

Regulamin VI wojewódzkiego konkursu produktów tradycyjnych

Tygiel Smaków

I. Cel konkursu

Celem konkursu „Tygiel Smaków” jest identyfikacja i promocja produktów wytwarzanych tradycyjnymi metodami na terenie województwa łódzkiego, stanowiących element dziedzictwa kulinarnego naszego regionu i element tożsamości społeczności lokalnych. Konkurs ma za zadanie wzmocnienie pozycji rynkowej tych produktów, wzbudzenie większego zainteresowania wśród potencjalnych konsumentów, a w rezultacie doprowadzenie do powstania rynku produktów wysokiej jakości.

II. Warunki uczestnictwa

1. Do konkursu wytwórca może zgłosić **tylko jeden** produkt rolny lub środek spożywczy lub napój spirytusowy:

- charakteryzujący się wysoką jakością i wyjątkowością,
- posiadający minimum 25 letnią tradycję wytwarzania,
- związany z kulturą, historią województwa łódzkiego,
- wytwarzany na terenie województwa łódzkiego.

Udowadniając, że produkt posiada minimum 25 letnią tradycję wytwarzania, należy wykazać że ten, konkretny produkt był wytwarzany na danym terenie minimum 25 lat. Nie jest konieczne wykazanie, że był on wytwarzany w tym okresie przez zgłaszającego go do konkursu.

2. Produkt, który otrzyma „Tygiel Smaków” lub „Tygielek Smaków” w danej kategorii, nie może być zgłoszony do konkursu ponownie.

3. Produkt, który w danej edycji konkursu nie zdobędzie żadnego wyróżnienia może być zgłoszony do konkursu jeszcze dwa razy w latach następnych. Jeden produkt zgłaszany przez danego wytwórcę może być zgłoszony do konkursu maksymalnie trzy razy.

4. Produkty do konkursu mogą zgłosić:

- osoby fizyczne
- osoby prawne

FUNDUSZE EUROPEJSKIE DLA ROZWOJU REGIONU ŁÓDZKIEGO

- *jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej wytwarzające dany produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy i nie będące w związkach rodzinnych lub biznesowych z organizatorami lub członkami komisji konkursowej.*

5. *Produkty mogą być zgłaszane w 6 kategoriach:*

- *mięso świeże oraz produkty mięsne*
- *orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie)*
- *wyroby piekarnicze i cukiernicze*
- *gotowe dania i potrawy*
- *napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)*
- *inne produkty w tym: sery i inne produkty mleczne, oleje i tłuszcze, miody, produkty rybołówstwa, ryby, itp.*

6. *Wytwórca chcący wziąć udział w konkursie „Tygiel Smaków” musi złożyć, w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 16 sierpnia 2013 roku**, w Biurze Podawczym Urzędu Marszałkowskiego Województwa Łódzkiego (al. Piłsudskiego 8, 90-051 Łódź) lub nadać w placówce pocztowej (liczy się **data otrzymania przesyłki przez Biuro Podawcze Urzędu Marszałkowskiego Województwa Łódzkiego**), kartę zgłoszenia, zgodną ze wzorem dołączonym do Regulaminu w formie papierowej (z oryginalnymi podpisami) oraz **obowiązkowo w tym samym terminie w formie elektronicznej** na adres e-mail anna.kolodziej@lodzkie.pl*

7. *W związku z tym, że wytwórcy biorący udział w konkursie „Tygiel Smaków” będą podwystawcami Województwa Łódzkiego na Międzynarodowych Targach Żywności Ekologicznej i Tradycyjnej NATURA FOOD, zobowiązani są do zapoznania się i bezwzględnego przestrzegania „Regulaminu dla Uczestników targów, wystaw lub innych imprez organizowanych przez Międzynarodowe Targi Łódzkie Spółka Targowa Sp. z o. o. w Łodzi” oraz „Postanowień Szczegółowych dla Uczestników Międzynarodowych Targów Żywności Ekologicznej i Tradycyjnej NATURA FOOD”.*

III. Wyłanianie uczestników konkursu Tygiel Smaków

1. *Przesłane, w określonym powyżej terminie, prawidłowo wypełnione karty zgłoszenia w wersji papierowej i elektronicznej, zostaną poddane weryfikacji przez Departament Rolnictwa i Ochrony Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Łódzkiego. Pod uwagę będzie brana dokładność wypełnienia zgłoszenia oraz udokumentowanie tradycji wytwarzania zgłoszonego produktu.*

FUNDUSZE EUROPEJSKIE DLA ROZWOJU REGIONU ŁÓDZKIEGO

2. *Spośród zweryfikowanych zgłoszeń wybrane zostaną te produkty, których wytwórcy będą zaproszeni do udziału w konkursie w dniu 11 października 2013 roku oraz targach NATURA FOOD 2013.*
3. *Produkty, które zakwalifikują się do udziału w konkursie, zostaną przebadane przez Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego Oddział Chłódnictwa i Jakości Żywności w Łodzi, który posiada Certyfikat Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 212, wydany przez Polskie Biuro Akredytacji.*
4. *Produkty będą musiały być dostarczone do siedziby Oddziału Chłódnictwa i Jakości Żywności w Łodzi przy al. Piłsudskiego 84, w terminie, który zostanie ustalony po weryfikacji zgłoszeń. O wyznaczonym terminie badań producenci zostaną poinformowani drogą elektroniczną.*
5. *Każdy przebadany produkt otrzyma Certyfikat. Produkty o najlepszych wynikach badań otrzymają dodatkowo wyróżnienia.*
6. *Jeżeli badania danego produktu wykażą, że stanowi on zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi lub nie spełnia podstawowych wymagań sanitarnych, produkt taki automatycznie zostanie zdyskwalifikowany. Producent takiego produktu nie będzie mógł wziąć udziału w bieżącej edycji targów, a produkt ten nie będzie mógł być zgłoszony przez danego producenta do konkursu w kolejnych jego edycjach.*

