REGULAMIN KONKURSU NA NAJLEPSZY SER
(w ramach wydarzenia "Podlaskie Święto Sera" w dniu 14 czerwca 2026 r.)

1. Informacje ogólne

1.1 Organizatorem Konkursu jest Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych z siedzibą we Wrocławiu przy ul. Legnickiej 65.

1.2 Konkurs na najlepszy ser organizowany jest w ramach “Podlaskiego Święta Sera 2026”.

1.3 Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 14 czerwca 2026 w Wasilkowie, ul. Leśna 7 (Podlaskie Muzeum Kultury Ludowej).

1.4 Ogłoszenie wyników oraz wręczenie dyplomów w Konkursie nastąpi w dniu 14 czerwca 2026.

2. Warunki przystąpienia do Konkursu

2.1 W Konkursie mogą wziąć udział producenci serów i wyrobów mlecznych prowadzący legalną działalność w zakresie produkcji żywności, w szczególności w ramach RHD, MLO lub zakładu zatwierdzonego, w tym:
a) producenci będący wystawcami „Podlaskiego Święta Sera 2026”,
b) producenci niebędący wystawcami wydarzenia, którzy dokonają zgłoszenia produktu zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie.

2.2 Prawo uczestnictwa w Konkursie nabywa się poprzez zgłoszenie produktu zgodnie z zasadami określonymi dla danej grupy uczestników.

2.3 Każdy produkt zgłoszony do Konkursu wymaga dostarczenia próbki o masie minimum 250 g

2.4 Producenci będący wystawcami “Podlaskiego Święta Sera 2026” mogą w ramach udziału w wydarzeniu zgłosić do Konkursu dwa produkty bez dodatkowych opłat. Każdy kolejny zgłoszony produkt wymaga wniesienia opłaty w wysokości 50 zł za próbkę.

a) Próbki produktów wraz z kartami zgłoszenia sera należy dostarczyć Organizatorowi w dniu 14 czerwca 2026 r. do godziny 10:00.

b) Każdy zgłaszany przez wystawcę produkt wymaga dostarczenia odrębnej próbki produktu oraz odrębnie wypełnionej karty zgłoszenia sera.

c) Karta zgłoszenia sera zawiera w szczególności: nazwę wytwórcy, nazwę własną produktu, datę produkcji, informacje na temat produktu oraz określenie kategorii konkursowej. Karta zgłoszenia sera stanowi Załącznik nr 1 do Regulaminu.

2.5 Producenci niebędący wystawcami Podlaskiego Święta Sera 2026 zgłaszają produkty za pośrednictwem formularza zgłoszeniowego udostępnionego przez Organizatora.

a) Każdy zgłaszany produkt wymaga odrębnego formularza zgłoszeniowego, odrębnej opłaty oraz odrębnej próbki produktu.

b) Po otrzymaniu prawidłowo wypełnionego formularza zgłoszeniowego Organizator przekazuje uczestnikowi informacje niezbędne do wniesienia opłaty za zgłoszony produkt. Opłata za zgłoszenie jednego produktu przez producenta niebędącego wystawcą wynosi 50 zł. Po zaksięgowaniu opłaty Organizator przesyła kartę zgłoszenia przypisaną do zgłoszonej próbki.

c) Warunkiem dopuszczenia produktu do Konkursu jest dostarczenie próbki produktu wraz z wydrukowaną kartą zgłoszenia przesłaną przez Organizatora, do dnia 13 czerwca 2026 r. do godziny 14:00 na adres:

Que Sera Sera Dawid Pawlata, tel. 722 231 150, Lipowa 20 lok. 4U, 15-427 Białystok. Próbki mogą zostać dostarczone osobiście lub za pośrednictwem firmy kurierskiej.

d) Za terminowe dostarczenie próbki odpowiada uczestnik Konkursu. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia próbek powstałe podczas transportu.

e) Próbki dostarczone po wyznaczonym terminie nie zostaną dopuszczone do Konkursu.

f) W przypadku niedostarczenia próbki lub dostarczenia jej po wyznaczonym terminie wniesiona opłata nie podlega zwrotowi.

