

## Regulamin konkursu „Nalewki domowe na miodzie” 2024

### I. Organizator i czas trwania konkursu:

Organizatorem konkursu jest Związek Pszczelarzy „Podlasie”, ul. Pocztowa 3, 21-500 Biała Podlaska. Konkurs odbędzie się w **dniu 25 sierpnia 2024r. podczas Białkopodlaskiego Święta Miodu** na terenie rekreacyjnym przy stanicz w Kobylanach (gm. Terespol).

### II. Cel konkursu:

- poszukiwanie produktów tradycyjnych o charakterystycznych walorach smakowych i estetycznych, z wykorzystaniem miodu;
- identyfikacja oryginalnych produktów z wykorzystaniem miodu oraz gromadzenie przepisów wyrobu nalewek;
- promocja dawnych tradycji przyrządzania nalewek;
- popularyzacja wiedzy na temat produkcji nalewek w warunkach domowych.

### III. Przedmiot konkursu:

Nalewki domowe, produkty tradycyjne przeznaczone do bezpośredniego spożycia, charakteryzujące się szczególnymi walorami estetycznymi i smakowymi. Produkt zgłaszany do konkursu powinien w swoim składzie zawierać miód.  
Produkty będą oceniane w jednej kategorii: **nalewki domowe**

### IV. Zasady udziału w konkursie:

- w konkursie mogą wziąć udział wyłącznie osoby pełnoletnie;
- uczestnikiem konkursu może być osoba wytwarzająca amatorsko nalewki w warunkach domowych, bez przeznaczenia komercyjnego;
- jeden uczestnik konkursu może zgłosić jedną nalewkę, zawierającą w swoim składzie miód;
- nalewki powinny być dostarczone w butelkach, karafkach itp.;
- uczestnicy zobowiązani są do wypełnienia zgłoszenia do konkursu, którego należy dokonać na karcie zgłoszeniowej zgodnie z załączonym wzorem, jednocześnie oświadczając wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych oraz zgody na udostępnianie wizerunku. Podanie danych jest dobrowolne, jednak konieczne do realizacji celów konkursowych;
- uczestnictwo w konkursie jest bezpłatne;
- nalewki wraz z kartą zgłoszenia należy dostarczyć w dniu 25 sierpnia 2024r. do godz. 13:30 do kolegi Jana Chudy na miejscu imprezy (karty zgłoszeń będą dostępne na miejscu);
- produkty oceni komisja w dniu 25 sierpnia 2024r.

### V. Komisja konkursowa:

- w skład komisji wchodzi 3 osoby wskazane przez Organizatora;
- spośród komisji konkursowej zostanie wyłoniony przewodniczący jury;
- komisja konkursowa dokonuje oceny na arkuszach konkursowych zgodnie z punktacją: klarowność (0-5); kolor (0-5); bukiet (0-5); aromat (0-5).

### VI. Nagrody:

Nagrodzone zostaną trzy nalewki z największą ilością punktów. W konkursie przewidziane są nagrody rzeczowe (3 pierwsze miejsca) oraz dyplomy.

**VII. Wyniki konkursu:**

- po zakończeniu konkursu oraz obliczeń zostanie sporządzony protokół, który będzie zawierał informacje tj.: imienną listę zwycięzców oraz pozostałych uczestników, nazwy nalewek, ilość zdobytych punktów;
- w sytuacjach spornych wszelkie wątpliwości rozstrzyga organizator.

**VIII. Pozostałe informacje:**

Ostateczna interpretacja regulaminu należy do organizatora. Kwestie sporne rozstrzyga organizator