



REGULAMIN KONKURSU CYDRÓW DOMOWYCH MISTRZ CYDRU 2018

1. Organizatorem KONKURSU CYDRÓW DOMOWYCH MISTRZ CYDRU 2018 jest Lubelskie Stowarzyszenie Miłośników Cydru z siedzibą w Mikołajówce 11, 23-250 Urzędów; zarejestrowane w rejestrze stowarzyszeń Krajowego Rejestru Sądowego przez Sąd Rejonowy Lublin - Wschód z/s w Świdniku, VI Wydział KRS, pod numerem 0000537023.
2. Celem konkursu jest ocena i promocja cydrów wyprodukowanych z soku jabłkowego w dwóch kategoriach:

- CYDRY KLASYCZNE

- CYDROWY FREESTYLE

3. KONKURS CYDRÓW DOMOWYCH MISTRZ CYDRU 2017 towarzyszy Lubelskiemu Świętu Młodego Cydru (15 wrzesień 2018).
4. Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 15 września 2018 w Restauracji Trybunalska Stare Miasto ul. Rynek 4, 20-112 Lublin.
5. Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród nastąpi na scenie podczas Lubelskiego Święta Młodego Cydru (15 wrzesień 2018).
6. Uczestnikiem konkursu może być:
 - a. osoba pełnoletnia posiadająca pełną zdolność do czynności cywilno-prawnych wytwarzająca amatorsko cydr, który nie jest przeznaczony do sprzedaży,
 - b. producent cydru posiadający osobowość prawną, zgłaszający cydr, który nie jest przeznaczony do sprzedaży,spełniający warunki określone w Regulaminie, zwany dalej Uczestnikiem konkursu.
7. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest:
 - a. doręczenie/przesłanie na adres organizatora tj. *Lubelskie Stowarzyszenie Miłośników Cydru, Mikołajówka 11, 23-250 Urzędów* w terminie do dnia 10 września 2018 prawidłowo wypełnionej i podpisanej karty zgłoszenia, której wzór stanowi załącznik nr 1 do Regulaminu. Na kopercie/przesyłce należy umieścić informację Konkurs MISTRZ CYDRU 2018,
 - b. doręczenie/przesłanie na adres organizatora j.w. do 10 września 2018: 2 butelek cydru zabutelkowanych w butelki o pojemności min. 330 ml każda. Organizator nie odpowiada za uszkodzenia przesyłki w tym nie odpowiada za zniszczenie przesyłki uniemożliwiające zakwalifikowanie cydru do konkursu. Próbkę przechodzą na własność Organizatora konkursu.

Przystąpienie do Konkursu oznacza, że:

- uczestnik potwierdza, że jest osobą pełnoletnią,
- uczestnik wyraża zgodę na wykorzystanie swoich danych osobowych wyłącznie do celów Konkursu - administratorem danych osobowych jest Organizator,
- uczestnik, w przypadku wygranej wyraża zgodę na publikację jego imienia i nazwiska oraz nazwy zwycięskiego cydru na liście Laureatów Konkursu.



8. Nie ma ograniczeń co do liczby cydrów zgłoszonych przez jednego uczestnika.
9. Od uczestników nie będą pobierane opłaty konkursowe.
10. Uczestnictwa w Konkursie, jak i praw i obowiązków z nimi związanych w tym także prawa do uzyskania świadczeń stanowiących nagrodę nie można przenosić na inne osoby.
11. Zgłaszający oświadcza, że jabłka, z których cydr powstał pochodzą z Polski.
12. Próbkę cydru ocenia Jury Konkursowe składające się min. z trzech osób. W skład Jury wchodzi: przedstawiciel Organizatora, eksperci, którzy nie są związani z producentami/osobami biorącymi udział w konkursie.
13. Członkowie Komisji Konkursowej oceniają cydru zakodowane podczas tzw. degustacji w ciemno.
14. Cydru biorące udział w konkursie będą punktowane według następujących kryteriów:
 - WYGLĄD – max. 2 pkt
 - AROMAT – max. 6 pkt
 - RÓWNOWAGA – max. 4 pkt
 - SMAK – max. 6 pkt.
 - WRAŻENIE OGÓLNE – max. 2 pkt.

Cydr może zdobyć maksymalnie 20 punktów. Dopuszcza się stosowanie ocen połówkowych np. 3,5 pkt.

