

# Regulamin XII Konkursu Win Domowych Łódź 2021

1. Konkurs Win Domowych Łódź 2021 jest organizowany przez Łódzki Klub Winiarzy (Organizator Konkursu).

2. Sponsorzy konkursu:

a) sponsor generalny i fundator nagród: firma BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Spółka komandytowa z siedzibą: 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141;

b) sponsor i gospodarz wydarzeń konkursowych: Restauracja „U Milscha” Łąkowa 21, 90-553 Łódź;

c) sponsor: Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Łodzi, ul. Narutowicza 59, 90-130

Łódź. 3. Terminy:

Zgłaszanie win do dnia 30 listopada (wina dostarczone po tym terminie nie biorą udziału w Konkursie).

Rozpoczęcie Konkursu 06.12.2021 r. (ok. godz. 16).

I tura oceny win 06.12.2021 r. (ok. godz. 16).

II tura oceny win 13.12.2021 r. (ok. godz. 16).

Zakończenie Konkursu, łącznie z ogłoszeniem wyników, odbędzie się w dniu **18 grudnia (sobota) 2021 roku w Restauracja „U Milscha” Łąkowa 21 90-553 Łódź.**

**Ze względu na panujące zagrożenie związane z epidemią SARS COVID-19 nie przewiduje się udziału publiczności w pracach Komisji konkursowych, osoby które zdobędą nagrody zostaną poinformowane telefonicznie i indywidualnie zaproszone do udziału w wręczeniu nagród.**

3. Organizator Konkursu wyznacza Pełnomocnika Konkursu odpowiedzialnego za sprawy organizacyjne i prawidłowy, czyli zgodny z niniejszym Regulaminem jego przebieg oraz kompletuje Komisje konkursowe.

4. Uczestnik Konkursu, przystępując do Konkursu, akceptuje w całości postanowienia niniejszego Regulaminu.

5. Uczestnikiem Konkursu może być każda pełnoletnia osoba fizyczna, wytwarzający amatorsko wina, nie przeznaczone do sprzedaży (Uczestnik Konkursu). Ilość win wystawianych w Konkursie przez jednego Uczestnika Konkursu jest ograniczona do trzech. Udział w Konkursie jest jednocześnie potwierdzeniem autorstwa wina.

6. Zabrania się wystawiania w Konkursie win kupnych lub zawierających jakiegokolwiek dodatek wina kupnego.

7. Dodatek miodu w winach jest dopuszczalny pod warunkiem, że miód nie maskuje cech podstawowego surowca wina.

8. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest dostarczenie wina zabutelkowanego w standardową zieloną szklaną butelkę typu „Bordeaux” o pojemności 0,75 litra. W przypadku zgłoszenia wina do Konkursu w butelce innej, niż regulaminowa, wino zostanie ocenione na koniec Konkursu, jednakże nie będzie brane pod uwagę do klasyfikacji generalnej.

9. Jedynym dopuszczalnym zamknięciem jest korek naturalny lub syntetyczny. Wina musujące muszą być zgłoszone jako musujące i muszą być w butelkach szampańskich, zamkniętych odpowiednim korkiem i zadrutowane.

10. Butelki muszą być pozbawione jakiegokolwiek naklejek oraz innych oznaczeń umożliwiających ich identyfikację.

11. Wyroby konkursowe należy dostarczyć osobiście lub przysłać (koszty ponosi nadawca) na adres: Salon sprzedaży Browin, 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141 z **dopiskiem KONKURS WIN** - w terminie do 30 listopada 2021 r. Przesyłka powinna być dobrze zabezpieczona przed uszkodzeniem w czasie transportu.

12. Do każdej butelki musi być dołączony 1 egzemplarz prawidłowo wypełnionego formularza zgłoszeniowego formatu A4, który stanowi Załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu.

