

Regulamin I edycji konkursu

„Najlepsze produkty tradycyjne z wykorzystaniem miodu – nalewki domowe”

Organizator i czas trwania konkursu:

Organizatorem konkursu jest Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie Oddział Bielice;

Konkurs odbędzie się w dniu 27 września 2019r.

Cel konkursu:

- 1) Poszukiwanie produktów tradycyjnych o charakterystycznych walorach smakowych i estetycznych, z wykorzystaniem miodu z terenu Oddziału Bielice tj. powiat sochaczewski, żyrardowski, grodziski (Grodzisk Mazowiecki), pruszkowski i warszawski zachodni
- 2) Identyfikacja oryginalnych produktów z wykorzystaniem miodu oraz gromadzenie przepisów wyrobu nalewek.
- 3) Promocja dawnych tradycji przyrządzania nalewek.
- 4) Popularyzacja wiedzy na temat produkcji nalewek w warunkach domowych.

Przedmiot konkursu:

Nalewki domowe, produkty tradycyjne przeznaczone do bezpośredniego spożycia, charakteryzujące się szczególnymi walorami estetycznymi i smakowymi. Produkt zgłaszany do konkursu powinien w swoim składzie zawierać miód.

Produkty będą oceniane w jednej kategorii:

- nalewki domowe

Zasady udziału w konkursie:

- ✓ W konkursie mogą wziąć udział wyłącznie osoby pełnoletnie z terenu Oddziału Bielice tj. z powiatów: sochaczewskiego, żyrardowskiego; grodzkiego; pruszkowskiego oraz warszawskiego zachodniego.
- ✓ Uczestnikiem konkursu może być osoba wytwarzająca amatorsko nalewki w warunkach domowych, bez przeznaczenia komercyjnego.
- ✓ Jeden uczestnik konkursu może zgłosić jedną nalewkę, zawierającą w swoim składzie miód.
- ✓ Nalewki powinny być dostarczone w butelkach, karafkach itp.
- ✓ Uczestnicy zobowiązani są do wypełnienia zgłoszenia do konkursu, którego należy dokonać na karcie zgłoszeniowej zgodnie z załączonym wzorem, jednocześnie oświadczając wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych oraz zgody na udostępnianie wizerunku. Podanie danych jest dobrowolne, jednak konieczne do realizacji celów konkursowych.
- ✓ Uczestnictwo w konkursie jest bezpłatne.
- ✓ Nalewki wraz z kartą zgłoszenia należy dostarczyć do sekretariatu MODR O/Bielice (Bielice 19, 96-500 Sochaczew) do dnia 26 września 2019 r. do godz. 15:00.
- ✓ Produkty oceni komisja w dniu 27 września 2019 r. o godz. 11:00

Komisja konkursowa:

W skład komisji wchodzi 5 osób tj. przedstawiciele MODR Warszawa, lokalnego browaru - Browar Socho, rolnicy.

Spośród komisji konkursowej zostanie wyłoniony przewodniczący jury.

Komisja konkursowa dokonuje oceny na arkuszach konkursowych zgodnie z punktacją:

Klarowność (0-5); Kolor (0-5); Bukiet (0-5); Aromat (0-5)

Nagrody:

Nagrodzone zostaną trzy nalewki z największą ilością punktów . W konkursie przewidziane są nagrody rzeczowe (3 pierwsze miejsca) oraz dyplomy (wszyscy uczestnicy).

Wyniki konkursu:

Po zakończeniu konkursu oraz obliczeń zostanie sporządzony protokół, który będzie zawierał informacje tj. : imienną listę zwycięzców oraz pozostałych uczestników, nazwy nalewek, ilość zdobytych punktów.

W sytuacjach spornych wszelkie wątpliwości rozstrzyga przewodniczący jury.

Pozostałe informacje:

Ostateczna interpretacja regulaminu należy do organizatora.

Kwestie sporne rozstrzyga organizator.

