**REGULAMIN**

OGÓLNOPOLSKIEGO III KONKURSU
NALEWEK DOMOWYCH

**O LAUR MISTRZA CECHU NALEWKARZY**

**BROWIN 2019**

**INFORMACJE OGÓLNE**

1. Konkurs jest przedsięwzięciem promocyjno-edukacyjnym, mającym na celu promocję polskich nalewek domowych, propagowanie najlepszych receptur, na bazie których powstają te trunki, a także nagradzanie twórców najlepszych nalewek.
2. Organizatorem Konkursu jest Ogólnopolska Grupa „Wina-nalewki-miody pitne
i domowe piwo”, reprezentowana przez Panią Beatę Caban.
3. Konkurs organizowany jest pod patronatem firmy BROWIN Sp. z o.o. Sp.k., która jest również organizatorem, a zarazem głównym sponsorem Konkursu.
4. Organizacją i przeprowadzeniem Konkursu kierują: Beata Caban
w imieniu Ogólnopolskiej Grupy „[Wina-nalewki-miody pitne i domowe piwo](https://www.facebook.com/groups/445953242174400/)”
oraz Izabela Jażdżewska – w imieniu firmy BROWIN.
5. Konkurs odbywa się w Łodzi przy ul. Pryncypalnej 129/141,
w salonie firmowym BROWINu – w sobotę 25 maja 2019 r. od godziny 9.00.
6. Ocenę nalewek przeprowadza Komisja Sędziowska Ogólnopolskiego Konkursu Nalewek Domowych powołana przez organizatorów.
7. Przewodniczącym Komisji Sędziowskiej jest pan Mariusz Fik – doświadczony nalewkarz, zdobywca 70 nagród w konkursach i turniejach nalewek. Przewodniczący ma głos rozstrzygający w kwestiach spornych.
8. Komisja ocenia zgłoszone nalewki w trybie otwartych obrad, zapewniających przejrzystość oceny próbek, przy jednoczesnym zachowaniu na tym etapie anonimowości poszczególnych uczestników Konkursu. Komisja zna tylko numer nalewki i jej główny składnik.
9. Numery nalewek zostaną nadane komisyjnie w przeddzień konkursu,
na podstawie przesłanych zgłoszeń, butelki natomiast oznaczone będą w dniu konkursu do godziny 9.00.

**ZASADY UCZESTNICTWA**

1. Konkurs ma charakter otwarty.
2. Uczestnikami Konkursu mogą być wyłącznie osoby pełnoletnie posiadające pełną zdolność do czynności prawnych, zakwalifikowane przez organizatora.
3. Status Uczestnika Konkursu uzyskuje się po wypełnieniu i podpisaniu karty: Zgłoszenie nalewki.
4. Uczestnik podpisując Zgłoszenie tym samym akceptuje regulamin Konkursu
i jednocześnie wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych w celach niezbędnych do przeprowadzenia Konkursu oraz związanych z jego promocją. Zobowiązuje się także uszanować wszelkie postanowienia Komisji Sędziowskiej.
5. Do Konkursu zgłaszać można wyłącznie nalewki domowej produkcji, przygotowywane na własny użytek.
6. Konkursowe nalewki Uczestnicy mogą zgłaszać w ramach dwóch kategorii:
* nalewki owocowe,
* nalewki inne.
1. Jeżeli Uczestnik zgłasza trunki w obu kategoriach, może w każdej z nich zgłosić maksymalnie 2 nalewki, a jeśli tylko w jednej kategorii, może w niej zgłosić maksymalnie 3 nalewki. Do oceny przyjmowane będą nalewki w butelkach 200 ml, nieoklejonych i nie oznaczonych w żaden inny sposób.
2. Do każdej nalewki Uczestnik zobowiązany jest wypełnić osobne Zgłoszenie.
3. **Zgłoszenie,** poprawnie wypełnione i podpisane, należy dostarczyć osobiście, za pośrednictwem poczty bądź kuriera do siedziby firmy BROWIN
przy ul. Pryncypalnej 129/141, 93-373 Łódź – lub przesłać skan, z podpisem,
na adres mailowy: izabela.jazdzewska@browin.pl do 22.05.2019 r.
4. **Nalewki** należy dostarczyć przesyłką kurierską lub pocztową do dnia 22.05.2019 r. lub osobiście, najpóźniej do godziny 8.00 w dniu konkursu.
Do nalewek dostarczonych w innym terminie niż zgłoszenie pisemne, prosimy załączyć duplikat karty Zgłoszenia nalewki.
5. Organizatorzy Konkursu nie ponoszą odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenie nalewki/-ek w czasie transportu.

**SPOSÓB WYŁANIANIA LAUREATÓW**

1. Wyboru Laureatów w poszczególnych kategoriach Konkursu dokonuje Komisja.
2. Ocena nalewki będzie dokonywana wg następujących kryteriów:
* **wygląd** (kolor, klarowność): 1-3 pkt;
* **aromat** (zapach i bukiet) pochodzące od surowców wykorzystanych
w produkcji nalewki – bazowych oraz pojawiających się w procesie produkcji (dębina, alkohol, zanieczyszczenia itp.): 1-4 pkt;
* **wrażenie ogólne** (równowaga, aromat, bukiet przy smakowaniu, smak – słodki, kwaśny, gorzki, słony, wyczuwalność garbników, lepkość, finisz – rozwój nalewki po przełknięciu): 1-8 pkt.

**WYNIKI**

1. Uczestnicy Konkursu w poszczególnych kategoriach ubiegają się o:

- Grand Prix – LAUR MISTRZA CECHU NALEWKARZY, czyli Nalewka najlepsza
z najlepszych w obu kategoriach,

- I, II, III miejsce w obu kategoriach,

1. Komisja Sędziowska może nie przyznać któregoś z ww. tytułów.
2. Dla zwycięzców przewidziane są nagrody w postaci bonów zakupowych na cały asortyment firmy BROWIN, a także dyplomy w obu kategoriach.

Laureat **Grand Prix** otrzymuje puchar MISTRZA CECHU NALEWKARZY,

dyplom i nagrodę w postaci bonu zakupowego.

Pozostali Laureaci otrzymują:

* I miejsce – dyplom, medal i nagroda w postaci bonu zakupowego
* II miejsce – dyplom, medal i nagroda w postaci bonu zakupowego
* III miejsce – dyplom, medal i nagroda w postaci bonu zakupowego

**Przewidziana łączna pula nagród wynosi 2500 PLN.**

1. Istnieje możliwość przyznania przez Organizatora i Sponsora dodatkowych wyróżnień oraz nagród pozaregulaminowych.
2. Odczytanie wyników oraz wręczenie nagród odbędzie się w siedzibie firmy BROWIN w dniu Konkursu tj. 25.05.2019 r.
3. Nagrody nie odebrane przez Laureatów w dniu ogłoszenia wyników Konkursu zostaną im przekazane inną drogą, po uprzedniej konsultacji z nagrodzonymi.
4. Niniejszy Regulamin wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia.

15.03.2019 Łódź

**Załączniki do regulaminu:**

1. Formularz zgłoszeniowy nalewki, będący jednocześnie oświadczeniem Uczestnika o zapoznaniu się z Regulaminem konkursu i wyrażeniem zgody
na przetwarzanie danych osobowych.