INSTYTUT SKRZYNKI

SMAKI POWIATU Poznańskiego

POWIAT POZNAŃSKI

# Regulamin konkursu ogólnopolskiego

# SMAK MIODU 2026

**oraz**

**„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2026”**

Bee Fest

Polska Akademia Smaku Stowarzyszenie

Slow Food Wielkopolska

Culinary Heritage Europe

Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa

POZnań.travel Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna

Naturalnie

**Poznań 10.01.2026.**

## I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Konkurs regionalny **„Smak Miodu - 2026”** jest imprezą kulinarno-promocyjną, która ma na celu promocję tradycji pozyskiwania, przygotowywania i wykonywania miodu w kuchni polskiej, w tym potraw z wykorzystaniem miodu i innych produktów pochodzenia pszczelego, odkrywanie dawnych receptur, nagradzanie ich twórców oraz szeroko rozumianą integrację środowiska gastronomicznego wokół Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego w Instytucie Skrzynki.
2. Konkurs „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego**”, zwany dalej Konkursem, ma na celu wyłanianie i promocję najlepszych produktów, potraw, napojów regionalnych i tradycyjnych oraz przetworów kulinarnych z terenu powiatu poznańskiego oraz nagradzanie i promowanie ich wytwórców. Konkurs ma charakter cykliczny i odbywa się podczas tematycznych imprez związanych
   z produkcją rolno-spożywczą odbywających się na terenie aglomeracji poznańskiej w tym powiatu poznańskiego. Produkty i potrawy wyróżnione w trakcie Konkursu są w sposób szczególny promowane na szlaku kulinarnym powiatu poznańskiego, tj. na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl.
3. Organizatorem Konkursu jest **Instytut Skrzynki – Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego z siedzibą w Skrzynkach, pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki;**
4. **Współorganizatorem jest Gospodarstwo Pasieczne Miody Ibrona „Bee Naturalnie” z siedzibą w Puszczykowie.**
5. **Konkurs odbywa się przy współpracy:**
   - **Powiatu Poznańskiego**
   - **Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa (KOWR) O.T. Poznań**
   - Stowarzyszenia **Slow Food Wielkopolska** z siedzibą w Poznaniu
   - Stowarzyszenia **Polska Akademia Smaku** z siedzibą w Poznaniu.
   - Sieci **Culinary Heritage Europe**
   - **Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej**
6. Konkurs odbywa się pod **Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego**.
7. Miejsce odbywania się Konkursu: hala nr 2 Międzynarodowych Targów Poznańskich w Poznaniu.
8. Konkurs odbywa się w ramach Targów branżowych dla pasjonatów pszczół **„Bee Fest”** organizowanych w dniach 10-11.01.2026 r. w Poznaniu.
9. Za organizację konkursu odpowiada Koordynator, a Sekretarz konkursu w razie pytań udziela szczegółowych informacji . Kontakt: +48 451 152 795; kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl.

## II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Przedmiotem konkursu jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych miodów tradycyjnych, miodów z dodatkami i innych produktów pochodzenia pszczelego z terenu całego kraju.
2. Konkurs odbywa się w następujących kategoriach:
   **A. Miody tradycyjne**
   **B. Miody z dodatkami**
   **C. Napoje z wykorzystaniem miodu w tym miody pitne**
   **D. Inne produkty pochodzenia pszczelego**