Osoba wskazana do obsługi konkursu ze strony Organizatora oblicza punktację poszczególnych cydrów na podstawie arkuszy ocen członków Jury. Dla poszczególnych cydrów wyliczane są średnie arytmetyczne z przeprowadzonej oceny i są one podstawą do przyznania wyróżnień i nagród.

15. Obrady Jury są niejawną, a decyzje ostateczne.
16. Jury jest uprawnione do wykluczenia uczestników Konkursu, którzy naruszają zasady Regulaminu, uniemożliwiają innym uczestnikom Konkursu realizację warunków Konkursu. O wykluczeniu Komisja Konkursowa powiadamia niezwłocznie uczestnika Konkursu, którego wykluczenie dotyczy.
17. Nagrodami w konkursie są nagrody finansowe oraz statuetki w kategorii:
 - a. CYDRY KLASYCZNE:
 - i. trzy nagrody główne, finansowe: 1 650 zł, 1 100 zł, 550 zł (pierwsze, drugie, trzecie miejsce),
 - ii. dwa wyróżnienia specjalne,
 - iii. dla wszystkich nagrodzonych i wyróżnionych - możliwość bezpłatnego udziału w warsztatach organizowanych przez Lubelskie Stowarzyszenie Miłośników Cydru,
 - iv. łączna wartość nagród finansowych wynosi 3300 zł brutto (trzy tysiące trzysta złotych).
 - b. CYDROWY FREESTYLE:
 - i. trzy nagrody główne, finansowe: 1 650 zł, 1 100 zł, 550 zł (pierwsze, drugie, trzecie miejsce),
 - ii. dwa wyróżnienia specjalne,
 - iii. dla wszystkich nagrodzonych i wyróżnionych - możliwość bezpłatnego udziału w warsztatach organizowanych przez Lubelskie Stowarzyszenie Miłośników Cydru,
 - iv. łączna wartość nagród finansowych wynosi 3300 zł brutto (trzy tysiące trzysta złotych).



- c. Organizator naliczy stosowny podatek od wygranej w konkursach (art. 30 ust. 1 pkt 2 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych (Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r.; tekst jednolity Dz. U z 2000 r. nr 14 poz. 176 z późniejszymi zmianami.)). Kwota ta zostanie potrącona przy wydaniu nagród. Organizator będący jednocześnie fundatorem nagród odprowadzi podatek do odpowiedniego Urzędu Skarbowego
 - d. Nagrody po potrąceniu stosownego podatku zostaną przekazane na rachunki bankowe wskazane przez laureatów wykazane w Oświadczeniu Laureata stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu.
18. Wyniki Konkursu zostaną opublikowane na stronie internetowej Organizatora oraz przesłane mediom i stowarzyszeniom branżowym przy zachowaniu zasad ustawy z dnia 26 października 1982 o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (tekst jednolity: D.U. z 2002 nr 147, poz. 1231) do dnia 30 września 2018.
 19. Uczestnicy, których cydry zostaną nagrodzone i wyróżnione mogą zamieszczać w swoich materiałach promocyjnych informacje o nagrodzie/wyróżnieniu.
 20. Nagrody konkursowe finansowe zostaną przekazane na konto bankowe wskazane w Oświadczeniu Laureata, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do Regulaminu i przekazane pocztą (dyplomy i zaproszenia na warsztaty) do 15 października 2018.
 21. Uczestnik przystępując do konkursu akceptuje w całości postanowienia niniejszego Regulaminu.
 22. Wszelkie zmiany Regulaminu wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
 23. Regulamin zostanie podany do wiadomości na stronie internetowej Organizatora www.zacydrowani.pl oraz na profilu FB Organizatora.
 24. Organizator jest uprawniony do odwołania, zmiany terminu, wydłużenia lub skrócenia czasu trwania Konkursu w każdym czasie.
 25. Uczestnik konkursu wyraża zgodę na przechowywanie i przetwarzanie danych osobowych w zakresie prowadzonej przez Lubelskie Stowarzyszenie Miłośników Cydru działalności. Administratorem danych osobowych jest Lubelskie Stowarzyszenie Miłośników Cydru, Mikołajówka 11, 23-250 Urzędów zgodnie z art. 13 ust.1-2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. Urz. UE L 119 s.1) dalej RODO. Dane osobowe będą przetwarzane do czasu osiągnięcia celu dla jakiego zostały pozyskane, przez okres przewidziany przepisami prawa w tym zakresie w tym szczególnie przez okres przechowywania dokumentacji określony w przepisach i uregulowaniach wewnętrznych LSMC w tym zakresie.