IV. Wyłanianie laureatów

1. *Wytwórcy, którzy zostaną zaproszeni do udziału w imprezie targowej NATURA FOOD 2013 organizowanej w dniach 11–13 października 2013 roku, zaprezentują Komisji Konkursowej zgłoszony produkt w dniu 11 października br. (piątek).*
2. *Komisja Konkursowa oceni zgłoszone produkty i wyłoni maksymalnie 6 produktów wyróżnionych (po jednym z każdej kategorii), wskaże zdobywcę „Tygla Smaków” oraz wytypuje maksymalnie 4 produkty i 1 potrawę, które będą reprezentować Województwo Łódzkie w rywalizacji o Perłę w konkursie organizowanym przez Polska Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego.*
3. *Zdobywca „Tygla Smaków” zostanie zaproszony do udziału w targach NATURA FOOD 2013 jako gość specjalny.*
4. *Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu nastąpi w dniu 11 października 2013 roku o godzinie 16:00 w Centrum Konferencyjno-Wystawienniczym w Łodzi.*

FUNDUSZE EUROPEJSKIE DLA ROZWOJU REGIONU ŁÓDZKIEGO

V. Kryteria oceny produktów i punktacja

1. Zgłoszone produkty będą oceniane przez Komisję Konkursową pod względem spełniania następujących kryteriów:

- „pierwsze wrażenie” – wygląd, estetyka, sposób prezentacji, opakowanie
- nazwa – czy jest nazwą historyczną, ludową, regionalną
- opis produktu – tradycja, historia, związek z regionem
- walory smakowe
- surowce – czy produkt wytwarzany jest z wykorzystaniem lokalnych surowców, czy jest możliwość identyfikacji pochodzenia poszczególnych składników od momentu powstania w gospodarstwie rolnym aż do końcowego produktu.

2. Dla oceny przyjętych kryteriów ustala się punktację, polegającą na przyznaniu każdemu zgłoszonemu produktowi od 0 do 5 punktów za każde kryterium.

3. Każdy produkt od każdego członka Komisji może otrzymać maksymalnie 25 punktów (maksymalnie 5 punktów x 5 kryteriów).

2. Łączna suma przyznanych przez wszystkich członków Komisji punktów danemu produktowi będzie stanowiła ocenę końcową.

W przypadku zdobycia tej samej liczby punktów przez dwa lub więcej produktów, prawo uznania pierwszeństwa pozostawia się Honorowemu Przewodniczącemu Komisji Konkursowej.

VI. Regulamin organizacyjny

1. Wojewódzki konkurs produktów tradycyjnych „Tygiel Smaków” odbędzie się w dniu 11 października br. w czasie trwania targów NATURA FOOD 2013 w Nowym Centrum Konferencyjno-Wystawienniczym przy al. Politechniki 4 w Łodzi.
2. W czasie trwania targów producenci będą mogli sprzedawać swoje wyroby, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
3. Każdy wytwórca biorący udział w konkursie, a tym samym w targach, dostanie do dyspozycji część stoiska Województwa Łódzkiego – stoisko modułowe o powierzchni 6m² z podstawowym wyposażeniem (ściany w kolorze białym, 2 punkty świetlne, regał z trzema półkami, lada (biała) z półką, stolik czarny, 3 krzesła, kosz na śmieci, gniazdko elektryczne).
4. Codzienne sprzątnięcie stoisk przez ekipę MTŁ będzie bezpłatne.
5. Każdy wystawiający się wytwórca otrzyma dwie darmowe „służbowe karty wstępu” uprawniające do wielokrotnego wchodzenia na teren targów i przebywania na stoisku.

FUNDUSZE EUROPEJSKIE DLA ROZWOJU REGIONU ŁÓDZKIEGO

6. Wystrój stoisk, dodatkowe ich wyposażenie (np. w ladę chłodniczą, gniazdko elektryczne 24 h, lodówkę), dodatkowe wejściówki, karty parkingowe itp. producenci zapewniają sobie we własnym zakresie (zamówienie i kupno bezpośrednio w MTŁ).
7. W czwartek 10 października br. w godzinach 8:00 – 22:00 wjazd na parking będzie darmowy, w tym czasie należy wypakować towar i zaaranżować stoisko.
8. O godzinie 22:00 w czwartek hala zostanie komisyjnie zaplombowana (nie jest konieczna obecność poszczególnych podwystawców Województwa Łódzkiego).
9. Od piątku 11 października br. miejsca na parkingu są płatne (należy wykupić we własnym zakresie w MTŁ kartę parkingową).
10. W piątek 11 października br. od godziny 8:00 do godziny 9:00 należy zakończyć przygotowywanie stoiska.
11. W dniu 11 października br. wieczorem odbędzie się bankiet dla Wystawców targów. Zaproszenia na bankiet należy kupić bezpośrednio w MTŁ.
12. W dniu 11 października br. o godzinie 11:00 rozpocznie się konkurs „Tygiel Smaków”.
13. W dniu 11 października br. około godziny 16:00 odbędzie się uroczyste wręczenie nagród „Tygielków Smaków” i „Tygla Smaków” oraz wyróżnień.
14. W dniu 13 października br. w godzinach 18:00–22:00 będzie można zdemontować stoiska.
15. Godziny otwarcia targów dla zwiedzających i wystawców podane są w Postanowieniach Szczegółowych dla Uczestników Targów Natura Food 2013.

VII. Postanowienie końcowe

W sprawach nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie decyzje podejmuje Dyrektor Departamentu Rolnictwa i Ochrony Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Łódzkiego.