



Załącznik nr 2  
do uchwały nr 911/23  
Zarządu Województwa Zachodniopomorskiego  
z dnia 7.06.2023r.

## **REGULAMIN XXII 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 Samorzady województw 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 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).

### **Nagrody:**

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

- po jednej nagrodzie głównej w każdej podkategorii
- wyróżni po 2 produkty w każdej kategorii.

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

### **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, 00-023 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 60**.

3. Zgłoszone produkty powinny być zaprezentowane na finałach regionalnych w terminach nie późniejszych niż **do 11 września 2023 r.**

4. Przedstawiciele Komisji Konkursowych dokonają na finałach regionalnych nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „Perła 2023”.

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-Smaki Regionów”**.

Spośród nominowanych w finałach regionalnych produktów, Kapituła Krajowa Konkursu dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2023”.

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

5. Krajowy Finał Konkursu, polegający na uroczystości wręczenia statuetki „Perła 2023”, odbędzie się w Poznaniu, w czasie trwania Międzynarodowych Targów „Smaki Regionów”, 30 września 2023 r.

6. Lista laureatów zostanie umieszczona na stronach: [www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl)

Wszyscy laureaci „Perel” otrzymają propozycję udziału w ekspozycji swoich produktów po uroczystości Wielkiego Finału.

7. 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](mailto:izba@produktyregionalne.pl) lub

do pani Izabelli Byszewskiej – tel. 505 17 55 78 i pani Grażyny Kurpińskiej – tel. 504 081 707.