



WOJEWÓDZTWO POMORSKIE

Załącznik do Uchwały Nr 414/324/18  
Zarządu Województwa Pomorskiego  
z dnia 24 kwietnia 2018 roku

**REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO  
O BURSZTYNOWY LAUR MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO „POMORSKIE SMAKI”  
na najlepszy produkt i na najlepszą potrawę**

**Finał regionalny ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo–Smaki Regionów”  
Nominacje do nagrody „Perła 2018”**

**I. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

§ 1.

1. Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się Konkurs Kulinaryny o Bursztynowy Laur Marszałka Województwa Pomorskiego „Pomorskie Smaki”, zwany dalej „Konkuresem”.
2. Organizatorem Konkursu jest Województwo Pomorskie, zwane dalej „Organizatorem”.
3. Ogólnopolski Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” organizowany jest przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego, zwaną dalej „PIPRiL”.

§ 2.

Ogłoszenie o Konkursie wraz z Regulaminem Konkursu dostępne będzie na portalu Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego [www.pomorskie.eu](http://www.pomorskie.eu).

**II. CEL KONKURSU**

§ 3.

1. Organizacja Konkursu o charakterze regionalnym, propagującego produkt tradycyjny, wartości kulturowe i tradycje poszczególnych subregionów województwa pomorskiego służy wspieraniu wszelkich działań na rzecz promocji dziedzictwa kulturowego, w tym kulinarnego, województwa pomorskiego. Konkurs eksponuje wartości pomorskiej kultury z jej regionalną różnorodnością i dziedzictwem lokalnych społeczności.
2. Celami Konkursu są:
  - 1) Kulturowanie oraz popularyzowanie dziedzictwa kulinarnego województwa pomorskiego.
  - 2) Identyfikacja i gromadzenie wiedzy o produktach i potrawach wytwarzanych z poszanowaniem regionalnych tradycji i/lub przy wykorzystaniu lokalnych surowców.
  - 3) Promowanie potraw i produktów żywnościowych, specyficznych dla naszego regionu.
  - 4) Budowanie produktu turystycznego oraz marki kulturowej i kulinarnej województwa pomorskiego.
  - 5) Nominowanie przez PIPRiL do nagrody „Perła 2018” potraw i produktów reprezentujących województwo pomorskie podczas ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”.

**III. PRZEDMIOT KONKURSU**

§ 4.

1. Przedmiotem Konkursu są pomorskie produkty i pomorskie potrawy, zwane dalej odpowiednio „produktami” i „potrawami”, które wpisują się w Cele Konkursu wskazane w § 3 ust. 2 powyżej.
2. Potrawą jest odpowiednio przygotowane danie, będące samodzielnym posiłkiem.
3. Produkty będą oceniane w następujących podkategoriach:
  - a) produkty pochodzenia zwierzęcego, w tym: produkty i przetwory mięsne, produkty i przetwory z ryb, produkty mleczne oraz miody,



## WOJEWÓDZTWO POMORSKIE

b) produkty pochodzenia roślinnego, w tym: przetwory owocowe i warzywne, przetwory z grzybami oraz produkty zbożowe i cukiernicze,

c) napoje, w tym napoje alkoholowe i bezalkoholowe,

d) inne produkty, w szczególności łączące produkty roślinne ze zwierzęcymi.

4. W przypadku produktów mieszanych Komisja Konkursowa ma prawo do samodzielnego zakwalifikowania zgłoszonego produktu do jednej z powyższych kategorii, biorąc pod uwagę jego główne składniki.

### IV. UCZESTNICY KONKURSU

#### § 5.

1. W Konkursie mogą uczestniczyć:

a) kategoria produkt: przedsiębiorcy, prowadzący zarejestrowaną działalność gospodarczą w województwie pomorskim w zakresie produkcji żywności z przeznaczeniem jej na rynek oraz producenci indywidualni, prowadzący działalność w województwie pomorskim w zakresie produkcji żywności przeznaczonej wyłącznie na potrzeby własne (osoby fizyczne, koła gospodyń wiejskich, szkoły gastronomiczne, stowarzyszenia, gospodarstwa rolne i agroturystyczne), którzy wypełnią Kartę zgłoszenia (zał. nr 1 do Regulaminu), dołączą do niej unikatowy przepis na pomorski produkt (wraz z jego fotografią) oraz, w przypadku zakwalifikowania się, zaprezentują produkt podczas finału Konkursu.

b) kategoria potrawa: restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne, w tym kwatery agroturystyczne prowadzące niesezonową działalność gastronomiczną w województwie pomorskim, którzy wypełnią Kartę zgłoszenia (zał. nr 2 do Regulaminu), dołączą do niej unikatowy przepis na pomorską potrawę (wraz z jej fotografią) oraz, w przypadku zakwalifikowania się, zaprezentują potrawę podczas finału Konkursu.

