

**REGULAMIN KONKURSU NA NAJLEPSZY SER**  
**(w ramach wydarzenia "V Wielkie SERwowanie" w dniu 08 października 2023 r.)**

**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 "V Wielkie SERwowanie"
- 1.3 Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 08 października 2023 we Wrocławiu, ul. Zwycięska 4
- 1.4 Ogłoszenie wyników oraz wręczenie dyplomów w Konkursie nastąpi w dniu 08 października 2023

**2. Warunki przystąpienia do Konkursu**

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

**2.2 Prawo uczestnictwa w Konkursie nabywa się poprzez**

a) dostarczenie do organizatora w dniu 08 października 2023 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 08 października 2023 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 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.

**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 niezwiązani 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 2023 – 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.