**Powiatowy Konkurs na najlepszy „Swojski Smalec”** – II edycja

**REGULAMIN**

**Konkurs zostanie przeprowadzony i rozstrzygnięty podczas
Dożynek Powiatowych w Kozłowie Biskupim (gmina Nowa Sucha)
– 21 września 2025 r.**

**Organizatorzy:**

Starostwo Powiatowe w Sochaczewie

„Kreatywni” - KGW z Kozłowa Biskupiego i Kornelina

**Partner:**

Rada Powiatowa Mazowieckiej Izby Rolniczej

**Uczestnicy:**

1. Osoby prywatne - pełnoletnie, zamieszkałe na terenie powiatu sochaczewskiego.
2. Koła Gospodyń Wiejskich z terenu powiatu sochaczewskiego.
3. Grupa – np. instytucja, stowarzyszenie, placówka oświatowa (np. klasa gastro), sołectwo.
4. Grupa nieformalna (rodzina, przyjaciele, ekipa znajomych).
5. Do konkursu nie mogą zgłaszać się firmy – podmioty prowadzące działalność gospodarczą.

**Cel konkursu:**

1. Poszukiwanie produktów charakterystycznych dla regionu.
2. Wyszukiwanie domowych receptur.
3. Wymiana doświadczeń kulinarnych z zakresu przygotowania smalcu przy użyciu naturalnych, ekologicznych, zdrowych składników.
4. Promowanie i kultywowanie kulinarnej aktywności mieszkańców powiatu sochaczewskiego i kuchni polskiej.
5. Aktywizacja społeczności lokalnej oraz integracja środowiskowa i międzypokoleniowa.

**Zasady konkursu:**

1. Jedna osoba/grupa może zgłosić do konkursu tylko jeden produkt.
2. Konkurs ma charakter otwarty, nie ma ograniczonej liczby zgłoszeń.
3. Przedmiotem konkursu jest dostarczenie we własnym zakresie i opakowaniu smalcu (min. 450 g) oraz dołączenie wypełnionego formularza zgłoszeniowego.
4. Produkt powinien być przeznaczony do bezpośredniego spożycia, charakteryzować się szczególnymi walorami estetycznymi i smakowymi.
5. W dniach 18 i 19 września (w godz. 9.00-15.00) można (ale nie obligatoryjnie) zgłosić telefonicznie uczestnictwo w konkursie – pod numerem tel.: 605 045 731 (Starostwo Powiatowe) lub 668 283 867 (KGW - Kreatywni).
6. W dniu Dożynek Powiatowych w Kozłowie Biskupim – gmina Nowa Sucha należy
**w godzinach 12.00-12.40** dostarczyć produkt do niebieskiego namiotu Starostwa Powiatowego w Sochaczewie (obok sceny) znajdującego się na placu dożynkowym
– targowica gminna, ul. Akacjowa 2 Kozłów Biskupi (na miejscu można wypełnić formularz, podpisać klauzulę RODO).
7. Finał konkursu nastąpi tego samego dnia - **ok. godz. 15.00** na scenie podczas Dożynek Powiatowych.
8. Produkty konkursowe oceni jury w min. 3-osobowym składzie powołanym przez organizatora.
9. Zgłoszone produkty zostaną opatrzone numerem – zgodnie z kolejnością zgłoszenia - po rozstrzygnięciu konkursu i wyłonieniu laureatów będą poddane bezpłatnej degustacji uczestników wydarzenia w Kozłowie Biskupim.
10. Informacje dotyczące osoby/grupy zgłaszającej oraz prezentowanego produktu nie zostaną ujawnione aż do rozstrzygnięcia konkursu.
11. Dostarczony na konkurs produkt musi być własnoręcznym wyrobem osób zgłaszających.
12. Regulamin, formularz zgłoszeniowy, klauzula RODO - dostępne są na stronie internetowej urzędu Starostwa Powiatowego w Sochaczewie
– [www.powiatsochaczew.pl](http://www.powiatsochaczew.pl) w zakładce Konkursy.
13. Organizator nie pokrywa kosztów związanych z udziałem w konkursie.
14. Udział w konkursie jest bezpłatny a liczba zgłoszeń nieograniczona.
15. Decyzja komisji jest ostateczna.
16. Udział w konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie swoich danych osobowych, które zostały podane w formularzu zgłoszeniowym – na potrzeby tylko
i wyłącznie związane z promocją konkursu (bez podawania danych kontaktowych).
17. Udział w konkursie oznacza wyrażenie zgody na publikację, bez odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu zdjęć produktu oraz wizerunku autora produktu.
18. Wszystkie kwestie, których nie obejmuje regulamin, ustalają i rozstrzygają organizatorzy.

**Kryteria:**

Komisja dokona oceny smalcu biorąc pod uwagę następujące kryteria:

- smak,

- składniki,

- wygląd i estetyka dostarczenia przygotowanego produktu.

**Nagrody:**

Komisja konkursowa przyzna nagrody za I, II i III miejsce oraz do 10 wyróżnień. Nagrody ufundowane zostaną m.in. przez Starostwo Powiatowe w Sochaczewie, Radę Powiatową MIR.