



MARSZAŁEK  
Województwa Opolskiego



Załącznik 1 do uchwały Nr 9143/2023  
Zarządu Województwa Opolskiego  
z dnia 27 marca 2023 r.

## **REGULAMIN XXII EDYCJI KONKURSU „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW” FINAŁ REGIONALNY W WOJEWÓDZTWIE OPOLSKIM**

### **§ 1**

#### **POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, zwany dalej „Konkuresem”.
2. Organizatorem Konkursu na szczeblu wojewódzkim jest Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego we współpracy z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz przy udziale Opolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Łosiowie.
3. Organizatorem konkursu na szczeblu centralnym jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie ze Związkiem Województw RP.

### **§ 2**

#### **CEL KONKURSU**

1. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych, regionalnych produktach żywnościowych, wytwarzanych w gospodarstwach i przez lokalnych rzemieślników oraz potrawach stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych;
2. Identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki regionu.
3. Upowszechnianie wiedzy o możliwości wykorzystania walorów specyficznych, regionalnych produktów w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki, (a w szczególności – agroturystyki i restauracji) oraz rzemiosła i przetwórstwa.
4. Nominacja konkursowych produktów i potraw do katalogu rodzimej żywności wyjątkowej jakości oraz wskazanie na możliwość ubiegania się przez laureatów konkursu o odpowiednią prawną ochronę, zgodną ze standardami obowiązującymi w UE.
5. Promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalną gastronomię.

### **§ 3**

#### **PRZEDMIOT I ZASADY KONKURSU W KATEGORII „PRODUKT REGIONALNY”**

1. Przez żywnościowe produkty regionalne rozumiemy surowce lub wyroby, które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzania potraw. Regionalne produkty muszą być związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzować się



MARSZAŁEK  
Województwa Opolskiego



- szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą.
2. Produkty powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w danym regionie zwyczajów województwa opolskiego oraz powinny być od dawna znane w okolicy.
  3. Produkty będą oceniane w następujących konkurencjach:
    - 1) Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego, w podkategoriach: produkty i przetwory mięsne, produkty i przetwory z ryb, produkty mleczne, miody;
    - 2) Produkty regionalne pochodzenia roślinnego, w podkategoriach: przetwory owocowe, przetwory warzywne, produkty zbożowe, wyroby cukiernicze;
    - 3) Napoje regionalne, w podkategoriach: napoje bezalkoholowe, napoje alkoholowe;
    - 4) Inne produkty regionalne w szczególności łączące produkty roślinne ze zwierzęcymi (np. farsze).
  4. W konkursie mogą wziąć udział wszyscy ci, którzy przedstawiają produkty spełniające warunki, o których mowa w niniejszym paragrafie oraz przyślą wypełnione karty zgłoszenia do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego lub do Opolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Łosiu (Załącznik nr 1 do Regulaminu).
  5. Jeden producent może zgłosić **jeden** produkt w każdej kategorii.
  6. Zgłoszone produkty powinny być zaprezentowane na finale wojewódzkim, który odbędzie się w dniu 11 czerwca 2023 r. na Zamku w Mosznej, podczas Święta Województwa Opolskiego.
  7. Zgłaszany produkt musi być przygotowany do degustacji dla 5 członków komisji (osobne naczynia i sztuczce wielorazowego użytku lub ekologiczne).
  8. Produkty mogą być wyeksponowane wyłącznie na wyznaczonej powierzchni przez organizatora.
  9. Uczestnicy konkursu zobowiązani są do przestrzegania obowiązujących norm sanitarno-epidemiologicznych wyznaczanych przez organizatora.
  10. Do konkursu mogą wystartować wyłącznie osoby pełnoletnie.
  11. Do nominacji do nagrody „Perła” na finale wojewódzkim mogą również kandydować te produkty, które otrzymały I nagrodę lub wyróżnienie w poprzednich edycjach konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”.
  12. Spośród nominowanych w finałach wojewódzkich produktów, Kapituła Krajowa Konkursu dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2023”.

#### § 4

#### PRZEDMIOT I ZASADY KONKURSU W KATEGORII POTRAWA REGIONALNA

1. Celem tej części konkursu jest identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach, stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych.
2. W konkursie mogą wziąć udział dwuosobowe ekipy reprezentujące firmy gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne lub koła gospodyń wiejskich z województwa opolskiego.



