dwuosobowe ekipy reprezentujące firmy gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne lub koła gospodyń wiejskich.
2. 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, 00-023 Warszawa, ul. Widok 20 lok. 1. (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.)
3. Karty zgłoszeń zawierać muszą: przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów, opis związku dania z regionem i historią oraz z tradycją kulinarną regionu (załącznik do niniejszego regulaminu).
4. Ilość ekip startujących w danym regionie **nie może przekroczyć sześciu**.
5. W przypadku zgłoszenia więcej niż zakładana liczba ekip Organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru startujących .

6. 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.

§4 NAGRODY

Jury finałów regionalnych wyłoni zwycięzców, przyznając nagrodę finansową:

I miejsce- 800 zł

II miejsce – 600 zł

III miejsce – 350zł

oraz nominując wybrane potrawy do nagrody honorowej „Perła 2018”. Nagroda ta zostanie wręczona podczas Wielkiego Finału Konkursu, w czasie którego laureaci będą mieli możliwość zaprezentowania dań konkursowych.

§5 ZASADY KONKURSU

1. Ekipy biorące udział w finale będą wchodziły na stanowisko konkursowe według ustalonej kolejności. **Liczba ekip nie może przekraczać 6.**
2. 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.
3. Każda ekipa będzie miała do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych: kuchenkę gazową 2 palnikową oraz stanowisko robocze. Niezbędny sprzęt (m.in. dodatkowa kuchenka elektryczna) oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.
4. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dań każda z ekip zapewnia we własnym zakresie.
5. Wszelkie produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej.
6. Wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych – nie wyłączając dekoracji.
7. Dania oceniane będą przez jury składające się z maksimum 5 osób. Członkowie jury oceniają
 - walory smakowe – liczba punktów: 0-5
 - wygląd potrawy – liczba punktów: 0-5
 - związek dania z regionem i jego tradycjami – liczba punktów: 0-6Każda z ekip może otrzymać maksymalnie 32 punkty.

§6

1. Przedstawiciele Komisji Konkursowych dokonają na finałach regionalnych nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „Perła 2018”.
2. Spośród nominowanych w finałach regionalnych produktów, Kapituła Krajowa Konkursu dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2018”.
3. Skład Komisji Konkursowych i Kapituły Krajowej do wglądu w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.
4. **Krajowy Finał Konkursu**, polegający na uroczystości wręczenia statuetki „Perły”, odbędzie się w Poznaniu, w czasie trwania Międzynarodowych Targów Smaki Regionów, 30 września 2018r.

5. **Lista laureatów** zostanie umieszczona na stronach: www.produktyregionalne.pl Wszyscy laureaci „Pereł” otrzymają propozycję udziału w ekspozycji swoich produktów po uroczystości Wielkiego Finału.

§7 ZAŁOŻENIA DODATKOWE

1. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu.
2. 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. 505 17 55 78 i pani Grażyny Kurpińskiej – tel. 504 081 707.



POLSKA
SAMORZĄD
WSPÓLNOTA



Finansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego



Załącznik do Regulaminu

Zgłoszenie nr.....
(wypełnia organizator)

XVIII EDYCJA KRAJOWEGO KONKURSU „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW”

Konkurs gastronomiczny

1. Nazwa firmy _____
2. Adres firmy _____
3. Numer kontaktowy, adres e-mail _____
4. Imiona i nazwiska uczestników _____

5. Nazwa dań konkursowych wraz z opisem przygotowania:

5.1 Nazwa przystawki lub zupy _____

Składniki:

Opis przygotowania _____

Informacje o daniu – tradycja i pochodzenie _____

5.2 Nazwa dania głównego _____

Składniki:

Opis przygotowania _____

Informacje o daniu – tradycja i pochodzenie _____

1. Oświadczam, że zapoznałem/łam się z Regulaminem Konkursu i akceptuję wszystkie jego postanowienia oraz że nadesłany przeze mnie przepis nie narusza praw autorskich i dobrych obyczajów na podstawie ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz.U.2017.880 t.j. ze zm.).

2. Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez Zarząd Województwa Opolskiego oraz OODR Łosiów zawartych w Karcie zgłoszenia w zakresie obejmującym dane niezbędne do realizacji Konkursu, w tym ich przekazanie do PIPRiL, w szczególności:

- 1) nazwisko i imię
- 2) ulica, kod, miejscowość
- 3) telefon,
- 4) adres e-mail.

3. Jednocześnie oświadczam, iż przyjmuję do wiadomości, że:

- 1) Administratorem danych zebranych podczas ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” jest Zarząd Województwa Opolskiego oraz Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRIŁ) oraz OODR w Łosiowie.
 - 2) Moje dane osobowe są przetwarzane w celu realizacji Konkursu Kulinarne. Dane osobowe będą udostępniane innym podmiotom zgodnie z przepisami prawa.
4. Moje dane osobowe będą przechowywane przez okres wynikający z przepisów prawa m.in. z rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych a także ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości.
5. Mam prawo dostępu do danych osobowych, ich sprostowania oraz wniesienia skargi do organu nadzorczego.
6. Podanie danych osobowych jest dobrowolne. Mam prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie. Podanie niezbędnych danych do wypłaty nagrody jest wymogiem ustawy z dnia 26 lica 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych. Konsekwencją niepodania danych dotyczących wypłaty nagrody jest jej niewypłacenie.
7. Wyrażam zgodę na opublikowanie i podawanie do publicznej wiadomości moich dobrowolnie podanych danych osobowych w zakresie: imię, nazwisko, miejscowość, zawartych w Karcie zgłoszenia do Konkursu Kulinarne oraz o wysokości przyznanej nagrody.
8. Wyrażam zgodę na przetwarzanie i publikację wizerunku w materiałach promocyjnych wydawanych przez Województwo Opolskie na portalu internetowym www.opolskie.pl oraz www.odnowawsi.eu na profilu prowadzonym na portalu społecznościowym facebook. Celem rozpowszechniania wizerunku są działania informacyjno-promocyjne związane z przebiegiem Konkursu Kulinarne „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” oraz osiągnięciem celów Konkursu poprzez propagowanie tradycji kulinarnych regionu. Na podstawie art. 81 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz.U.2017.880 t.j. ze zm.)

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis zgłaszającego/upoważnionej osoby)



POLSKA
SAMORZĄD
WSPÓLNOTA



Finansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego



Załącznik 4 do uchwały Nr 5577 /2018
Zarządu Województwa Opolskiego
z dnia 4 czerwca 2018 r.

OGŁOSZENIE

Marszałek Województwa Opolskiego oraz Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego wraz z Opolskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Łosiowie ogłaszają **XVIII 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 **2 września 2018 r.** podczas Dożynek Wojewódzkich w Paczkowie.

Regulaminy i karty zgłoszeniowe dostępne są na stronach: www.opolskie.pl, www.odnowawsi.eu, www.oodr.pl

Dokumentację należy przelać lub dostarczyć do Opolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Łosiowie **w nieprzekraczalnym terminie do dnia 27 lipca 2018 r.** z dopiskiem „Dział WGDIA” na adres:

Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiowie:
ul. Główna 1

49-330 Łosiów,

Osoby do kontaktu: Pani Renata Wojas oraz Jadwiga Sadlej +48 600 403 526