2. Z udziału w Konkursie wykluczone są potrawy i produkty nagrodzone Bursztynowym Laurem Marszałka Województwa Pomorskiego „Pomorskie Smaki” w poprzednich edycjach Konkursu.

3. W Konkursie nie mogą uczestniczyć członkowie Komisji Konkursowej oceniającej daną kategorię ani członkowie ich rodzin.

4. Uczestnik może zgłosić maksymalnie 2 produkty, każdy w innej podkategorii, i/lub tylko jedną potrawę.

5. Warunkiem udziału w Konkursie jest dostarczenie w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 4 czerwca 2018 r.** wypełnionej i podpisanej Karty zgłoszenia wraz z fotografią i przepisem na potrawę i/lub produkt na adres:

- 1) Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego  
Departament Środowiska i Rolnictwa,  
80-810 Gdańsk, ul. Okopowa 21/27

z dopiskiem Konkurs Kulinarny o Bursztynowy Laur Marszałka Województwa Pomorskiego „Pomorskie Smaki”

lub

2) pocztą elektroniczną na adres e-mail: [m.polak@pomorskie.eu](mailto:m.polak@pomorskie.eu) . W przypadku tej formy wysyłki, należy wysłać skan podpisanej ręcznie przez upoważnione osoby karty zgłoszenia.

lub

3) osobiście do sekretariatu Departamentu Środowiska i Rolnictwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego ul. Augustyńskiego 2, Gdańsk, I piętro, pokój 100.

6. Decyduje data wpływu Karty zgłoszenia do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego lub na wskazaną powyżej elektroniczną skrzynkę pocztową.

7. Wzory Kart zgłoszenia stanowią załączniki nr 1 i 2 do niniejszego Regulaminu i dostępne są na stronie internetowej [www.pomorskie.eu](http://www.pomorskie.eu),



## WOJEWÓDZTWO POMORSKIE

8. W przypadku braku zgłoszeń potraw do Konkursu w liczbie co najmniej 3, Organizator zastrzega sobie prawo do rezygnacji z przeprowadzania Konkursu w tej kategorii.

9. Zgłoszenia zawierające błędy formalne nie będą poddane ocenie merytorycznej Komisji. Poprzez błędy formalne rozumie się m.in. niewłaściwą kartę zgłoszenia, brak wypełnienia wszystkich pól w karcie zgłoszenia lub określonych załączników, wpływ zgłoszenia po terminie wskazanym w niniejszym Regulaminie. Organizator nie ma obowiązku wzywać celem uzupełnienia braków formalnych.

### V. PRZEBIEG I REGUŁY PRZEPROWADZENIA KONKURSU

#### § 6.

1. Oceny potraw i produktów oraz wyboru laureatów Konkursu dokonają dwie Komisje Konkursowe. Członkom Komisji Konkursowych nie przysługuje wynagrodzenie za udział w pracach Komisji. Ich udział w Komisjach Konkursowych następuje na zaproszenie Organizatora i za ich uprzednią zgodą wyrażoną na piśmie.

a) Do udziału w pracach Komisji Konkursowej oceniającej kategorię potrawa zostaną zaproszone nie mniej niż 3 osoby posiadające wiedzę merytoryczną w dziedzinie kulinariów, w szczególności z zakresu tradycji regionalnych i praktyki zawodowej.

b) Do udziału w pracach Komisji Konkursowej oceniającej kategorię produkt zostaną zaproszone nie mniej niż 3 osoby, w tym posiadające wiedzę merytoryczną w dziedzinie kulinariów, w szczególności z zakresu etnografii, tradycji regionalnych, praktyki zawodowej.

c) W skład Komisji Konkursowych, o których mowa w pkt a) i b) powyżej wejdzie po 1 przedstawicielu PIPRIŁ.