2.6 Organizator zastrzega sobie prawo do ograniczenia liczby przyjmowanych zgłoszeń konkursowych. Po osiągnięciu limitu zgłoszeń przyjmowanie kolejnych zgłoszeń zostaje zakończone.

2.7 Próbki produktów zgłoszonych do Konkursu przechodzą na własność Organizatora.

2.8 Brak wymaganej karty zgłoszenia sera lub podanie niepełnych danych wymaganych przez Organizatora skutkuje brakiem dopuszczenia produktu do Konkursu.

2.9 Użycie nazwy prawnie chronionej lub zastrzeżonej dla produktu niespełniającego wymogów jej stosowania skutkuje wykluczeniem produktu z Konkursu.

3. Jury oraz kryteria oceny produktów

3.1 W skład jury konkursowego wchodzą osoby wybrane przez Organizatora, w szczególności: eksperci w zakresie oceny sensorycznej serów, doświadczeni serowarzy, degustatorzy, sommelierzy, szefowie kuchni i krytycy kulinarni.

3.2 Kategorie produktów ocenianych w Konkursie:

- 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

3.3 Jury może zmienić kategorię produktu, jeżeli został on błędnie zgłoszony przez producenta. Jeżeli jednak produkt został zgłoszony do właściwej kategorii, lecz nie spełnia podstawowych cech jakościowych charakterystycznych dla tej kategorii, pozostaje oceniany w kategorii zgłoszonej.

3.4 Produkty oceniane są przez zespół jurorów. Ostateczna ocena danej próbki stanowi średnią ocen przyznanych przez członków zespołu jurorskiego. Ocena odbywa się na zanonimizowanych próbkach - próbki sera przed degustacją są kodowane przez jury techniczne. Jury ocenia produkty 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 Jury ma prawo odmówić oceny produktu, jeżeli stan próbki uniemożliwia przeprowadzenie rzetelnej oceny sensorycznej lub budzi zastrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa produktu.

3.6 Wyniki konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości.

3.7 W konkursie zostaną przyznane nagrody medalowe (progi medalowe określa karta oceny sera): “złoto”, “srebro” i “brąz”. Ponadto w każdej kategorii zostanie wyróżniony produkt, który uzyska najwyższą liczbę punktów. Spośród wszystkich serów zgłoszonych do Konkursu (z wyłączeniem kategorii „Inne wyroby z mleka”) tytuł „Najlepszy Ser Podlaskiego Święta Sera 2026” otrzyma produkt, który uzyska najwyższą liczbę punktów bez względu na kategorię, w której został oceniony.

3.8 W przypadku uzyskania przez dwa lub więcej produktów identycznej liczby punktów, mającej wpływ na przyznanie tytułu najlepszego produktu w kategorii lub tytułu „Najlepszy Ser Podlaskiego Święta Sera 2026”, jury przeprowadza dodatkową ocenę tych produktów w celu wyłonienia jednego zwycięzcy.

3.9 Kategoria “inne wyroby z mleka” jest kategorią dodatkową. Produkty zgłoszone do tej kategorii mogą otrzymać medale oraz tytuł najlepszego produktu w kategorii, jednak nie biorą udziału w rywalizacji o tytuł „Najlepszy Ser Podlaskiego Święta Sera 2026”.

3.10 Jury może przyznać nagrody specjalne i dodatkowe wyróżnienia.

3.11 Regulamin zostanie podany do wiadomości na stronie internetowej Organizatora.

3.12 Organizator jest uprawniony do odwołania, zmiany terminu, wydłużenia lub skrócenia czasu trwania konkursu z przyczyn organizacyjnych, technicznych lub niezależnych od Organizatora.

3.13 Decyzje jury dotyczące oceny sensorycznej produktów są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie. Zastrzeżenia dotyczące błędów formalnych lub proceduralnych należy zgłaszać Organizatorowi w formie pisemnej w terminie 7 dni od ogłoszenia wyników.

4. Postanowienia końcowe

4.1 Przystąpienie do Konkursu jest równoznaczne z akceptacją niniejszego Regulaminu.