3. W konkursie mogą uczestniczyć:
   Gospodarstwa pasieczne, gospodarstwa agroturystyczne, restauracje i obiekty gastronomiczne, szkoły gastronomiczne, fundacje i stowarzyszenia oraz inni przetwórcy miodu i produktów pszczelich.
4. Zgłaszany do konkursu produkt / potrawa musi być dostępny na rynku dla konsumentów w sposób ciągły lub sezonowy.
5. Produkty ocenia Kapituła konkursu powołana przez organizatorów, w której skład wchodzą krytycy kulinarni, eksperci smaku, znawcy kuchni i produktów lokalnych oraz tradycyjnych.
6. Skład Kapituły zostanie podany do publicznej wiadomości najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem konkursu.
7. Oceniane i punktowane będą m.in. walory smakowe, zapachowe, zdrowotne i wizualne zgłaszanych w konkursie produktów.
   a. Kapituła oceni zgłoszone do konkursu produkty wg kryteriów punktowych przyjętych przed degustacją na podstawie zasad przedstawionych przez Przewodniczącego przed rozpoczęciem degustacji.
   b. Dodatkowe punkty mogą zostać przyznane za wskazanie i szczegółowe opisanie receptur, właściwości produktów, a także ich pochodzenia.
   c. Każdy z uczestniczących podmiotów może zgłosić do konkursu maksymalnie 5 produktów w każdej z kategorii, wypełniając formularz zgłoszenia dla każdego z nich.
   d. Nad prawidłowością przeprowadzenia konkursu, głosowania oraz sporządzenia protokołu z wynikami czuwać będzie powołany przez organizatorów sekretarz Kapituły.
8. Zgłoszenia konkursowe, tj. wypełniony i podpisany formularz stanowiący załącznik do niniejszego Regulaminu, należy **przesyłać do dnia 7 stycznia 2026 roku włącznie** drogą elektroniczną na adres e-mail: **kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl.**
9. W dniu Konkursu, tj. 10 stycznia 2026 roku w godz. 10.00 – 12.00 należy dostarczyć produkty gotowe do degustacji do miejsca odbywania się konkursu tj. Hali nr 2 na Międzynarodowych Targów Poznańskich w Poznaniu.
10. W tym dniu wyjątkowo możliwe jest też zgłoszenie produktu wraz z bezpośrednim jej dostarczeniem łącznie z kartą zgłoszenia.
11. **Produkty zgłaszane na konkurs można także dostarczyć przesyłką kurierską (na ryzyko zgłaszającego) na adres: Instytut Skrzynki; Pl. Parkowy 1; 62-060 Skrzynki (gm. Stęszew) z dopiskiem KONKURS - SMAK MIODU 2026.**
12. Zgłaszane do konkursu produkty należy dostarczyć w ilości uwzględniającej 7 degustacyjnych porcji (porcje pozwalające na dokonanie oceny smakowej dla 7-osobowej kapituły).
13. Za przygotowanie i podanie potraw do degustacji odpowiadają Organizatorzy, którzy:
    a. udostępniają stoły do prezentacji i naczynia do degustacji przez członków Kapituły,
    b. w razie potrzeby - zapewniają możliwość podgrzania np. napoju,
14. Jeśli podanie i zaprezentowanie produktu wymaga specjalnych zaleceń, za jego przygotowanie i podanie odpowiada uczestnik konkursu
15. Ocena potraw i produktów zgłoszonych do konkursu odbędzie się w godzinach 12.30-14.00.
16. Kolejność oceniania zgłoszonych potraw będzie losowa. Ocena będzie miała charakter anonimowy. Każde z produktów oznaczone będzie przyznanym mu numerem kodowym.
17. Nagrody i wyróżnienia:
    a. Uczestnicy Konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o certyfikaty (dyplomy) z tytułem „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2026**”.

