



Regulamin Turnieju nalewek domowych

§ 1. INFORMACJE OGÓLNE

1.

Turniej nalewek domowych zwany dalej „Turniejem” jest imprezą promocyjną mającą na celu promocję polskich tradycji nalewkarskich, odkrywanie receptur na najlepsze nalewki i nagradzanie ich twórców. Turniej odbywa się w ramach „Trybunałów Nalewkowych” VI Ogólnopolskiego Festiwalu Smaku.

2.

Organizatorem Turnieju jest Starostwo Powiatowe w Piotrkowie Trybunalskim oraz Fundacja „IGLO”.

3.

Przebiegiem Turnieju kieruje Sekretarz Turnieju Czesław Maszczyk +48 602 768 476, czmaszczyk@o2.pl przy współpracy z panią Renatą Budzisz +48 695 700 506, r.budzisz@powiat-piotrkowski.pl

4.

Turniej odbędzie się w dniu 29 lipca 2023 roku w Wolborzu przy ulicy Modrzewskiego 107

5.

Oceny nalewek zgłoszonych do Turnieju dokona 3 osobowe Jury powołane przez Organizatora pod przewodnictwem Mariusza Fika.

§ 2. ZASADY UCZESTNICTWA

1.

W Turnieju mogą uczestniczyć osoby pełnoletnie posiadające pełną zdolność do czynności prawnych, zakwalifikowane przez Organizatora, zwane dalej „Uczestnikami”.

2.

Uczestnicy zgłaszający się do Turnieju zobowiązani są wypełnić i podpisać kartę zgłoszenia. W przypadku zgłaszania większej ilości nalewek, do każdej z nich należy dołączyć osobną kartę zgłoszenia.

3.

Do Turnieju mogą być zgłoszone nalewki tworzone w warunkach domowych oraz podawane wyłącznie w lokalach gastronomicznych i agroturystycznych, a także prezentowane na konkursach, jarmarkach oraz targach produktów regionalnych i lokalnych.

3a.

Wszelkie wątpliwości w zakresie kwalifikacji nalewek do konkursu oraz poszczególnych kategorii rozstrzyga Sekretarz Turnieju.

3b.

W Turnieju nie mogą brać udziału osoby, które w poprzednich edycjach Turnieju otrzymały nagrodę Grand Prix.

4.

Nalewki oceniane będą w dwóch kategoriach:

- Ogólnej
- Najlepsza Nalewka Miodowa.

4a.

Ocena nalewek w obu kategoriach zostanie dokonana w dniu 29 lipca 2023 r.

5.

Uczestnicy Turnieju w poszczególnych kategoriach ubiegają się o nagrody:

- Złoty, Srebrny i Brązowy Gąsior w kategorii Ogólnej,

- I, II, III miejsce w kategorii Najlepsza Nalewka Miodowa.

5a.

Organizatorzy i Jury mogą przyznać dodatkowe wyróżnienia i nagrody.

5b.

Wszyscy Uczestnicy Turnieju otrzymają dyplomy za udział w Turnieju.

6.

Uczestnicy zgłaszający nalewki do Turnieju w kategorii Ogólnej zobowiązani są dostarczyć jedną próbkę nalewki o pojemności nie mniejszej niż 300 ml. Ilość nalewek zgłaszanych do Turnieju przez jednego Uczestnika jest dowolna.

7.

Uczestnicy zgłaszający nalewki do Turnieju w kategorii Najlepsza Nalewka Miodowa zobowiązani są dostarczyć jedną próbkę nalewki o pojemności nie mniejszej niż 300 ml. Ilość nalewek zgłaszanych do Turnieju przez jednego Uczestnika jest dowolna.

8.

Nalewki zgłoszone w kategorii Najlepsza Nalewka Miodowa nie będą oceniane w kategorii Ogólnej.

9.

Zgłoszenia nalewek wraz z kartą zgłoszenia **przyjmowane są do 24 lipca 2023 roku** korespondencyjnie (przesyłki pocztowe lub kurierskie): Fundacja „Iglo”, ul. Rolnicza 124, 97-330 Uszczyn tel. 602 768 476, lub dostarczone osobiście na adres: Starostwo Powiatowe w Piotrkowie Trybunalskim, 97-300 Piotrków Trybunalski, ul. Dąbrowskiego 7. Zgłoszenia dostarczone osobiście przyjmowane są poniedziałek – piątek w godzinach: 8,00 – 15,00 w pokoju numer 8 – pani Renata Budzisz tel. +48 695 700 506.

10.

Organizatorzy Turnieju nie ponoszą odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenie nalewki/-ek w czasie transportu.

§ 3. SPOSÓB WYŁANIANIA LAUREATÓW

1.

Wyboru Laureatów w kategorii Ogólnej i w kategorii Najlepsza Nalewka Miodowa dokona powołane przez Organizatora Jury w warunkach zapewniających anonimowość poszczególnym Uczestnikom Turnieju gwarantowaną przez Organizatora.

2.

Ocena nalewek będzie dokonywana wg następujących kryteriów:

- wygląd (kolor, klarowność): 0-2 pkt;
- aromat (zapach i bukiet) pochodzące od surowców wykorzystanych w produkcji nalewki – bazowych oraz pojawiających się w procesie produkcji (dębina, alkohol, zanieczyszczenia itp.): 0-5 pkt;
- wrażenie ogólne (równowaga, aromat i bukiet przy smakowaniu, smak – słodki, kwaśny, gorzki, słony, wyczuwalność garbników, lepkość, finisz – rozwój nalewki po przełknięciu): 0-8 pkt.

3.

W kategorii Ogólnej nie będą uwzględniane nalewki, które zajęły miejsca medalowe w poprzednich edycjach.

4.

Każdy uczestnik Turnieju w kategorii Ogólnej i Najlepsza Nalewka Miodowa może zdobyć jedną, najwyższą nagrodę.

§ 4. WYNIKI

1.

Ogłoszenie wyników oraz wręczenie nagród w dniu 29 lipca 2023 roku po godzinie 16,00.

Miejscem ogłoszenia wyników Turnieju oraz wręczenia nagród będzie scena Festiwalu na terenie parku przy Zespole Szkół Centrum Kształcenia Ustawicznego w Wolborzu, ulica Modrzewskiego 107.

2.

Istnieje możliwość przyznania przez Organizatora i Sponsorów dodatkowych wyróżnień oraz nagród pozaregulaminowych.

3.

Nagrody nie odebrane przez Laureatów w dniu ogłoszenia wyników Turnieju zostaną im przekazane inną drogą, po uprzedniej konsultacji z nagrodzonymi.

§ 5. POSTANOWIENIA KOŃCOWE:

1.

Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć oraz informacji o zwycięzcach i uczestnikach Turnieju w mediach i właściwych stronach internetowych w celach promocji Turnieju i polskich tradycji kulinarnych i nalewkarskich.

2.

Organizator Turnieju zastrzega sobie prawo do zamieszczania informacji o zgłoszonych wyrobach konkursowych w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych.

3.

Poprzez przystąpienie do Turnieju Uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie oraz zobowiązują się uszanować wszelkie postanowienia Kapituły Turnieju.