

UCHWAŁA NR 3456/2009
Zarządu Województwa Opolskiego
z dnia 08 czerwca 2009 r.

w sprawie ogłoszenia konkursu „**Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów**”

Na podstawie art. 41 ust.1 ustawy z dnia 5 czerwca 1998r. o samorządzie województwa
(Dz.U. z 2001r. nr 142, poz. 1590 z późn. zm.) uchwała się co następuje:

§ 1.

Ogłasza się konkurs „**Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów**”

§ 2.

Zasady organizacji konkursu określą Regulaminy Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo -
Smaki Regionów”, stanowiące załączniki nr 1 i nr 2 oraz ogłoszenie o konkursie stanowiące
załącznik nr 3 do niniejszej uchwały.

§ 3.

Wykonanie uchwały powierza się p.o. Dyrektorowi Departamentu Rolnictwa
i Rozwoju Wsi.

§ 4.

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

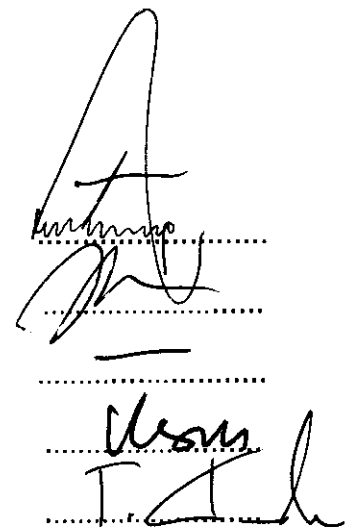
J.Sebesta

J. Kotyś

T.Karol

A.Kasiura

T.Kostuś



REGULAMIN IX EDYCJI KONKURSU „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW”

Załącznik nr 1

na najlepszy regionalny produkt żywnościowy.

Organizatorem konkursu jest **Polska Izba 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 kultywowanych w danym regionie zwyczajów oraz powinny być od dawna znane w okolicy.

Produkty będą oceniane w następujących kategoriach:

I. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego
(np. mięso, ryby, drób, wędliny, mleko, sery, farsze, miód i jego przetwory)

II. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego
(np. owoce, warzywa, konfitury, powidła, marmolady, octy, marynaty, soki, zakwasy, mąki, kasze, chleby i inne wypieki)

III. Napoje regionalne (alkoholowe i bezalkoholowe)

IV. Inne produkty regionalne w szczególności łączące produkty roślinne ze zwierzęcymi (np. farsze).

Zasady udziału w konkursie

W konkursie mogą wziąć udział wszyscy ci, którzy przedstawiają produkty spełniające warunki podanej wyżej definicji oraz przyślą wypełnione karty zgłoszenia do konkursu.

Przebieg konkursu

1. Przesłanie wypełnionych **KART ZGŁOSZENIA PRODUKTU** na wskazany przez organizatorów konkursu adres. Karty powinny wpłynąć **najpóźniej na dwa tygodnie** przed finałem w danym regionie, na adres: **Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, 00-002 Warszawa, ul. Świętokrzyska 20 lok. 410** z dopiskiem: „Nasze kulinarne dziedzictwo”. 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. Zgłoszone produkty powinny być zaprezentowane na finałach regionalnych nie później niż **do 12 września br.** Jury finałów regionalnych wyłoni zwycięzców w poszczególnych kategoriach, przyznając I, II, III nagrody rzeczowe oraz wyróżnienia.

4. Przedstawiciele Komisji Konkursowej dokonają na finałach regionalnych nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „Perła” 2009.

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 Konkursowa dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2009”.

5. Statuetki „Perła 2009” zostaną wręczone na uroczystym Wielkim Finale połączonym z prezentacją laureatów i regionów.

6. Lista laureatów zostanie umieszczona na stronach: www.produktyregionalne.pl

Wszyscy laureaci „Perły”, 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 Produktu Regionalnego”

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

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

1. Organizatorami konkursu są Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Urzędy Marszałkowskie

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 lub gospodarstwa agroturystyczne
- b. Każda ekipa zobowiązana jest do przesłania karty zgłoszenia potraw najpóźniej na trzy tygodnie przed finałem w danym regionie na adres:
Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, 00-002 Warszawa, ul. Świętokrzyska 20 (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.)

Karty zgłoszeń zawierać muszą przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów oraz opis związku dań z regionem i historią

- c. Ilość ekip startujących w danym regionie nie może przekroczyć 12. 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:

- przystawki bądź zupy
- dania głównego

Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z danym regionem, wskazanych przez organizatora

- e. Jury finałów regionalnych wyłoni zwycięzców, przyznając I, II i III nagrodę rzeczową oraz nominując wybrane potrawy do nagrody honorowej „Perła2009”, która zostanie wręczona podczas Wielkiego Finału Konkursu, w czasie którego laureaci będą mieli możliwość zaprezentowania dań konkursowych oraz restauracji.

4. Zasady konkursu

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

- b. Każda z ekip ma 60 minut na przygotowanie dań konkursowych w tym: Przystawki lub 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 - 5

Każda z ekip może otrzymać maksymalnie 16 punktów.

5. Założenia dodatkowe

a. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji 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 Agnieszki Świetlicznej Tel.0-22/5054513

OGŁOSZENIE

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego we współpracy z Opolskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Łosiowie ogłaszają **IX 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 lokalny i tradycyjny produkt żywnościowy oraz najlepszą regionalną potrawę prezentowaną w ofercie placówek gastronomicznych. Finał Konkursu odbędzie się w dniu 9 sierpnia 2009 r. podczas IV Festiwalu Folklorystycznego w Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu – Bierkovicach.

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

Dokumentację należy przesłać **w nieprzekraczalnym terminie do dnia 10 lipca 2009 r.** z dopiskiem „Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” do Opolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Łosiowie na adres:

ul. Główna 1
49-330 Łosiów,
tel. 077 412 53 27 wew. 259, 260, 261