MARSZAŁEK  
Województwa Opolskiego



3. Każda ekipa zobowiązana jest do przesłania karty zgłoszenia potraw do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego lub Opolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Łosiu do 10 maja 2023 r. (Załącznik nr 2 do Regulaminu).
4. Karty zgłoszeń zawierać muszą przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów, opis związku dania z regionem i historią oraz z tradycją kulinarną regionu.
5. Maksymalnie powinno wystąpić **dziesięć 2-osobowych ekip startujących**. Ekipy biorące udział w finale wojewódzkim będą wchodziły na stanowisko konkursowe według ustalonej kolejności.
6. W przypadku zgłoszenia więcej niż zakładana liczba ekip, organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru startujących, z możliwością dopuszczenia do konkursu większej liczby startujących.
7. Menu konkursowe składa się z dwóch dań: zupy lub przystawki oraz dania głównego.
8. Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem produktów lokalnych, związanych z województwem opolskim, znanych i rozpoznawalnych w regionie.
9. Prezentacja dań konkursowych nastąpi na finale wojewódzkim, który w województwie opolskim odbędzie się w dniu 11 czerwca 2023 r. na terenie Zamku w Mosznej.
10. Każda z ekip ma **40 minut** na przygotowanie dań konkursowych w tym: zupy (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny) oraz dania głównego (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny). Stanowisko pracy, po jej zakończeniu, musi być wysprzątane i gotowe na wejście następnej ekipy.
11. Każda ekipa będzie miała do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych: kuchenkę 2 palnikową indukcyjną, piekarnik, zlewozmywak z bieżącą wodą oraz blat roboczy. Inny niezbędny sprzęt, garnki oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.
12. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dań każda z ekip zapewnia we własnym zakresie. Produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej. Wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych – łącznie z elementami dekoracyjnymi (np. kwiaty).
13. Dania oceniane będą przez jury składające się z maksimum 5 osób. Członkowie jury oceniają walory smakowe, wygląd potrawy, związek dania z regionem i jego tradycjami.
14. Uczestnicy konkursu zobowiązani są do przestrzegania obowiązujących norm sanitarnych wyznaczanych przez organizatora.
15. Do konkursu mogą zgłosić się wyłącznie osoby pełnoletnie.

## § 5

### ZGŁOSZENIA DO KONKURSU

1. Termin przesyłania zgłoszeń do konkursu upływa **10 maja 2023 r.**
2. Prawidłowo wypełnione karty zgłoszenia w obu kategoriach należy przesać do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego lub do Opolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Łosiu do 10 maja 2023 r. (Załącznik nr 1 i/lub Załącznik nr 2 do Regulaminu).
3. Przesłanie przez Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego wypełnionych kart zgłoszenia produktu do Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego powinno nastąpić



MARSZAŁEK  
Województwa Opolskiego



najpóźniej na dwa tygodnie przed finałem w województwie opolskim, na adres: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, 00-023 Warszawa, ul. Widok 20 lok. 1 z dopiskiem: „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”.

4. Wzór formularzy dostępny jest w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Opolskiego, Opolskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Łosiowie oraz na stronach internetowych: [www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl), [www.zesmakiem.opolskie.pl](http://www.zesmakiem.opolskie.pl); [www.oodr.pl](http://www.oodr.pl) [www.dziedzictwokulinarne.opolskie.pl](http://www.dziedzictwokulinarne.opolskie.pl).

## § 6

### KOMISJE KONKURSOWE

1. Komisje Konkursowe finału wojewódzkiego – w kategorii Produkt regionalny i Potrawa regionalna – powoływane są Zarządzeniem Marszałka Województwa Opolskiego.
2. Komisje Konkursowe finału wojewódzkiego, w obu kategoriach, składają się z co najmniej z jednego przedstawiciela Krajowej Komisji Konkursowej, 4 członków wskazanych przez organizatorów finałów wojewódzkich, w tym osób o kompetencjach związanych z tematyką konkursu.
3. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się uczestnictwo w Komisji Konkursowej osoby upoważnionej przez nieobecnego członka Komisji Konkursowej.
4. Przewodniczącym Komisji wojewódzkiej jest przewodniczący Krajowej Komisji Konkursowej lub jego przedstawiciel.
5. Imienny wykaz członków Komisji Konkursowych powołanych przez organizatorów finałów wojewódzkich powinien być przesłany łącznie ze zgłoszeniami konkursowymi na adres Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.
6. Organizatorzy finałów wojewódzkich mogą powołać społecznego obserwatora, uczestniczącego w pracach Komisji Konkursowej bez prawa głosu.
7. Komisja Konkursowa podejmuje decyzje zwykłą większością głosów przy obecności minimum trzech członków Zespołu. Kwestie sporne podlegają decyzji Przewodniczącego Zespołu, a w przypadku jego nieobecności decyzja podejmowana jest w drodze konsensusu przez pozostałych członków komisji.
8. Komisja Konkursowa sporządza protokół ze swoich obrad.
9. Organizatorzy przygotowują dla każdego członka jury tabelaryczny wykaz biorących udział w konkursie produktów, z podziałem na kategorie oraz miejscem na notatki jury, według wzoru zamieszczonego na stronie [www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl)
10. Prezentowane potrawy powinny być oznaczone numerem zgodnym z wykazem dla Komisji Konkursowej.
11. Komisja Konkursowa przyznaje w finale wojewódzkim regulaminowe nagrody i wyróżnienia.
12. Komisja Konkursowa na finale wojewódzkim nominuje produkty i potrawy do nagrody "Perła".
13. Przedstawiciele Komisji Konkursowych dokonają na finale wojewódzkim nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „Perła 2023”.