2. Konkurs przebiegać będzie w dwóch etapach.

3. Pierwszy etap - nominacja do finału Konkursu:

a) Komisje Konkursowe, spośród zgłoszeń spełniających kryteria formalne i cele Konkursu, na podstawie analizy opisów zawartych w Kartach zgłoszeń, wybiorą i przyznają nominację do drugiego, finałowego etapu Konkursu maksymalnie 6 potrawom i 24 produktom cechującym się ścisłym związkiem z regionem pomorskim (rozumianym także poprzez użyte surowce) i tożsamością lokalną, wysoką jakością i/lub co najmniej 25 -letnią tradycją wytwarzania w regionie,

b) Uczestnicy Konkursu zakwalifikowani do drugiego etapu zostaną powiadomieni o tym fakcie drogą elektroniczną bądź telefonicznie nie później niż 3 dni przed finałowym etapem Konkursu. Organizator nie odpowiada za brak możliwości nawiązania kontaktu z uczestnikiem Konkursu. Powiadomienie w sposób wskazany powyżej uważa się za skuteczne.

4. Drugi etap - finał Konkursu:

a) Drugi etap Konkursu odbędzie się 17 czerwca 2018 r. podczas „XII Pomorskiego Święta Produktu Tradycyjnego” w Gdańsku,

b) Podczas drugiego etapu Konkursu nastąpi prezentacja produktów i potraw przed Komisjami Konkursowymi przez zakwalifikowanych do tego etapu uczestników Konkursu.

### VI. PREZENTACJA POTRAW W DRUGIM ETAPIE KONKURSU

#### § 7.

1. Organizator Konkursu zapewni podczas finału Konkursu stanowisko konkursowe wyposażone w urządzenia umożliwiające przygotowanie i prezentację potraw zgłoszonych do Konkursu.

2. Każdy z uczestników Konkursu zapewnia we własnym zakresie drobny sprzęt kuchenny niezbędny do wykonania potrawy wraz z naczyniami i wszelkimi niezbędnymi surowcami.

3. Przygotowanie i prezentacja potraw przez poszczególnych uczestników Konkursu następuje według



## WOJEWÓDZTWO POMORSKIE

kolejności wyznaczonej przez Organizatora.

4. Czas przeznaczony na przygotowanie (live-cooking) wraz z udekorowaniem i prezentacją potrawy wynosi do 30 minut. W związku z ograniczonym czasem przewidzianym na wyżej wymienione czynności, surowce użyte do przygotowania potrawy mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej. Komisja Konkursowa może zadawać pytania uzupełniające zarówno podczas przygotowywania jak i prezentacji potrawy.

5. Uczestnicy przygotowują porcje degustacyjne potrawy dla każdego z członków Komisji Konkursowej do oceny organoleptycznej i sensorycznej.

### **VII. PREZENTACJA PRODUKTÓW W DRUGIM ETAPIE KONKURSU**

#### § 8.

1. Produkty zostaną przedstawione Komisji Konkursowej na wyznaczonym przez Organizatora stole prezentacyjnym, według podkategorii w kolejności określonej przez Organizatora.

2. Każdy z uczestników Konkursu zapewnia we własnym zakresie drobny sprzęt kuchenny niezbędny do prezentacji produktu wraz z naczyniami i wszelkimi niezbędnymi surowcami.

3. Uczestnik przygotowuje porcje degustacyjne produktu do oceny organoleptycznej i sensorycznej dla każdego z członków Komisji Konkursowej. Czas przeznaczony na prezentację produktu wynosi maksymalnie do 10 minut. Komisja Konkursowa może podczas prezentacji zadawać pytania uzupełniające.

4. Każdy uczestnik Konkursu powinien zadbać o efektowny wygląd i formę podania produktu.

### **VIII. NAGRODY**

#### § 9

1. Komisje Konkursowe wyłonią laureatów Konkursu spośród ocenianych potraw i w każdej z 4 podkategorii produktu, którym przyznane zostaną statuetki Bursztynowego Laura Marszałka Województwa Pomorskiego „Pomorskie Smaki”.

2. Laureatom pierwszych miejsc w Konkursie zostaną przyznane nagrody główne: za zwycięską potrawę oraz za zwycięskie produkty w każdej z 4 podkategorii.

