



REGULAMIN OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU SEROWARSKIEGO ArcySer 2026

§ 1. Organizator Konkursu

1. Organizatorem Ogólnopolskiego Konkursu Serowarskiego ArcySer 2026, zwanego dalej „Konkursem”, jest Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie (adres: Minikowo 1, 89-122 Minikowo), działający we współpracy merytorycznej z Fundacją Wspierania Serowarstwa Farmerskiego NA SERIO.
2. Konkurs odbędzie się w dniach **19-20 września 2026 roku w Minikowie**.
3. Celem Konkursu jest ocena jakości serów wytwarzanych w Polsce, promocja polskiego serowarstwa oraz wyłonienie najlepszych produktów w poszczególnych kategoriach konkursowych.

§ 2. Warunki udziału w Konkursie

1. Do Konkursu mogą zostać zgłoszone sery i inne produkty mleczne wytworzone w Polsce, zgodnie z kryteriami i warunkami udziału określonymi w niniejszym Regulaminie.
2. Uczestnikami Konkursu mogą być producenci serów, których produkcja ma charakter rzemieślniczy, wyłącznie producenci posiadający prawo do wprowadzania produktu żywnościowego na rynek (np. w ramach RHD – rolniczego handlu detalicznego i/lub MLO – działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej i/lub małe zakłady zatwierdzone i/lub małe Spółdzielnie Mleczarskie), których miesięczny przerób mleka na sery i produkty mleczne nie przekracza 60 000 litrów mleka, a działalność produkcyjna jest zlokalizowana na terenie Polski.
3. Zgłaszający muszą posiadać wszystkie niezbędne pozwolenia wymagane do prowadzenia działalności serowarskiej, w szczególności pozwolenia sanitarne, weterynaryjne lub inne wymagane przepisami prawa.
4. Brak wymaganych dokumentów lub brak uprawnień do prowadzenia działalności serowarskiej skutkuje automatyczną dyskwalifikacją wszystkich produktów zgłoszonych przez danego uczestnika.
5. Zgłoszenie produktu do Konkursu jest równoznaczne z oświadczeniem uczestnika, że posiada on wszystkie wymagane pozwolenia oraz spełnia warunki udziału określone w niniejszym Regulaminie.

§ 3. Rejestracja zgłoszeń

1. Aby wziąć udział w Konkursie, należy dokonać rejestracji za pośrednictwem oficjalnej strony internetowej Konkursu arcyser.pl.
2. Rejestracja zgłoszeń będzie prowadzona w terminie do: **13 września 2026 r.**
3. Maksymalna liczba serów przyjętych do Konkursu wynosi 300. Produkty będą rejestrowane według kolejności otrzymania zgłoszeń.
4. Po osiągnięciu limitu 300 zgłoszonych serów proces rejestracji zostanie zamknięty. Decyduje kolejność zgłoszeń. Organizator ma prawo do zwiększenia limitu serów przyjmowanych do konkursu, bez konieczności zmiany niniejszego Regulaminu.
5. Zgłoszenie musi zawierać dane umożliwiające identyfikację produktu oraz producenta, w szczególności:
 - 1) nazwę producenta;
 - 2) dane kontaktowe producenta;
 - 3) nazwę zgłaszanego produktu;
 - 4) kategorię konkursową;
 - 5) informacje technologiczne wymagane w formularzu zgłoszeniowym.
6. Producent może modyfikować dane rejestracyjne do upływu terminu rejestracji. Producent może zgłosić maksymalnie 4 sery/produkty mleczne w Konkursie.
7. Po upływie terminu rejestracji dane mogą zostać zmodyfikowane wyłącznie w wyjątkowych przypadkach, na podstawie wniosku złożonego do Organizatora Konkursu.
8. Zgłoszone produkty (próbki podlegające ocenie) stają się własnością Organizatora Konkursu i mogą być wykorzystane w sposób dowolny.

§ 4. Kategorie konkursowe

1. Każdy ser zgłoszony do Konkursu musi zostać zarejestrowany i przypisany do jednej z kategorii konkursowych zgodnie z załącznikiem nr 1.
2. Dodatkowo producent określa w formularzu zgłoszeniowym:
 - 1) rodzaj mleka według gatunku zwierzęcia: krowie, owcze, kozie, mieszane,
 - 2) sposób obróbki cieplnej mleka: mleko surowe lub mleko pasteryzowane;
 - 3) typ koagulacji: kwasowa lub enzymatyczna;
 - 4) stopień dojrzałości sera.
3. Jeżeli Organizator stwierdzi, że ser został zarejestrowany w kategorii innej niż ta, do której właściwie należy, może dokonać zmiany kategorii po konsultacji z uczestnikiem.
4. W przypadku wątpliwości lub sporu dotyczącego przypisania produktu do właściwej kategorii Organizator może podjąć decyzję o dyskwalifikacji sera.

