**na najlepsze potrawy, produkty, przetwory kulinarne   
z wykorzystaniem lubelskich jabłek .**

**I. Organizator i przedmiot Konkursu**

1. Organizatorem Konkursu jest Województwo Lubelskie.
2. Przedmiotem Konkursu są potrawy/produkty/przetwory kulinarne z wykorzystaniem lubelskich jabłek, odmian znanych w okolicy, w tym tych wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych z regionu lubelskiego.

**II. Cel i przesłanki Konkursu**

1. Celem Konkursu jest promowanie lubelskich jabłek oraz zachęcenie lokalnej społeczności do tworzenia potraw z ich wykorzystaniem.
2. Konkurs służy promocji dziedzictwa kulturowego w aspekcie kulinarnym.
3. Wybrane i nagrodzone potrawy/produkty/przetwory kulinarne będą przeznaczone   
   w szczególności do celów:

* promocyjnych,
* identyfikacyjnych.

1. Wybrane i nagrodzone wyroby zostaną wykorzystane również w publikacji promującej dziedzictwo lubelskiej kuchni. Będą one mogły być także umieszczane na plakatach, ulotkach i pozostałych materiałach informacyjno-reklamowych, w tym na:

* nośnikach elektronicznych i w internecie,
* nośnikach reklamy zewnętrznej.

**III. Uczestnicy Konkursu**

1. Konkurs przeznaczony jest dla Kół Gospodyń Wiejskich działających na terenie województwa lubelskiego.
2. W Konkursie nie mogą brać udziału osoby niepełnoletnie, pracownicy Organizatora oraz członkowie Komisji Konkursowej, a także członkowie ich najbliższych rodzin. Osobą najbliższą jest małżonek, wstępny, zstępny, rodzeństwo, powinowaty w tej samej linii lub stopniu, osoba pozostająca w stosunku przysposobienia oraz jej małżonek, a także osoba pozostająca we wspólnym pożyciu.

**IV. Warunki uczestnictwa w Konkursie**

1. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest nadesłanie zgłoszenia z przepisem kulinarnym (załącznik nr 1 oraz załącznik nr 2) w terminie określonym w rozdziale VI niniejszego Regulaminu.
2. Konkurs polega na zaprezentowaniu przed Komisją Konkursową gotowego wyrobu (potrawy/produktu/przetworu kulinarnego), przygotowanego zgodnego   
   z wymaganiami wymienionymi w rozdz. V niniejszego Regulaminu.
3. Każdy Uczestnik Konkursu może złożyć dowolną liczbę propozycji wyrobów(potrawy/produktu/przetworu kulinarnego), pod warunkiem oznaczenia każdej propozycji inną nazwą.
4. W celu usprawnienia przebiegu Konkursu, ustala się następujące lokalizacje, gdzie zostaną poddane ocenie potrawy/produkty/przetwory kulinarne zgłoszone do konkursu:

* Biała Podlaska – dla uczestników Konkursu z powiatów: bialskiego, łukowskiego, parczewskiego i radzyńskiego;
* Chełm – dla uczestników Konkursu z powiatów: chełmskiego, krasnostawskiego, włodawskiego;
* Lublin – dla uczestników Konkursu z powiatów: kraśnickiego, lubartowskiego, lubelskiego, łęczyńskiego, opolskiego, puławskiego, ryckiego, świdnickiego;
* Zamość – dla uczestników Konkursu z powiatów: biłgorajskiego, hrubieszowskiego, janowskiego, tomaszowskiego, zamojskiego.

1. Uczestnicy Konkursu zostaną poinformowani o miejscu i terminie zaprezentowania   
   i umożliwienia oceny przedmiotu Konkursu przed Komisją Konkursową.

**V. Wymagania, jakie powinien spełniać produkt**

1. Głównym składnikiem gotowego wyrobu powinny być jabłka.
2. Obowiązkowym elementem jest przedstawienie potrawy/produktu/przetworu kulinarnego i umożliwienie oceny smakowej wyrobu przez Komisję Konkursową składającą się z maks. 8 osób.
3. Ocenie zostaną poddane:

* Potrawy – przystawka, zupa, danie główne, podawane na gorąco lub zimno
* Produkty – ciasto, wyrób cukierniczy, deser, napój bezalkoholowy
* Przetwory - dżem, konfitura, syrop itp.
* Prezentacja wyrobu
* Przepis (lista składników, szczegółowy opis wykonania).

**VI. Termin i forma nadsyłania zgłoszeń konkursowych**

1. Nieprzekraczalny termin dostarczenia zgłoszeń z ust. 1 rozdziału IV upływa dnia   
   2 marca 2020 r. (obowiązuje data wpływu zgłoszenia do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego w Lublinie).
2. Zgłoszenia należy nadsyłać za pośrednictwem poczty:
3. elektronicznej na adres e-mailowy pracownika Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich UMWL: rafal.serej@lubelskie.pl, podając w tytule wiadomości hasło: Konkurs na najlepsze potrawy, produkty, przetwory kulinarne z wykorzystaniem lubelskich jabłek, lub
4. tradycyjnej na adres: Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie, ul. Grottgera 4, 20-029 Lublin, z dopiskiem: Konkurs na najlepsze potrawy, produkty, przetwory kulinarne z wykorzystaniem lubelskich jabłek.
5. Zgłoszenie powinno zawierać:

* **KARTĘ IDENTYFIKACYJNĄ** (Załącznik nr 1 do Regulaminu Konkursu);
* **PODPISANĄ ZGODĘ NA WYKORZYSTANIE WIZERUNKU**  (Załącznik nr 2 do Regulaminu Konkursu);
* Niekompletne zgłoszenia nie będą brane pod uwagę.

