

REGULAMIN KONKURSU

na najlepsze potrawy, produkty, przetwory kulinarne z wykorzystaniem lubelskich jabłek .

I. Organizator i przedmiot Konkursu

1. Organizatorem Konkursu jest Województwo Lubelskie.
2. Przedmiotem Konkursu są potrawy/produkty/przetwory kulinarne z wykorzystaniem lubelskich jabłek, odmian znanych w okolicy, w tym tych wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych z regionu lubelskiego.

II. Cel i przesłanki Konkursu

1. Celem Konkursu jest promowanie lubelskich jabłek oraz zachęcenie lokalnej społeczności do tworzenia potraw z ich wykorzystaniem.
2. Konkurs służy promocji dziedzictwa kulturowego w aspekcie kulinarnym.
3. Wybrane i nagrodzone potrawy/produkty/przetwory kulinarne będą przeznaczone w szczególności do celów:
 - ✓ promocyjnych,
 - ✓ identyfikacyjnych.
3. Wybrane i nagrodzone wyroby zostaną wykorzystane również w publikacji promującej dziedzictwo lubelskiej kuchni. Będą one mogły być także umieszczane na plakatach, ulotkach i pozostałych materiałach informacyjno-reklamowych, w tym na:
 - ✓ nośnikach elektronicznych i w internecie,
 - ✓ nośnikach reklamy zewnętrznej.

III. Uczestnicy Konkursu

1. Konkurs przeznaczony jest dla Kół Gospodyń Wiejskich działających na terenie województwa lubelskiego.
2. W Konkursie nie mogą brać udziału osoby niepełnoletnie, pracownicy Organizatora oraz członkowie Komisji Konkursowej, a także członkowie ich najbliższych rodzin. Osobą najbliższą jest małżonek, wstępny, zstępny, rodzeństwo, powinowaty w tej samej linii lub stopniu, osoba pozostająca w stosunku przysposobienia oraz jej małżonek, a także osoba pozostająca we wspólnym pożyciu.

IV. Warunki uczestnictwa w Konkursie

1. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest nadesłanie zgłoszenia z przepisem kulinarnym (załącznik nr 1 oraz załącznik nr 2) w terminie określonym w rozdziale VI niniejszego Regulaminu.
2. Konkurs polega na zaprezentowaniu przed Komisją Konkursową gotowego wyrobu (potrawy/produktu/przetworu kulinarnego), przygotowanego zgodnie z wymaganiami wymienionymi w rozdz. V niniejszego Regulaminu.
3. Każdy Uczestnik Konkursu może złożyć dowolną liczbę propozycji wyrobów (potrawy/produktu/przetworu kulinarnego), pod warunkiem oznaczenia każdej propozycji inną nazwą.
4. W celu usprawnienia przebiegu Konkursu, ustala się następujące lokalizacje, gdzie zostaną poddane ocenie potrawy/produkty/przetwory kulinarne zgłoszone do konkursu:

REGULAMIN KONKURSU

- Biała Podlaska – dla uczestników Konkursu z powiatów: bialskiego, łukowskiego, parczewskiego i radzyńskiego;
 - Chełm – dla uczestników Konkursu z powiatów: chełmskiego, krasnostawskiego, włodawskiego;
 - Lublin – dla uczestników Konkursu z powiatów: kraśnickiego, lubartowskiego, lubelskiego, łęczyńskiego, opolskiego, puławskiego, ryckiego, świdnickiego;
 - Zamość – dla uczestników Konkursu z powiatów: biłgorajskiego, hrubieszowskiego, janowskiego, tomaszowskiego, zamojskiego.
5. Uczestnicy Konkursu zostaną poinformowani o miejscu i terminie zaprezentowania i umożliwienia oceny przedmiotu Konkursu przed Komisją Konkursową.

V. Wymagania, jakie powinien spełniać produkt

1. Głównym składnikiem gotowego wyrobu powinny być jabłka.
2. Obowiązkowym elementem jest przedstawienie potrawy/produktu/przetworu kulinarnego i umożliwienie oceny smakowej wyrobu przez Komisję Konkursową składającą się z maks. 8 osób.
3. Ocenie zostaną poddane:
 - Potrawy – przystawka, zupa, danie główne, podawane na gorąco lub zimno
 - Produkty – ciasto, wyrób cukierniczy, deser, napój bezalkoholowy
 - Przetwory - dżem, konfitura, syrop itp.
 - Prezentacja wyrobu
 - Przepis (lista składników, szczegółowy opis wykonania).

VI. Termin i forma nadsyłania zgłoszeń konkursowych

1. Nieprzekraczalny termin dostarczenia zgłoszeń z ust. 1 rozdziału IV upływa dnia 2 marca 2020 r. (obowiązuje data wpływu zgłoszenia do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego w Lublinie).
2. Zgłoszenia należy nadsyłać za pośrednictwem poczty:
 - 1) elektronicznej na adres e-mailowy pracownika Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich UMWL: rafal.serej@lubelskie.pl, podając w tytule wiadomości hasło: Konkurs na najlepsze potrawy, produkty, przetwory kulinarne z wykorzystaniem lubelskich jabłek, lub
 - 2) tradycyjnej na adres: Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie, ul. Grottgera 4, 20-029 Lublin, z dopiskiem: Konkurs na najlepsze potrawy, produkty, przetwory kulinarne z wykorzystaniem lubelskich jabłek.
3. Zgłoszenie powinno zawierać:
 - **KARTĘ IDENTYFIKACYJNĄ** (Załącznik nr 1 do Regulaminu Konkursu);
 - **PODPISANĄ ZGODĘ NA WYKORZYSTANIE WIZERUNKU** (Załącznik nr 2 do Regulaminu Konkursu);
 - Niekompletne zgłoszenia nie będą brane pod uwagę.

