REGULAMIN

X KONKURSU PRZETWORÓW TRADYCYJNYCH

POWIATU JAROSŁAWSKIEGO

„Z BABCINEJ SPIŻARNI"

Konkurs odwołuje się do bogatych tradycji dziedzictwa kulinarnego Ziemi Jarosławskiej, ma na celu przygotowanie i zaprezentowanie przez uczestników tradycyjnych polskich przetworów zimowych z owoców, warzyw oraz mięs i ryb.

§ 1

Organizatorzy Konkursu

Organizatorem Konkursu jest Starosta Jarosławski przy współpracy z Powiatową Radą Kół Gospodyń Wiejskich w Jarosławiu oraz Zespołem Szkół Zawodowych i Rolniczych w Radymnie.

§ 2

Celem Konkursu jest:

1. Kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o polskiej tradycji kulinarnej jako elemencie dziedzictwa kulturowego.
2. Prezentacja kuchni regionalnej i dziedzictwa kulinarnego Powiatu Jarosławskiego.
3. Budowa więzi wewnątrz społeczności lokalnej, poszerzanie wiedzy na temat receptur, wymiana doświadczeń kulinarnych oraz integracja pomiędzy środowiskami i wspólnotami lokalnymi.

§ 3

Data i miejsce organizacji Konkursu

Prezentacja konkursowa odbędzie się 16 października 2021 r. (sobota) od godziny 12.00 w hali sportowej przy Zespole Szkół Zawodowych i Rolniczych w Radymnie, ul. Złota Góra 13.

§ 4

Zgłoszenie do Konkursu

1. Uczestnikami Konkursu mogą być organizacje społeczne działające na obszarze powiatu jarosławskiego w zakresie aktywizacji społecznej kobiet, w szczególności Koła Gospodyń Wiejskich.
2. Zgłoszenie do udziału w Konkursie „Z Babcinej Spiżarni" następuje poprzez wypełnienie formularza online dostępnego na stronie www.powiat.jaroslawski.pl w terminie od 6 do 10 października 2021 r.
3. Dokonując zgłoszenia, Uczestnik oświadcza, iż zapoznał się i w pełni akceptuje niniejszy Regulamin oraz wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych na potrzeby Konkursu.
4. Do udziału w konkursie zakwalifikowanych zostanie nie więcej niż 2 organizacje z terenu każdej z gmin powiatu jarosławskiego, według kolejności zgłoszeń.

5. Organizator powiadomi telefonicznie organizacje, które zostały zakwalifikowane do udziału w konkursie.

6. Reprezentacja danej organizacji może liczyć maksymalnie 5 osób.

7. Każdy uczestnik konkursu powinien zorganizować według własnego uznania, we własnym zakresie i na własny koszt dekorację stoiska, a także zapewnić niezbędny sprzęt do prezentacji i degustacji przetworów (np. obrusy, sztućce, tacki, serwetki papierowe), a także same produkty do degustacji. Sala dla wystawców w dniu konkursu dostępna będzie od godz. 11.00.

8. Uczestnicy zobowiązują się do przestrzegania obowiązujących zaleceń sanitarno-epidemiologicznych.

9. W przypadku zaostrzenia się sytuacji pandemicznej w kraju, Organizator zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby organizacji biorących udział w konkursie lub całkowitego odwołania konkursu.

10. W sytuacji o której mowa w ust. 9, uczestnicy Konkursu nie będą rościć sobie praw do rekompensaty z tytułu przygotowań do Konkursu.

§ 5

Warunki uczestnictwa w konkursie przetworów tradycyjnych

1. Konkurs przetworów tradycyjnych przeprowadzony będzie w trzech kategoriach:
   1) Owoce
   2) Warzywa
   3) Mięso i ryby

Konkurs nie obejmuje przetworów alkoholowych.

2. Każdy uczestnik może zgłosić do konkursu maksymalnie po jednym z przetworów w każdej z kategorii wymienionych w ust. 1.

3. Uczestnicy zobowiązani są dostarczyć organizatorom receptury przetworów zgłoszonych do konkursu, zawierającej szczegółowy opis przygotowania (załącznik nr 1 do Regulaminu). Z receptury musi jasno wynikać, że przetwór nadaje się do długotrwałego przechowywania.

4. Uczestnicy dostarczają organizatorom najpóźniej w dniu konkursu do godz. 12.00 przetwory zgłoszone do konkursu w danej kategorii, zapakowane w opakowania przeznaczone do trwałego przechowywania (np. słoiki, butelki, itp.). Nie dopuszcza się opakowań jednorazowych.

5. Dostarczone w opakowaniach przetwory biorące udział w konkursie muszą być pozbawione oznaczeń wytwórcy, w celu poddania ich ocenie ekspertów – członków Komisji Konkursowej. Przetwory oddane pod ocenę komisji nie będą zwracane uczestnikom.

6. Dopuszcza się do konkursu produkty przygotowane w procesie kiszenia (np. w beczce). Produkty kiszone należy przełożyć do opakowań przeznaczonych do trwałego przechowywania (np. słoiki, butelki, itp.).

7. Uczestnicy zorganizują na stoisku wystawienniczym degustację produktów zgłoszonych do konkursu.

8. Receptury przetworów zgłoszone do konkursu powinny opierać się na tradycyjnych przepisach i nawiązywać do lokalnych zwyczajów.

§ 5

Ocena wyrobów konkursowych i nagrody

1. Oceny przetworów i przyznania nagród dokona Komisja Konkursowa powołana przez Organizatorów.
2. Kryteriami oceny produktów będą:
    a) zgodność z tematem konkursu i wymaganiami Regulaminu,
    b) cechy produktu nawiązujące do polskiej tradycji kulinarnej,
    c) smakowitość przetworów, atrakcyjność, oryginalność receptury.
3. Dla laureatów Konkursu Organizatorzy przewidują przyznanie nagród rzeczowych lub pieniężnych.
4. Pozostałe delegacje uczestniczące w Konkursie otrzymają upominek w formie rzeczowej wraz z pamiątkowym dyplomem.

§ 6

Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zorganizowania dodatkowych konkursów, w których mogą zostać przyznane dodatkowe nagrody rzeczowe.

§ 7

Postanowienia końcowe

1. Uczestnicy konkursu wyrażają zgodę na przetwarzanie danych osobowych w zakresie niezbędnym do realizacji konkursu oraz publikowania zdjęć i informacji o zwycięzcach i uczestnikach konkursu.
2. Przetwarzanie danych osobowych zgodnie z definicją zawartą art. 4 pkt 2 ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. U. UE. z 2016 r., L 119, poz. 1).
3. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do nieodpłatnego wykorzystywania receptur na zgłoszone do konkursu przetwory, ich wykorzystania i udostępniania w publikacjach oraz innych celach promocyjno-reklamowych.
4. Wszystkie kwestie, których nie obejmuje Regulamin, ustalają Organizatorzy.
5. Prawo zmiany i interpretacji Regulaminu przysługuje Organizatorom.
6. Szczegółowych informacji udziela Wydział Rozwoju i Promocji Powiatu Starostwa Powiatowego w Jarosławiu (tel. 16 624 62 36).
7. Kwestie sporne dotyczące zakwalifikowania przetworów do danej kategorii rozstrzyga Komisja Konkursowa.