

**REGULAMIN KONKURSU NA NAJLEPSZY SER**  
**(w ramach wydarzenia "Gala Serów - Podlaska Akademia Serowarska" w dniu 08 czerwca 2024 r.)**

### **1. Informacje ogólne**

- 1.1 Organizatorem Konkursu jest Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych ul. Legnicka 56 Wrocław dla Podlaskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Szepietowie.
- 1.2 Konkurs na najlepszy ser towarzyszy wydarzeniu **"Gala Serów - Podlaska Akademia Serowarska - V Edycja"**.
- 1.3 Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 8 czerwca 2024 w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Podlaskiego ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 1, 15-888 Białystok
- 1.4 Ogłoszenie wyników oraz wręczenie dyplomów w Konkursie nastąpi w dniu 8 czerwca 2024.

### **2. Warunki przystąpienia do Konkursu**

- 2.1 W Konkursie mogą wziąć udział wyłącznie producenci serów z województwa podlaskiego posiadający prawo do wprowadzania produktu żywnościowego na rynek.

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

a) dostarczenie do organizatora w dniu 8 czerwca 2024 r. do godz. 9:30 prawidłowo wypełnionej i podpisanej karty zgłoszenia, której wzór stanowi załącznik nr 1 do Regulaminu.

b) dostarczenie do organizatora w dniu 8 czerwca 2024 r. do godz. 9:30 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 - ser kwasowy
  - kat II - ser podpuszczkowy

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 wchodzi: przedstawiciele organizatora oraz eksperci nie związani z producentami serów biorącymi udział w konkursie.

3.3 Kategorie serów ocenianych:

- kat I - ser kwasowy
- kat II - ser podpuszczkowy

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 jury techniczne nie biorące udziału w ocenie serów. Jury ocenia sery na podstawie ustalonych kryteriów oceny i systemu punktacji zawartych w formularzu kart do oceny. Wypełnione formularze stanowią archiwum i trwałe zapis przebiegu konkursu.

3.5 Wyniki konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości.

3.6. W konkursie zostaną nagrodzone po 3 sery z każdej kategorii: pierwsze, drugie i trzecie miejsce.

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.