

REGULAMIN KONKURSU NA NAJLEPSZY SER
(w ramach wydarzenia "III Wielkie SERwowanie" w dniu 19 września 2021r.)

1. Informacje ogólne

- 1.1 Organizatorem Konkursu jest Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych ul. Legnicka 56 Wrocław; info@serowarzy.pl
- 1.2 Konkurs na najlepszy ser towarzyszy operacji "III Wielkie SERwowanie"
- 1.3 Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 19 września 2021 we Wrocławiu, ul. Zwycięska 4
- 1.4 Ogłoszenie wyników oraz wręczenie dyplomów w Konkursie nastąpi w dniu 19 września 2021

2. Warunki przystąpienia do Konkursu

2.1 W Konkursie mogą wziąć udział producenci serów będący wystawcami Targu sera i produktów rzemieślniczych w ramach "III Wielkiego SERwowania"

2.2 Prawo uczestnictwa w Konkursie nabywa się poprzez

a) dostarczenie do organizatora w dniu 19 września 2021 r. do godz. 8.45 prawidłowo wypełnionej i podpisanej karty zgłoszenia, której wzór stanowi załącznik nr 1 do Regulaminu.

b) dostarczenie do organizatora w dniu 19 września 2021 r. do godz. 9.00 próbek sera w minimalnej ilości 250 g, z podaniem następujących danych:

- nazwa wytwórcy
- nazwa własna sera
- data produkcji
- informacje na temat sera
- określenie rodzaju sera według kategorii:
 - kat I - sery dojrzewające twarde
 - kat II - sery dojrzewające miękkie
 - kat III - sery świeże i krótko dojrzewające w tym twarogi
 - kat IV - inne wyroby z mleka

2.3 Próby serów zgłoszonych do Konkursu przechodzą na własność organizatora konkursu.

2.4 Do konkursu można zgłosić tylko dwa sery danego wytwórcy, każdy w innej kategorii.

2.5 Brak odpowiedniego opisu, określonego w punkcie 2.2. wyklucza produkt z udziału w konkursie.

2. Jury oraz kryteria oceny sera

3.1 Próbki sera, podzielone według odpowiednich kategorii, ocenia jury konkursowe.

3.2 W skład jury konkursowego wchodzi: przedstawiciele organizatora oraz eksperci nie związani z producentami serów biorącymi udział w konkursie.

3.3 Kategorie serów ocenianych:

- kat I - sery dojrzewające twarde
- kat II - sery dojrzewające miękkie
- kat III - sery świeże i krótko dojrzewające w tym twarogi
- kat IV - inne wyroby z mleka

3.4 Sery ocenia każdy z członków jury. Ostateczna ocena danej próbki stanowi średnią wszystkich ocen przyznanych przez jurorów. Próby sera przed degustacją są szyfrowane przez organizatora. Jury ocenia sery na podstawie ustalonych kryteriów oceny i systemu punktacji zawartych w formularzu kart do oceny. Wypełnione formularze stanowią archiwum i trwały zapis przebiegu konkursu.

3.5 Wyniki konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości.

3.6. W konkursie zostaje nagrodzony najlepszy produkt „Smak Roku 2021 – GRAND PRIX” ze wszystkich zgłoszonych produktów do konkursu oraz tylko jeden ser w danej kategorii

3.7 Jury może przyznać nagrody specjalne i dodatkowe wyróżnienia.

3.8 Regulamin zostanie podany do wiadomości na stronie internetowej organizatora.

3.9 Organizator jest uprawniony do odwołania, zmiany terminu, wydłużenia lub skrócenia czasu trwania konkursu.

4. Postanowienia końcowe

4.1 Przystąpienie do Konkursu jest równoznaczne z akceptacją niniejszego Regulaminu.