**Formularz należy owinać wokół butelki i przymocować gumką typu - recepturka.**

13. Wszystkie butelki zostaną podzielone na kategorie. Butelki które z jakichś względów mogą być identyfikowalne zostaną owinięte w celu uniemożliwienia identyfikacji. W dniu Konkursu zostaną opatrzone w przypadkowe numery konkursowe. Operacji tej dokonają w dniu Konkursu Przewodniczący odpowiednich Komisji. Obok numeru zostanie podany zgodnie z formularzem zgłoszeniowym surowiec wiodący lub informacja „kupaż”

14. Organizator dołoży wszelkich starań, aby zachować anonimowość wszystkich win, biorących udział w konkursie.

15. Każdy Uczestnik Konkursu musi zaklasyfikować (i przedstawić tę decyzję w formularzu zgłoszeniowym) swoje wino do jednej z następujących kategorii konkursowych:

**I - wina białe i różowe: wytrawne lub półwytrawne.** Maksymalny Balling wina: 2,0 stopnia tj. 20g/1kg (wskazanie na cukromierzu);

**II - wina czerwone: wytrawne lub półwytrawne.** Maksymalny Balling wina: 2,0 stopnia tj. 20g/1kg (wskazanie na cukromierzu);

**III - wina białe półsłodkie lub słodkie;**

#### **IV - wina czerwone półsłodkie lub słodkie.**

16. Niewłaściwe zaklasyfikowanie wina przez osobę zgłaszającą (przekroczony Balling maksymalny i/lub niepoprawne określenie barwy wina) może skutkować przeniesieniem wina do właściwej kategorii i Komisji. W takiej sytuacji Przewodniczący Komisji zgłasza fakt błędnej klasyfikacji Pełnomocnikowi Konkursu, który decyduje o dalszym sposobie postępowania. Pełnomocnik Konkursu po sprawdzeniu formularza zgłoszeniowego (rodzaj wina) i pomiarze cukromierzem może przenieść wino do właściwej kategorii lub pozostawić je i przekazać Komisji stosowny komentarz.

17. Niedozwolone jest użycie niefermentowalnych substytutów cukru (ksylitol, aspartam, stewia itp.). W przypadku, gdy w winie zgłoszonym do kategorii win wytrawnych i półwytrawnych jest wyczuwalna słodycz mimo, że cukromierz wskazuje 2,0 Ballinga lub mniej, Komisja zaprzestaje dalszej oceny wina i je dyskwalifikuje.

18. Pełnomocnik Konkursu ma prawo, na wniosek Komisji, dokonać w trakcie trwania Konkursu dekodowania wina w celu sprawdzenia poprawności klasyfikacji przeprowadzonej przez Organizatora Konkursu do danej kategorii. Wino następnie jest ponownie kodowane i kierowane do właściwej Komisji Konkursu.

19. Warunkiem odbycia się Konkursu w danej kategorii jest zgłoszenie co najmniej 5 różnych win, wystawionych przez co najmniej 3 różnych Uczestników.

20. Organizator Konkursu może ograniczyć liczbę kategorii konkursowych, łączyć kategorie bądź wyznaczyć dodatkowe podkategorie w zależności od frekwencji.

21. Komisja Konkursowa ustanawia Przewodniczącą komisji konkursowej, który pośredniczy pomiędzy Komisją a Pełnomocnikiem Konkursu, pomaga Komisji w pracy swoją wiedzą i doświadczeniem, przestrzega porządku pracy, podaje wina, mierzy Balling, ogłasza przerwy w pracy (z podaniem czasu przerwy). Po zakończeniu pracy komisji uczestniczy w dekodowaniu win konkursowych i opracowaniu wyników.

22. Członkowie Komisji Konkursowej oceniają wina zakodowane i podawane w kolejności losowej.

23. Wina biorące udział w konkursie będą punktowane według następujących

kryteriów: **WYGLĄD maks. 2 pkt:**

klarowność maks. 1 pkt:

- idealnie przezroczyste, kryształowe, z połyskiem 1 pkt;
- przezroczyste 0,5 pkt;
- zamglone, opalizujące, mętne, osad, bąbelki gazu niewłaściwe dla typu wina 0 pkt;

kolor maks. 1 pkt:

- żywy lub przyjemny dla oka, właściwy dla ocenianej kategorii 1 pkt;
- brak lub odbarwienie, utleniony, brunatny 0 pkt;

#### **AROMAT maks. 4 pkt:**

- złożony, elegancki, wielopłaszczyznowy, trwały 4 pkt;
- przyjemny, pociągający lub wieloowocowy 3 pkt;
- czysty lub wyraźnie owocowy 2 pkt;
- prosty lub mało uchwytny lub silnie jedno-owocowy 1 pkt;
- brak, nieprzyjemny, chemiczny (siarkowy, octowy, octan etylu itp.) 0 pkt.