**VII. Sposób i kryteria oceny prac konkursowych**

1. Oceny prac dokona Komisja Konkursowa składająca się z przedstawicieli Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego w Lublinie oraz przedstawicieli powiatów.
2. Regulamin pracy Komisji Konkursowej stanowi załącznik nr 3.
3. Podczas oceniania prac Komisja Konkursowa weźmie pod uwagę następujące kryteria:
4. forma wykonania;
5. walory smakowe;
6. prezentacja wyrobu;
7. związek opisywanego wyrobu z województwem lubelskim – przepisy powinny nawiązywać do tradycji i bogactwa kulturowego naszego regionu.

**VIII. Rozstrzygnięcie Konkursu**

1. Ogłoszenie wyników Konkursu na etapie powiatowym nastąpi bezpośrednio po zakończeniu prac Komisji Konkursowej w każdej z czterech lokalizacji (zgodnie   
   z rozdziałem IV niniejszego Regulaminu), jednak nie później niż **do dnia 5 kwietnia 2020 r.**
2. Wyniki Konkursu zostaną podane do wiadomości publicznej na stronie internetowej Organizatora [www.lubelskie.pl](http://www.lubelskie.pl) oraz na portalu społecznościowym.
3. Spośród wszystkich produktów nagrodzonych w konkursie na etapie powiatów, Komisja Konkursowa wybierze najlepsze wyroby z całego województwa lubelskiego, które w najwyższym stopniu spełnią kryteria stawiane uczestnikom przedsięwzięcia, tym samym wyłoni wojewódzkich laureatów Konkursu.
4. Laureaci Konkursu na etapie wojewódzkim zostaną nagrodzeni podczas Gali Finałowej „Kobieta Gospodarna Wyjątkowa” w dniu 2 maja 2020 r. w Lublinie.
5. Warunkiem odbioru nagród jest udział w Gali Finałowej.
6. Podczas wydarzenia z ust. 4 powyżej laureaci wyłonieni na etapie powiatów będą mieli możliwość zaprezentowania swoich wyrobów na stołach wystawienniczych.

**IX. Nagrody**

1. Dla laureatów Konkursów powiatowych zostaną przyznane nagrody:

* za I miejsce 400 zł;
* za II miejsce 300 zł;
* za III miejsce 200 zł.

1. Nagrody z ust. 1 powyżej przyznane zostaną uczestnikom Konkursu z każdego powiatu odrębnie.
2. Nagrody w wojewódzkim etapie Konkursu:

* za I miejsce 3.000 zł;
* za II miejsce 2.000 zł;
* za III miejsce 1.000 zł;
* oraz 3 wyróżnienia po 500 zł.

**X. Prawa autorskie**

1. Przekazanie produktów do udziału w Konkursie traktowane jest równocześnie jako oświadczenie, że nie naruszają one praw osób trzecich, w szczególności nie naruszają ich majątkowych i osobistych praw autorskich.
2. W przypadku wystąpienia przez osobę trzecią z roszczeniami wynikającymi z tytułu naruszenia praw określonych powyżej, osoba/podmiot zgłaszający przepis zrekompensuje Organizatorowi, jako wyłącznie odpowiedzialny, koszty poniesione w związku ze skierowaniem przeciwko niemu roszczeń odszkodowawczych, zwalniając Organizatora od wszelkich zobowiązań, jakie powstaną z tego tytułu.
3. Organizator zastrzega sobie prawo do wykorzystania przygotowanych produktów i ich przepisów w przygotowywanym wydawnictwie opisującym tradycyjną kuchnię regionu lubelskiego, a także w innych materiałach o charakterze informacyjno-promocyjnym.
4. Organizator Konkursu dopuszcza możliwość ewentualnych modyfikacji zwycięskich przepisów, przy współpracy z autorem, z poszanowaniem pierwotnej formy przepisu.
5. Autorzy biorący udział w Konkursie wyrażają zgodę na publikację ich prac w celach promocyjnych. Organizator zastrzega, że publikowane do tego celu prace będą opatrzone informacją o autorze.

**XI. Unieważnienie Konkursu**

1. Organizator unieważni Konkurs, jeżeli nie wpłynie żadna praca konkursowa lub też jeżeli Komisja nie rozstrzygnie Konkursu.
2. Niezależnie od powyższego, Organizator może w każdym czasie unieważnić Konkurs bez podania przyczyny.

**XII. Postanowienia końcowe**

1. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane podaniem błędnych lub nieaktualnych danych przez Uczestników Konkursu.
2. We wszystkich kwestiach spornych decyduje Komisja Konkursowa.
3. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie zastosowanie mają odpowiednie przepisy obowiązującego prawa.

**XIII. Informowanie o Konkursie**

1. Odpowiedzi na dodatkowe pytania udzielają:

Pracownicy Oddziału Rolnictwa i Żywności w Departamencie Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich UMWL w Lublinie:   
tel. (81) 44 16 538 oraz (81) 44 16 802.

e-mail: [rafal.serej@lubelskie.pl](mailto:rafal.serej@lubelskie.pl)

1. Wszelką korespondencję związaną z niniejszym Konkursem należy kierować na ww. adres e-mailowy z dopiskiem „**Konkurs na najlepsze potrawy, produkty, przetwory kulinarne z wykorzystaniem lubelskich jabłek”.**