

ŚWIĘTO SERA I WINA

**REGULAMIN
KONKURSU NA NAJLEPSZY SER
VII Święto sera i wina 2022
Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu**

1. Informacje ogólne

- 1.1 Organizatorem Konkursu jest Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, ul. Norwida 25, 50 -375 Wrocław.
- 1.2 Konkurs na najlepszy ser towarzyszy obchodom "Święta sera i wina".
- 1.3 Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 25 września 2022 r. na terenie Centrum Edukacyjno-Rozwojowego Pałac Wrocław Pawłowice, we Wrocławiu przy ul. Pawłowickiej 87/89.
- 1.4 Ogłoszenie wyników oraz wręczenie dyplomów w Konkursie nastąpi w dniu 25 września 2019 r. po godzinie 14.00.

2. Warunki przystąpienia do Konkursu

- 2.1 W Konkursie mogą wziąć udział producenci serów będący wystawcami "Święta sera i wina".
- 2.2 Prawo uczestnictwa w Konkursie nabywa się poprzez
 - a) dostarczenie do organizatora (sala nr 107 Centrum Edukacyjno-Rozwojowego Pałac Wrocław Pawłowice w dniu 25 września 2022 r. do godz. 9.30 prawidłowo wypełnionej i podpisanej karty zgłoszenia, której wzór stanowi załącznik nr 1 do Regulaminu.
 - b) dostarczenie do organizatora w dniu 25 września 2022 r. do godz. 9.30 prób sera w minimalnej ilości 250 g, z podaniem następujących danych:
 - nazwa
 - określenie rodzaju sera według kategorii:
 - I. sery dojrzewające twarde
 - II. sery dojrzewające miękkie
 - III. sery świeże i krótko dojrzewające w tym twarogi
 - IV. inne wyroby z mleka
- 2.3 Próby serów zgłoszonych do Konkursu przechodzą na własność organizatora konkursu.
- 2.4 Do konkursu można zgłosić tylko dwa sery danego wytwórcy, każdy w innej kategorii.
- 2.5 Brak odpowiedniego opisu, określonego w punkcie 2.2. wyklucza produkt z udziału w konkursie.

3. Jury oraz kryteria oceny sera

- 3.1 Próbki sera, podzielone według odpowiednich kategorii, ocenia jury konkursowe.
- 3.2 W skład jury konkursowego wchodzi: przedstawiciele organizatora oraz eksperci niezwiązani z producentami serów, którzy biorą udział w konkursie.

ŚWIĘTO SERA I WINA

3.3 Kategorie serów:

- I. sery dojrzewające twarde
- II. sery dojrzewające miękkie
- III. sery świeże i krótko dojrzewające w tym twarogi
- IV. inne wyroby z mleka

3.4 Sery ocenia każdy członek jury. Ostateczna ocena danej próbki stanowi średnią wszystkich ocen przyznanych przez jurorów. Próby sera przed degustacją są szyfrowane przez organizatora. Jury ocenia sery na podstawie ustalonych kryteriów oceny i systemu punktacji zawartych w formularzu kart degustacyjnych. Wypełnione formularze stanowią archiwum i trwałe zapis przebiegu konkursu.

3.5 Wyniki konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości.

3.6 W konkursie zostaje nagrodzony najlepszy produkt Smak Roku 2022 – wybrany ze wszystkich zgłoszonych produktów do konkursu oraz tylko jeden ser w danej kategorii.

3.7 Jury może przyznać nagrody specjalne i dodatkowe wyróżnienia.

3.8 Regulamin zostanie podany do wiadomości na stronie internetowej organizatora.

3.9 Organizator jest uprawniony do odwołania, zmiany terminu, wydłużenia lub skrócenia czasu trwania konkursu.

4. Postanowienia dodatkowe

4.1 Przystąpienie do Konkursu jest równoznaczne z akceptacją niniejszego Regulaminu.

5. Klauzula Informacyjna

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 ogólnego europejskiego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (RODO), informujemy, iż:

1) Administratorem danych osobowych jest Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu z siedzibą przy ulicy Norwida 25, 50-375 Wrocław, NIP: 896-000-53-54, REGON: 000001867.

2) Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu wyznaczył Inspektora Ochrony Danych (IOD), z którym można się skontaktować pod adresem mailowym: iod@upwr.edu.pl.

3) Dane osobowe przetwarzane będą zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

4) Dane osobowe będą przetwarzane do czasu wygaśnięcia wszelkich zobowiązań umownych lub do czasu wygaśnięcia praw i obowiązków wynikających z przepisów prawa.

5) Istnieje prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych zgodnie z przepisami ogólnego europejskiego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. W celu skorzystania z przysługujących praw, należy skontaktować się z IOD Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, pod adresem mailowym iod@upwr.edu.pl.

6) Dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanym procesom podejmowania decyzji i profilowania i nie będą przekazywane do państw trzecich (do państwa poza Europejskim Obszarem Gospodarczym - EOG).

7) Istnieje prawo wniesienia skargi do Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy ogólnego europejskiego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.