

REGULAMIN KONKURSU NA NAJLEPSZĄ NALEWKĘ I NAJLEPSZE WINO WYKONANE DOMOWYM SPOSOBEM

1. Konkurs domowych nalewek i win zwany dalej konkursem, jest konkursem integracyjno-towarzyskim, mającym na celu promocję polskich tradycji nalewkarskich i winiarskich, odkrywanie receptur na najlepsze nalewki i wina, nagradzanie ich twórców.

2. Organizatorem konkursu jest Stowarzyszenie Inicjatyw Twórczych „Talent”.

3. Konkurs odbędzie się 28 listopada 2019 roku podczas Wieczoru Andrzejkowego

4. W konkursie mogą uczestniczyć osoby zrzeszone w SIT „Talent”

5. Udział w konkursie jest bezpłatny.

6. Celem konkursu jest.

- a) Kultywowanie tradycji przyrządzania nalewek i win domowych,
- b) Aktywizacja i integracja członków SIT „Talent”,
- c) Popularyzacja wiedzy na temat produkcji nalewek i win.

7. Przedmiotem konkursu jest tradycyjna nalewka lub wino wytwarzane domowym sposobem. Do konkursu zgłaszać można nalewki wytworzone na bazie alkoholu pochodzącego z legalnego źródła.

8. Konkurs obejmuje dwie kategorie:

- nalewki
- wina

9. Uczestnik konkursu dostarcza produkty o pojemności minimum 0,5 litra w dowolnej kategorii, w dowolnych rodzajach i ilościach.

10. Ocenie nie podlega butelka, w której dostarczony jest wytworzony trunek konkursowy. Organizator sugeruje, aby produkt konkursowy dostarczony był w butelce ozdobionej własnoręcznie

11. Produkt należy dostarczyć najpóźniej do godz. 16:00 w dniu 26 listopada 2019 roku do Zarządu SIT „Talent” – pokój nr 12 w SOK.

12. Zgłoszenie nalewek i win do konkursu.

- a) zgłoszona do konkursu nalewka lub wino musi mieć na etykiecie zawarte następujące informacje: nazwę i główny składnik, z którego produkt został przyrządzony (główny składnik to określenie ogólne np. wiśniowa, ziołowa, miętowa, korzenna itp.)
- b) ważne by etykieta pomijała nazwisko i imię wytwórcy;
- c) zgłoszone do konkursu butelki, w chwili zgłoszenia, powinny mieć przywieszane etykiety – kartki z nazwiskiem i imieniem wytwórcy. W momencie przystąpienia nalewek i win do konkursu etykiety – kartki z nazwiskiem wytwórcy zostaną usunięte i zastąpione numerkami, by zapewnić pełną anonimowość wytwórcom.
- d) nalewki i wina zgłoszone do konkursu zostaną przekazane Komisji Konkursowej.

e) pozostała po ocenie część zgłoszonego produktu przekazana zostanie do degustacji uczestnikom Wieczoru Andrzejkowego.

13. Spośród wszystkich zgłoszonych nalewek i win zostaną wybrane trzy nalewki i trzy wina, którym zostanie przyznana nagroda o nazwie **ZŁOTY TALENT, SREBRNY TALENT, BRĄZOWY TALENT**

14. Oddając produkt do konkursu należy wypełnić kartę zgłoszenia.

15. Ocena przedmiotu konkursu

a) Do oceny przedmiotu konkursu powołana zostanie Komisja Konkursowa

b) Członkowie komisji dokonają degustacji zgłoszonych do konkursu nalewek i win w wyznaczonym miejscu, w warunkach zapewniających swobodne dokonywanie oceny i pełnej anonimowości osób przystępujących do konkursu.

16. Warunkiem udziału w konkursie jest złożenie w określonych terminach poprawnie wypełnionej karty zgłoszenia oraz dostarczenie zgłoszonej ilości nalewek.

17. Jeden uczestnik może zgłosić dowolną ilość nalewek z każdej kategorii.

18. Ocenie konkursowej podlegają:

a) kolor i klarowność nalewki,

b) bukiet aromatu,

c) oryginalność składników,

d) harmonia – równowaga elementów: smaku, aromatu, cukru, kwasowości

19. Wyniki konkursu zostaną podane w dniu konkursu, podczas Wieczoru Andrzejkowego

20. Decyzja komisji jest nieodwołalna i ostateczna.

21. Regulamin konkursu jest jedynym dokumentem określającym zasady konkursu i wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia.

22. Regulamin jest dostępny w siedzibie SIT „Talent” oraz na stronie internetowej www.sittalent.pl

23. Uczestnictwo w konkursie jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na wprowadzenie danych osobowych do bazy danych organizatora: a także przetwarzanie ich, zgodnie z Ustawą z dnia 29.08.1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. nr 133 poz. 883), a także udzieleniem zgody organizatorowi na nieodpłatne prawo do wielokrotnego wykorzystania zdjęć z wizerunkiem uczestnika konkursu.

24. Dodatkowe informacje można uzyskać w siedzibie SIT „Talent”.