#### **RÓWNOWAGA maks. 5 pkt:**

słodycz maks. 1 pkt:

- normalna, właściwa dla typu wina 1 pkt;
- lekki brak lub nadmiar w stosunku do kwasowości 0,5 pkt;
- zdecydowanie nadmierna lub brak w odniesieniu do typu wina 0 pkt;

kwasowość maks. 2 pkt:

- zrównoważona i odpowiednia do typu wina 2 pkt;
- nieco za duża lub za mała 1 pkt;
- brak, nieprzyjemnie ostra, wyraźnie nadmierna, posmak octu 0 pkt;

cierpkość/gorzkość (taniny) maks. 1 pkt:

- zrównoważona, normalna, odpowiednia do typu wina 1 pkt
- nieco nadmierna lub za mała 0,5 pkt
- zdecydowanie za duża, nieprzyjemna lub brak 0 pkt

alkohol maks. 1 pkt:

- poziom odpowiedni do kategorii wina 1 pkt;
- poziom lekko zaniżony lub zawyżony, ale akceptowalny 0,5 pkt;
- wyraźnie nadmierny lub zbyt słabo wyczuwalny 0 pkt;

#### **BUDOWA (STRUKTURA) maks. 1 pkt:**

- pełna i/lub odpowiednia do typu wina 1 pkt;
- nieco zbyt delikatna lub za mocna 0,5 pkt;
- pusta (mało ekstraktywna) lub zbyt potężna 0 pkt;

#### **SMAK maks. 2 pkt:**

- złożony, wielopłaszczyznowy 2 pkt;
- prosty lub jednoowocowy 1 pkt;
- wadliwy lub chemiczny 0 pkt;

#### **FINISZ maks. 1 pkt**

- długi, przyjemny 1 pkt;
- brak lub zanikający szybko 0 pkt;

#### **WRAŻENIE OGÓLNE maks. 5 pkt**

- wino zachęcające do dalszej degustacji 5 pkt;
- wino bardzo dobre, przyjemne 4 pkt;
- wino dobre, z charakterem 3 pkt;

- wino poprawne 2 pkt;
- wino przeciętne, bez szczególnie dokuczliwych błędów 1 pkt;
- wino wadliwe, niepijalne 0 pkt;

Uwaga: dopuszczalna jest punktacja 0,5 pkt. nawet jeśli jej nie wyspecyfikowano.

**Wino może zdobyć łącznie maksymalnie 20 pkt.**

24. Sposób obliczania wyników jest następujący: Pełnomocnik Konkursu lub osoby przez niego wskazane obliczają punktację poszczególnych win na podstawie arkuszy ocen sędziów,· dla każdego wina usuwane są dwie oceny skrajne (jedna o największej i jedna o najmniejszej ilości punktów);

25. Dla poszczególnych win wyliczane są średnie arytmetyczne ucięte wyników (według opisu z punktu 24.) średnia arytmetyczna ucięta jest podstawą do przyznawania medali.

26. W zależności od ilości zdobytych punktów przyznaje się następujące medale:

- 18 - 20 pkt medal złoty;
- 16,00 - 17,99 pkt medal srebrny;
- 14 - 15,99 pkt medal brązowy.

27. Honorowy tytuł Winiarza Roku 2021 przysługiwać będzie Uczestnikowi Konkursu, który zdobędzie największą ilość punktów liczonych sumarycznie według zasady:

- medal złoty 3 pkt;
- medal srebrny 2 pkt;
- medal brązowy 1 pkt.

28. Nagrodami w poszczególnych kategoriach są dyplomy oraz nagrody rzeczowe.

29. Nagroda rzeczowa jest przyznawana jeżeli wino spełni oba następujące warunki:· zajmie pierwsze miejsce w swojej kategorii i uzyska dostateczną ilość punktów, dającą medal.

30. Zwycięzcy mają prawo posługiwania się odpowiednimi znakami graficznymi (medalami) wyłącznie w odniesieniu do wina identycznego z nagrodzonym (pochodzącego z tego samego nastawu).

31. Egzemplarze wina zgłoszone do konkursu przechodzą na własność Organizatora Konkursu.

32. Wszystkie decyzje Organizatora Konkursu, w tym Komisji są ostateczne i nie podlegają zaskarżeniu.

33. Uczestnik Konkursu przyjmuje do wiadomości, iż administratorem jego danych osobowych jest Sponsor generalny Konkursu, tj. BROWIN Spółka z

ograniczoną odpowiedzialnością Spółka komandytowa z siedzibą: 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141, wpisana do Rejestru Przedsiębiorców przez Sąd Rejonowy dla Łodzi –

Śródmieście w Łodzi XX Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000459418 i posiadająca nr NIP: PL 7292687325 oraz nr Regon: 101003641 oraz Łódzki Klub Winiarzy.