b. Ilość tytułów w każdej z kategorii nie jest ograniczona, Kapituła może przyznać ich kilka w przypadku zgłoszenia do konkursu wielu potraw i produktów posiadających bardzo wysoką jakość, wyjątkowość i smak.
c. Wszyscy uczestnicy **Konkursu „Smak Miodu 2026”** zarówno z terenu powiatu poznańskiego jak i spoza, za poddane do oceny produkty dla każdej z kategorii ubiegają się o wyróżnienia, trzy miejsca (**I, II i III** – medale: Złoty, Srebrny i Brązowy) oraz Grand Prix (Platynowy medal)
d. Laureat **Grand Prix (Platynowego medalu) „Smak Miodu 2026” w każdej kategorii otrzyma nagrodę pieniężną od Instytutu Skrzynki w wysokości 750 złotych, okolicznościowy certyfikat oraz graficzny znak promocyjny oraz** zestaw upominków od powiatu poznańskiego
e. Laureat **I miejsca (Złotego Medalu) w każdej kategorii** otrzyma **od Instytutu Skrzynki okolicznościowy certyfikat oraz graficzny znak promocyjny ;** oraz zestaw upominków od powiatu poznańskiego
f. Laureat **II miejsca (Srebrnego Medalu) w każdej kategorii** otrzyma **od Instytutu okolicznościowy certyfikat oraz graficzny znak promocyjny;** oraz zestaw upominków od powiatu poznańskiego
g. Laureat **III miejsca (Brązowego Medalu) w każdej kategorii** otrzyma **od Instytutu Skrzynki okolicznościowy certyfikat oraz graficzny znak promocyjny;** oraz zestaw upominków od powiatu poznańskiego
h. Wśród uczestników ze szkół gastronomicznych przyznane zostaną w każdej kategorii także Wyróżnienia specjalne za I, II i III miejsce w kategorii szkół gastronomicznych oraz **okolicznościowy certyfikat oraz graficzny znak promocyjny**
i. Organizatorzy przewidują również możliwość przyznania wyróżnień oraz ufundowania dodatkowych nagród pozaregulaminowych.
j. Laureatom tytułu NSPP 2026 (z terenu powiatu poznańskiego) bezpłatnie udostępnione zostanie logo promocyjne konkursu z możliwością wykorzystywania go w przyszłości do własnych działań promocyjnych i marketingowych.

18. Na zasadzie oddzielnych uzgodnień z organizatorami wydarzenia Bee Fest możliwe jest wynajęcie stoiska promocyjno-handlowego. Szczegóły na stronie: www.beefest.pl

## III. WYNIKI KONKURSU

1. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone przez Przewodniczącego Kapituły lub osobę przez niego wyznaczoną w dniu 10 stycznia 2026 r. ok. godz. 16.00-16.30.
2. Miejscem ogłoszenia wyników oraz wręczenia nagród jest centralne miejsce imprezy na terenie hali nr 2 na MTP.
3. Okolicznościowe dyplomy z tytułami „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2026**”, nagrody w konkursie regionalnym **„Smak Miodu 2026”** a także możliwe nagrody pozaregulaminowe wręczone zostaną przez **Dyrektora Instytutu Skrzynki przy udziale członków konkursowej kapituły.**
4. Nagrody nieodebrane przez laureatów w dniu ich ogłoszenia zostaną przekazane im inną drogą po uprzednim ustaleniu sposobu ich przekazania z uczestnikami.

5. Laureaci nagród i wyróżnień mogą zostać powiadomieni przez sekretarza Kapituły o fakcie znalezienia się w grupie laureatów w dniu konkursu, tuż po zakończeniu obrad Kapituły.

## IV. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Uczestnicy konkursu podpisując zgłoszenie do konkursu, akceptują jego Regulamin oraz zobowiązują się uszanować wszelkie postanowienia Kapituły.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do wykluczenia z udziału w konkursie uczestników, których działania są sprzeczne z prawem lub Regulaminem.
3. Rozstrzygnięcie Kapituły jest nieodwołalne i nie podlega reklamacji.
4. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany zasad konkursu w trakcie jego trwania.
5. Informacja o zmianach będzie zamieszczona na stronach: www.smakipowiatupoznanskiego.pl; www.beefest.pl oraz www.instytutskrzynki.pl.
6. Regulamin konkursu dostępny jest na stronach www.smakipowiatupoznanskiego.pl; www.beefest.pl oraz www.instytutskrzynki.pl.
6. Regulamin niniejszy wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia i obowiązuje do odwołania.