3. Wszyscy uczestnicy drugiego etapu Konkursu otrzymają pamiątkowe dyplomy i nagrody za udział w finale Konkursu.

4. Wysokość nagród oraz ich rodzaj dla laureatów w kategorii potrawa i w każdej z 4 podkategorii produktu, a także dla wszystkich uczestników finału Konkursu, określa uchwała nr 414/324/18 Zarządu Województwa Pomorskiego z dnia 24 kwietnia 2018 r.

5. Decyzje Komisji są wiążące i ostateczne.

### **IX. FINAŁ REGIONALNY OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO-SMAKI REGIONÓW” NOMINACJE DO NAGRODY ”PERŁA 2018”**

#### § 10

1. W ramach Konkursu przedstawiciele PIPRiL, biorąc pod uwagę opinie pozostałych członków Komisji Konkursowej, przyznają nominacje do nagrody „Perła 2018” w ramach ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” produktom i/lub potrawie spośród tych biorących udział w Konkursie.

2. Spośród nominowanych produktów i/lub potrawy Kapituła Krajowa ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”, powołana przez PIPRiL, przyzna nagrodę „Perła 2018”.



## WOJEWÓDZTWO POMORSKIE

3. Ostateczne przyznanie „Perła 2018” należy do wyłącznej właściwości Kapituły Krajowej ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”.

4. Wielki Finał ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”, w tym wręczenie nagród „Perła 2018”, odbędzie się w Poznaniu na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich podczas Targów „Smaki Regionów”.

### X. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

#### § 11

1. Administratorem danych zebranych podczas:

a) Konkursu jest Zarząd Województwa Pomorskiego, ul. Okopowa 21/27, 80-810 Gdańsk; [info@pomorskie.eu](mailto:info@pomorskie.eu);

b) ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” jest PIPRIŁ.

2. Dane osobowe osób biorących udział w Konkursie są przetwarzane w celu realizacji Konkursu Kulinarne o Bursztynowy Laur Marszałka Województwa Pomorskiego „Pomorskie Smaki”. Dane osobowe będą udostępniane innym podmiotom zgodnie z przepisami prawa.

3. Dane osobowe uczestników będą przechowywane przez *do czasu zakończenia konkursu*.

4. Uczestnicy posiadają **prawo do żądania od administratora dostępu** do danych osobowych oraz ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania lub prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem

5. Uczestnik ma prawo **wniesienia skargi** do organu nadzorczego;

6. Podanie przez uczestnika danych osobowych jest **warunkiem udziału w konkursie**, a konsekwencją niepodania danych osobowych będzie brak możliwości udziału w konkursie.

### XI POSTANOWIENIA KOŃCOWE

#### § 12

1. Na podstawie art. 81 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. *o prawie autorskim i prawach pokrewnych* (Dz. U. z 2017 r. poz. 880 ze zm.j.t.) Uczestnicy Konkursu w obu kategoriach wyrażają zgodę na rozpowszechnianie wizerunku utrwalonego podczas finału Konkursu oraz procesu dokonywania ocen. Uczestnicy wyrażają zgodę na publikację wizerunku w prasie „Magazyn Pomorskie”, a także na portalu internetowym [www.pomorskie.eu](http://www.pomorskie.eu) oraz profilu pomorskie.eu prowadzonym na portalu społecznościowym facebook. Celem rozpowszechniania wizerunku są działania informacyjno-promocyjne związane z przebiegiem Konkursu oraz osiągnięciem celów Konkursu poprzez propagowanie tradycji kulinarnych regionu.

2. Zabronione jest kopiowanie przepisów i zdjęć innych osób, nie posiadając do nich praw.

3. Przesłanie zgłoszenia jest równoznaczne ze zgodą na publikację przepisu i zdjęcia potrawy/produktu oraz nieodpłatne ich powielanie i wykorzystywanie do celów informacyjnych i marketingowych związanych z działaniami promującymi Konkurs.

#### § 13

Organizator nie zwraca kosztów podróży oraz kosztów surowców potrzebnych do wykonania potraw i produktów zgłoszonych do Konkursu.

#### § 14

W sprawach nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie ostateczne decyzje podejmuje Organizator.