34. Sponsor generalny Konkursu nie wyznaczył Inspektora Danych Osobowych. Osobą kontaktową jest pełnomocnik ds. danych osobowych. Wszelkie kwestie dotyczące danych osobowych można kierować na poniżej podane kontaktowe:

- adres pocztowy: ul. Pryncypalna 129/141, 93-373 Łódź
- adres poczty elektronicznej: [iodo@browin.pl](mailto:iodo@browin.pl)
- nr fax: + 48 42 23 23 293
- numer telefonu do Biura Obsługi Uczestnika: +48 42 23 23 230; +48 42 23 23 231 - czynny od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 16:00 (opłata jak za zwykłe połączenie telefoniczne, zgodnie z pakietem taryfowym dostawcy usług, z którego Uczestnik korzysta).

35. Sponsor generalny Konkursu może przetwarzać dane osobowe Uczestnika Konkursu w celu organizacji i przeprowadzenia konkursu, a także w celach marketingowych (art. 6 ust. lit. a RODO).

36. Dane osobowe Uczestnika Konkursu mogą być przekazywane innym odbiorcom, tj. podmiotom uczestniczącym w procesie przebiegu Konkursu, w szczególności: fotografowie, operatorzy pocztowi, spedytorzy, przewoźnicy, podmioty dostarczające i wspierające systemy teleinformatyczne, podmioty świadczące usługi internetowe, serwisy społecznościowe (Facebook, Instagram, YouTube, itp.) a także podmioty świadczące usługi prawne. Zakres przekazywanych danych osobowych będzie ograniczony do niezbędnego minimum. Ponadto, Sponsor generalny Konkursu może przekazywać dane osobowe Uczestnika Konkursu innym podmiotom upoważnionym do odbioru danych osobowych na podstawie odpowiednich przepisów prawa.

37. Dane osobowe Uczestnika Konkursu nie będą przekazywane do państw trzecich, jak również organizacji międzynarodowych.

38. Dane osobowe Uczestnika Konkursu będą przechowywane przez okres niezbędny do przeprowadzenia Konkursu i ogłoszenia jego wyników. W sytuacji, w której przetwarzanie danych osobowych odbywa się na podstawie przepisów prawa, dane będą Uczestników Konkursu przechowywane przez okres wynikający z przepisów szczególnych.

39. W przypadku cofnięcia zgody na przetwarzanie danych osobowych lub złożenia sprzeciwu – dane osobowe Uczestnika Konkursu będą przechowywane do momentu odpowiednio wycofania zgody lub złożenia sprzeciwu.

40. W związku z przetwarzaniem przez Sponsora generalnego Konkursu danych osobowych Uczestnikowi Konkursu przysługują następujące prawa:

- prawo dostępu do swoich danych (podstawa prawna: art. 15 RODO);
- prawo do sprostowania danych (podstawa prawna: art. 16 RODO);
- prawo do usunięcia danych (podstawa prawna: art. 17 RODO);
- prawo do ograniczenia przetwarzania danych (podstawa prawna: art. 18 RODO);
- prawo do przenoszenia danych (podstawa prawna: art. 20 RODO);
- prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych (podstawa prawna: art. 21 RODO).

41. W przypadkach, w których przetwarzanie danych odbywa się na podstawie zgody Uczestnika Konkursu (art. 6 ust. lit. a RODO) Uczestnikowi Konkursu przysługuje prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie. Cofnięcie zgody nie ma wpływu na zgodność z prawem przetwarzania danych, którego dokonano przed jej cofnięciem.

42. Podanie przez Uczestnika Konkursu danych osobowych jest dobrowolne, jednakże jest ono warunkiem udziału w Konkursie i spełnienia wymogów wynikających z Regulaminu Konkursu i przepisów prawa. Niepodanie tych danych osobowych będzie skutkowało brakiem możliwości udziału w Konkursie i realizacji obowiązków, którym podlega Sponsor generalny Konkursu. Podanie danych osobowych dla celu marketingowego jest dobrowolne.

43. Uczestnikowi Konkursu przysługuje prawo do wniesienia skarg do organu nadzorczego właściwego do spraw ochrony danych osobowych.

44. Dane osobowe Uczestnika Konkursu nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym również w formie profilowania.