

# Regulamin

## II Turnieju Nalewek Kwiatowych nad dolną Wisłą Dusocin 25 maja 2024r.

### § 1. Informacje ogólne

1. Turniej Nalewek Kwiatowych nad dolną Wisłą (dalej jako Turniej) to jedyny w swoim rodzaju konkurs adresowany i przeznaczony dla wszystkich zajmujących się wytwarzaniem nalewek domowych.
2. Celem Turnieju jest krzewienie tradycji i kultury tworzenia nalewek domowych i propagowanie najlepszych receptur oraz nagradzanie ich twórców.
3. Organizatorem Turnieju jest Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły we współpracy z Zespołem Parków Krajobrazowych nad Dolną Wisłą oraz Bractwem Nalewkarzy.
4. Turniej odbywa się w ramach imprezy „Wiosenne Aromaty w Dusocinie”.
5. Turniej przeprowadza Jury Turnieju pod przewodnictwem Mariusza Fika .

### § 2. Zasady uczestnictwa

1. W Turnieju mogą uczestniczyć osoby pełnoletnie posiadające pełną zdolność do czynności prawnych, zakwalifikowane przez organizatora.
2. Status uczestnika Turnieju uzyskuje się po wypełnieniu i podpisaniu karty zgłoszenia nalewek i jej zaakceptowania przez organizatorów.
3. Uczestnik podpisując kartę zgłoszenia akceptuje regulamin Turnieju 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 Jury Turnieju.
4. Do Turnieju zgłaszać można wyłącznie nalewki wytwarzane domowo na własny użytek a także prezentowane na konkursach, targach produktów regionalnych i lokalnych.
5. Uczestnicy zobowiązani są dostarczyć próbkę nalewki o objętości minimum 200 ml.
6. Nalewki wraz z kartami zgłoszeń przyjmowane są:
  - wysyłkowo w terminie **17–24 maja 2024 r.**, adres wysyłki:  
Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły,  
ul. Młyńska 4, 86-111 Gruczno;  
osoba do kontaktu tel.660-898-773
  - w czasie trwania Turnieju, w sobotę **25 maja 2024 r.** do godziny 12:00 w Zagrodzie Wiejskiej w Dusocinie 39 , 86-302 Dusocin .

### § 3. Zasady procedowania i sposób wyłaniania laureatów

- Ocena nalewek przez Jury Turnieju dokonywana będzie według następujących kryteriów:
  - wygląd (kolor, klarowność): 0–2 pkt;
  - aromat (zapach i bukiet) pochodzące od surowców wykorzystanych w tworzeniu nalewki – bazowych oraz pojawiających się w procesie wytwarzania: 0–3 pkt;
  - wrażenia ogólne (równowaga, aromat, bukiet przy smakowaniu, wyczuwalność garbników, lepkość, finisz – rozwój nalewki po przełknięciu): 0–10 pkt.
- Uczestnicy Turnieju ubiegają się o honorowy tytuł – **Kwiatowa Nalewka Roku 2024 r.** w trzech kategoriach:
  - płatki róży;
  - kwiat czarnego bzu;
  - pozostałe kwiaty.Przyznane będą również II i III miejsce oraz ewentualne wyróżnienia.
- Twórca, którego trzy nalewki zdobędą w sumie najwięcej punktów, otrzyma specjalną nagrodę i tytuł Twórcy Najlepszej Kolekcji Nalewek Kwiatowych.
- Istnieje możliwość przyznania przez Jury Turnieju i/lub Organizatorów Turnieju, dodatkowych wyróżnień oraz nagród pozaregulaminowych.
- Ogłoszenie wyników oraz wręczenie nagród odbędzie się 25 maja 2024 r. w Zagrodzie Wiejskiej w Dusocinie.
- Nagrody nie odebrane przez laureatów w dniu ogłoszenia wyników zostaną im przekazane inną drogą, po uprzedniej konsultacji z nagrodzonymi.
- Twórca nalewki może otrzymać jedną nagrodę za najwyższą ocenioną nalewkę w danej kategorii.

### § 4. Postanowienia końcowe

- Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk i zdjęć oraz informacji o zwycięzcach i uczestnikach Turnieju w mediach w celu promocji Turnieju i tradycji nalewkarskich.
- Przystąpienie do Turnieju jest przez uczestnika wyrażeniem zgody na warunki zawarte w regulaminie i uszanowanie dla postanowień Jury.
- Sprawy nie objęte regulaminem rozstrzyga Organizator.
- Ostateczna interpretacja zapisów regulaminu należy do Organizatora.
- Dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z stosownymi przepisami.
- Regulamin niniejszy wchodzi z dniem jego ogłoszenia.

*Mariusz Fik*

Członek Założyciel Bractwa Nalewkarzy

Gruczno, dn.25.04.2024 r.