Podpisali:

**Jan Babczyszyn** - Dyrektor Instytutu Skrzynki

# Zgłoszenie

## udziału w konkursie „Smak Miodu 2026”

| | |
|---|---|
| **Kategoria zgłoszenia** | A. Miody tradycyjne<br>B. Miody z dodatkami<br>C. Napoje z wykorzystaniem miodu w tym miody pitne<br>D. Inne produkty pochodzenia pszczelego |
| **Nazwa zgłoszenia**<br><br>**oraz**<br><br>**Nazwa własna (jeśli dotyczy)** | |
| **Nazwa wytwórcy** | |
| **Adres wytwórcy** | |
| **Czy wytwórca jest z terenu powiatu poznańskiego (zaznaczyć właściwe)** | **TAK** ☐ **NIE** ☐ |
| **Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za produkcję i przygotowanie** | |
| **Imię i nazwisko osoby zgłaszającej** | |
| **Kontaktowy telefon komórkowy** | |
| **Adres e-mail** | |
| **Adres www / adres profilu na FB** | |

| | |
|---|---|
| **INFORMACJE DODATKOWE**<br><br>**Posiadane certyfikaty** | |

1. ***Oświadczam, że zgłaszany do Konkursu Produkt wytworzony został z zachowaniem prawidłowych zasad i warunków do wytwarzania i przechowywania produktów spożywczych. Nie zawiera też toksyn lub innych szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka substancji.***

2. ***Oświadczam, że Zapoznałem się z Regulaminem i akceptuję podane warunki Konkursu oraz wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez organizatorów w celach promocyjnych, zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.).***

3. ***W związku z wejściem w życie nowych przepisów RODO (Ogólne Rozporządzenie o Ochronie Danych Osobowych) - zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 informujemy, że Administratorem danych osobowych jest Instytut Skrzynki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego z siedzibą w Skrzynkach , Pl. Parkowy 1; 62-060 Skrzynki.***
   ***Kontakt z administratorem ochrony danych: e-mail: kontakt@instytutskrzynki.pl***
   ***Dane osobowe są przetwarzane w celu realizacji konkursu: „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego" oraz „Smak Miodu 2026" na podstawie dobrowolnej zgody uczestnika. Kategorie przetwarzanych danych osobowych obejmują dane zawarte w formularzu zgłoszeniowym konkursu oraz wytworzonych w trakcie oceny konkursowej dokumentach. Dane osobowe niezbędne do celów dokumentacji i promocji konkursu będą także dostępne dla Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Dane osobowe będą przechowywane przez okres 1 roku od dnia złożenia karty lub do momentu wycofania zgody na przetwarzanie danych osobowych. Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo dostępu do treści tych danych, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz przenoszenia danych, a także do cofnięcia zgody w dowolnym momencie, bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania dokonanego na podstawie zgody, przed jej cofnięciem. Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego. Podanie danych jest dobrowolne, ale odmowa podania danych może skutkować brakiem możliwości wzięcia udziału w konkursie „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego" oraz „Smak Miodu 2026". Dane osobowe mogą być przekazywane odbiorcom danych w przypadku realizowania konkursu z udziałem podmiotu przetwarzającego. Dane osobowe mogą być także przekazane do państwa trzeciego w związku z korzystaniem przez administratora z rozwiązań chmurowych, na podstawie standardowych klauzul ochrony danych przyjętych przez Komisję Europejską. Osobie, której dane dotyczą, przysługuje prawo do uzyskania kopii tych danych.***

----…….. ……

miejsce, data czytelny podpis osoby zgłaszającej

Formularz przesłać e-mailem na adres: kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl

**Poza wysłaniem formularza e-mailem obowiązkowe jest też dołączenie jego oryginału wraz ze zgłaszanym produktem.**

Dotyczy zgłaszanego produktu (nazwa):

**Załącznik nr 2** do Regulaminu Konkursu „**Smak miodu 2026**"

……

**RECEPTURA POTRAW Z WYKORZYSTANIEM MIODU**
**(jeśli zgłoszenie tego dotyczy)**
**SKŁADNIKI:**

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

**PRZEPIS / SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

_____ _____

Miejsce, data czytelny podpis osoby zgłaszającej

*Uwaga! W miarę możliwości prosimy o wypełnienie na komputerze i oprócz podpisanego odręcznie egzemplarza, przesłanie przepisu w edytowalnym pliku Word.*