MARSZAŁEK  
Województwa Opolskiego



## § 7

### NAGRODY

1. Komisja Konkursowa, po ocenie i degustacji zaprezentowanych produktów na finale wojewódzkim w Opolu, przyzna nagrody finansowe w kategorii Produkt regionalny:
  - 1) po jednej nagrodzie głównej w każdej podkategorii (1 200 zł),
  - 2) wyróżni po 2 produkty w każdej kategorii (600 zł).
2. Komisja Konkursowa, po ocenie i degustacji zaprezentowanych produktów na finale wojewódzkim w Opolu, przyzna nagrody finansowe w kategorii Potrawa regionalna:
  - 1) I miejsce- 2 000 zł
  - 2) II miejsce – 1 500 zł
  - 3) III miejsce – 1 000 zł
  - 4) Wyróżnienia (maksymalnie trzy) – 600 zł
3. Nagrody finansowe zostaną wręczone podczas finału wojewódzkiego 11 czerwca 2023 r. na Zamku w Mosznej, podczas Święta Województwa Opolskiego.
4. Nagrody krajowe „Perła 2023” zostaną wręczone podczas Wielkiego Finału Konkursu w Poznaniu.

## § 8

### FINAŁ KRAJOWY KONKURSU

1. Skład Komisji Konkursowej i Kapituły Krajowej znajduje się do wglądu w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.
2. Krajowy Finał Konkursu, podczas którego zostaną wręczone statuetki „Perły”, odbędzie się w Poznaniu, w czasie trwania Międzynarodowych Targów Smaki Regionów, 1 października 2023 r.
3. Lista laureatów zostanie umieszczona na stronach: [www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl), [www.zesmakiem.opolskie.pl](http://www.zesmakiem.opolskie.pl);
4. Wszyscy laureaci „Perły” otrzymają propozycję udziału w ekspozycji swoich produktów po uroczystości Wielkiego Finału.
5. Miejsce i termin krajowego Finału Konkursu może ulec zmianie lub odwołaniu, ze względu na sytuację epidemiologiczną. Organizator wojewódzki nie odpowiada za ewentualne zmiany.

## § 9

### WYRÓŻNIENIE „KLUCZ DO POLSKIEJ SPIŻARNI”

1. Wzorem lat ubiegłych, Kapituła Krajowa wybierze laureatów „Klucza do Polskiej Spiżarni”, przyznawanego osobom szczególnie zasłużonym w regionach dla wspierania kulinarnego dziedzictwa, promocji i budowy rynku produktów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych.
2. Zgłoszenia z regionów kandydatów do nagrody „Klucz do Polskiej Spiżarni” należy przysłać (z uzasadnieniem oraz opisem dokonań i fotografiami zgłaszanych osób) do dnia 10.09.2023 r. na adres Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.
3. „Klucze do Polskiej Spiżarni” zostaną również wręczone w czasie Wielkiego Finału XXII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”.



MARSZAŁEK  
Województwa Opolskiego



## § 10

### ZAŁOŻENIA DODATKOWE

1. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu.
2. Wszystkie pytania dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie, a związane z organizacją konkursu należy kierować mailowo lub telefonicznie:
  - 1) do Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego: [izba@produktyregionalne.pl](mailto:izba@produktyregionalne.pl) lub do pani Izabelli Byszewskiej – tel. 505 17 55 78 i pani Grażyny Kurpińskiej – tel. 504 081 707;
  - 2) do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego: [a.bodzioch@opolskie.pl](mailto:a.bodzioch@opolskie.pl) i [s.ostaszewski@opolskie.pl](mailto:s.ostaszewski@opolskie.pl) lub pod nr telefonu 77 44 82 109, 159
  - 3) do Opolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Łosiu pod nr tel. 774437143 lub 774437144.
3. Uczestnicy konkursu zobowiązani są do przestrzegania wszelkich obowiązujących przepisów sanitarnych w związku z możliwością wystąpienia sytuacji epidemiologicznej.