REGULAMIN KONKURSU

VII. Sposób i kryteria oceny prac konkursowych

1. Oceny prac dokona Komisja Konkursowa składająca się z przedstawicieli Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego w Lublinie oraz przedstawicieli powiatów.
2. Regulamin pracy Komisji Konkursowej stanowi załącznik nr 3.
3. Podczas oceniania prac Komisja Konkursowa weźmie pod uwagę następujące kryteria:
 - 1) forma wykonania;
 - 2) walory smakowe;
 - 3) prezentacja wyrobu;
 - 4) związek opisywanego wyrobu z województwem lubelskim – przepisy powinny nawiązywać do tradycji i bogactwa kulturowego naszego regionu.

VIII. Rozstrzygnięcie Konkursu

1. Ogłoszenie wyników Konkursu na etapie powiatowym nastąpi bezpośrednio po zakończeniu prac Komisji Konkursowej w każdej z czterech lokalizacji (zgodnie z rozdziałem IV niniejszego Regulaminu), jednak nie później niż **do dnia 5 kwietnia 2020 r.**
2. Wyniki Konkursu zostaną podane do wiadomości publicznej na stronie internetowej Organizatora www.lubelskie.pl oraz na portalu społecznościowym.
3. Spośród wszystkich produktów nagrodzonych w konkursie na etapie powiatów, Komisja Konkursowa wybierze najlepsze wyroby z całego województwa lubelskiego, które w najwyższym stopniu spełnią kryteria stawiane uczestnikom przedsięwzięcia, tym samym wyłoni wojewódzkich laureatów Konkursu.
4. Laureaci Konkursu na etapie wojewódzkim zostaną nagrodzeni podczas Gali Finałowej „Kobieta Gospodarna Wyjątkowa” w dniu 2 maja 2020 r. w Lublinie.
5. Warunkiem odbioru nagród jest udział w Gali Finałowej.
6. Podczas wydarzenia z ust. 4 powyżej laureaci wyłonieni na etapie powiatów będą mieli możliwość zaprezentowania swoich wyrobów na stołach wystawienniczych.

IX. Nagrody

1. Dla laureatów Konkursów powiatowych zostaną przyznane nagrody:
 - za I miejsce 400 zł;
 - za II miejsce 300 zł;
 - za III miejsce 200 zł.
2. Nagrody z ust. 1 powyżej przyznane zostaną uczestnikom Konkursu z każdego powiatu odrębnie.
3. Nagrody w wojewódzkim etapie Konkursu:
 - za I miejsce 3.000 zł;
 - za II miejsce 2.000 zł;
 - za III miejsce 1.000 zł;
 - oraz 3 wyróżnienia po 500 zł.

X. Prawa autorskie

1. Przekazanie produktów do udziału w Konkursie traktowane jest równocześnie jako oświadczenie, że nie naruszają one praw osób trzecich, w szczególności nie naruszają ich majątkowych i osobistych praw autorskich.

REGULAMIN KONKURSU

2. W przypadku wystąpienia przez osobę trzecią z roszczeniami wynikającymi z tytułu naruszenia praw określonych powyżej, osoba/podmiot zgłaszający przepis zrekompensuje Organizatorowi, jako wyłącznie odpowiedzialny, koszty poniesione w związku ze skierowaniem przeciwko niemu roszczeń odszkodowawczych, zwalniając Organizatora od wszelkich zobowiązań, jakie powstaną z tego tytułu.
3. Organizator zastrzega sobie prawo do wykorzystania przygotowanych produktów i ich przepisów w przygotowywanym wydawnictwie opisującym tradycyjną kuchnię regionu lubelskiego, a także w innych materiałach o charakterze informacyjno-promocyjnym.
4. Organizator Konkursu dopuszcza możliwość ewentualnych modyfikacji zwycięskich przepisów, przy współpracy z autorem, z poszanowaniem pierwotnej formy przepisu.
5. Autorzy biorący udział w Konkursie wyrażają zgodę na publikację ich prac w celach promocyjnych. Organizator zastrzega, że publikowane do tego celu prace będą opatrzone informacją o autorze.

XI. Unieważnienie Konkursu

1. Organizator unieważni Konkurs, jeżeli nie wpłynie żadna praca konkursowa lub też jeżeli Komisja nie rozstrzygnie Konkursu.
2. Niezależnie od powyższego, Organizator może w każdym czasie unieważnić Konkurs bez podania przyczyny.

XII. Postanowienia końcowe

1. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane podaniem błędnych lub nieaktualnych danych przez Uczestników Konkursu.
2. We wszystkich kwestiach spornych decyduje Komisja Konkursowa.
3. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie zastosowanie mają odpowiednie przepisy obowiązującego prawa.

XIII. Informowanie o Konkursie

1. Odpowiedzi na dodatkowe pytania udzielają:
Pracownicy Oddziału Rolnictwa i Żywności w Departamencie Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich UMWL w Lublinie:
tel. (81) 44 16 538 oraz (81) 44 16 802.
e-mail: rafal.serej@lubelskie.pl
2. Wszelką korespondencję związaną z niniejszym Konkursem należy kierować na ww. adres e-mailowy z dopiskiem „**Konkurs na najlepsze potrawy, produkty, przetwory kulinarne z wykorzystaniem lubelskich jabłek**”.