REGULAMIN KONKURSU NA NAJLEPSZY SER
(w ramach wydarzenia "Podlaskie Święto Sera" w dniu 08 czerwca 2025 r.)

1. Informacje ogólne

1.1 Organizatorem Konkursu jest Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych ul. Legnicka 56 Wrocław.
1.2 Konkurs na najlepszy ser towarzyszy wydarzeniu Targ Serów i Produktów Rzemieślniczych w ramach
"II Podlaskiego Święta Sera".
1.3 Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 8 czerwca 2025 w Wasilkowie, ul. Leśna 7 (Podlaskie Muzeum Kultury Ludowej).
1.4 Ogłoszenie wyników oraz wręczenie dyplomów w Konkursie nastąpi w dniu 8 czerwca 2025.

2. Warunki przystąpienia do Konkursu

2.1 W Konkursie mogą wziąć udział wyłącznie producenci serów będący wystawcami Targu Serów i Produktów Rzemieślniczych w ramach "II Podlaskiego Święta Sera"
2.2 Prawo uczestnictwa w Konkursie nabywa się poprzez

a) dostarczenie do organizatora w dniu 8 czerwca 2025 r. do godz. 10:00 prawidłowo wypełnionej i podpisanej karty zgłoszenia, której wzór stanowi załącznik nr 1 do Regulaminu.

b) dostarczenie do organizatora w dniu 8 czerwca 2025 r. do godz. 10:00 próbek sera w minimalnej ilości 250g, 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
  - kat IV - twarogi
  - kat V - inne wyroby z mleka

2.3 Próbki 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.

3. Jury oraz kryteria oceny sera

3.1 Próbki sera, podzielone według odpowiednich kategorii, ocenia jury konkursowe.
3.2 W skład jury konkursowego wchodzą osoby wybrane przez organizatora, np: eksperci w zakresie oceny sensorycznej serów, doświadczeni serowarzy, degustatorzy, sommelierzy, szefowie kuchni i krytycy kulinarni.
3.3 Kategorie serów ocenianych:

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

3.4 Jury może podjąć decyzję o zmianie kategorii sera względem zgłoszenia przez producenta, w przypadku, gdy został on błędnie przyporządkowany. Zapis nie ma zastosowania w przypadku, gdy ser zgłoszony do danej kategorii wyraźnie wskazuje na przynależność do tej kategorii, ale próbka nie spełnia cech charakteryzujących sery z tej kategorii.
3.5 Sery ocenia zespół jurorów Ostateczna ocena danej próbki stanowi średnią wszystkich ocen przyznanych dany zespół jurorów. Ocena odbywa się na zanonimizowanych próbkach - próby sera przed degustacją są szyfrowane przez jury techniczne. 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.
3.6 Wyniki konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości.
3.7 W konkursie zostaną przyznane nagrody medalowe: “złoto”, “srebro” i brąz” oraz wyróżnione zostanie po jednym najlepszym serze z każdej z kategorii i jeden najlepszy ser ze wszystkich zgłoszonych do konkursu - będzie to „Najlepszy Ser II Podlaskiego Święta Sera”.
3.8 Jury może przyznać nagrody specjalne i dodatkowe wyróżnienia.
3.9 Regulamin zostanie podany do wiadomości na stronie internetowej organizatora.
3.10 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.