§ 5. Przesyłanie próbek serów

1. Próbkę serów zgłoszone do Konkursu muszą posiadać odpowiednią wagę. Wymogi konkursowe dotyczące wagi serów określa załącznik nr 2.
2. Próbkę serów muszą zostać dostarczone do siedziby Organizatora bez etykiet i innych oznaczeń umożliwiających identyfikację producenta, w celu zapewnienia anonimowości podczas oceny konkursowej.
3. Do próbek sera wysyłanych do konkursu należy dołączyć kod QR i dokument wygenerowane z systemu zgłoszeniowego.

4. Próbki muszą być wysyłane w sposób zapewniający zachowanie właściwych warunków higienicznych, sanitarnych i temperaturowych.
5. Uczestnik zobowiązuje się do przygotowania i wysyłki próbek w warunkach umożliwiających ich dotarcie do Organizatora w dobrym stanie oraz z zachowaniem przydatności do spożycia.
6. Każda próbka, która w ocenie Organizatora nie będzie się w odpowiednim stanie przechowania lub nie będzie nadawać się do spożycia, zostanie zdyskwalifikowana.
7. Decyzja Organizatora w zakresie dopuszczenia lub niedopuszczenia próbki do oceny jest ostateczna.
8. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za utratę, uszkodzenie lub pogorszenie jakości próbek podczas transportu.
9. Próbki należy dostarczyć do organizatora od 15 września 2026 r. do 18 września 2026 r. do godziny 15:00. Próbki mogą być dostarczane w godzinach od 7:30 do 15:00. Próbki dostarczone po tym terminie nie będą oceniane w konkursie.
10. Sery dostarczane na konkurs będą przechowywane przez Organizatora w warunkach chłodniczych.
11. Sery, w przypadku których ilość próbki okaże się niewystarczająca do właściwej oceny w drugim etapie i/lub finale Konkursu, zostaną wyłączone z tego etapu i nie będą kwalifikować się do nagród specjalnych. Decyzja Organizatora w tym zakresie jest ostateczna.

§ 6. Przyjęcie i rejestracja próbek przez Organizatora

1. W celu zapewnienia prawidłowego przebiegu Konkursu Organizator przeprowadzi następujące działania:
 - 1) zweryfikuje otrzymanie próbek oraz wymaganą dokumentację;
 - 2) odrzuci próbki, które nie spełniają postanowień niniejszego Regulaminu;
 - 3) zarejestruje wszystkie otrzymane próbki, zarówno przyjęte, jak i odrzucone;
 - 4) zapewni identyfikowalność próbek przez cały czas trwania Konkursu;
 - 5) będzie przechowywać próbki w odpowiednich warunkach, tak aby zapewnić ich właściwy stan higieniczno-sanitarny i sensoryczny podczas sesji degustacyjnych.

§ 7. Jury konkursowe

1. Oceny konkursowej dokonuje Jury powołane przez Organizatora.
2. W skład Jury wchodzi profesjonalni degustatorzy posiadający doświadczenie sensoryczne, specjaliści zawodowo związani z gastronomią, serowarstwem lub branżą produktów mlecznych.
3. Organizator wyznacza skład Jury, ustala podział pracy pomiędzy zespołami sędziowskimi oraz wskazuje Przewodniczącego Jury i Wiceprzewodniczącego Jury.
4. Przewodniczący Jury czuwa nad prawidłowym przebiegiem oceny konkursowej, zasadami pracy sędziów oraz zgodnością oceny z niniejszym Regulaminem.
5. Wiceprzewodniczący Jury wspiera Przewodniczącego Jury w prowadzeniu prac Jury oraz uczestniczy w rozstrzyganiu kwestii spornych.

6. Decyzje Przewodniczącego Jury dotyczące przebiegu oceny konkursowej, interpretacji zasad sędziowania oraz kwestii organizacyjnych związanych z pracą Jury są ostateczne.
7. W sprawach spornych dotyczących oceny konkursowej decyzje podejmowane są wspólnie przez Przewodniczącego Jury i Wiceprzewodniczącego Jury.
8. Do oceny jednej próbki sera na pierwszym etapie zostanie wyznaczonych nie mniej niż dwóch sędziów.
9. Sędziowie dokonują oceny niezależnie, bezstronnie i z zachowaniem poufności.
10. Sędziowie są zobowiązani do zachowania anonimowości próbek przez cały czas trwania oceny konkursowej.

§ 8. Zasady ogólne oceny konkursowej

1. Ocena konkursowa prowadzona jest w oparciu o ocenę sensoryczną.
2. Sędziowie przeprowadzają ocenę w oparciu o kryteria zapisane w specjalnej aplikacji sędziowskiej – załącznik nr 3.
3. W przypadku wystąpienia okoliczności uniemożliwiających zastosowanie aplikacji ocena konkursowa może zostać przeprowadzona przy użyciu formularzy papierowych.
4. Wszystkie próbki są oznaczane w czasie Konkursu wyłącznie numerami/kodami QR, bez możliwości identyfikacji producenta przez sędziów.
5. Każdy sędzia ocenia wyznaczoną przez Organizatora liczbę próbek.
6. W ocenie konkursowej produktu uwzględnia się następujące atrybuty:
 - 1) wygląd;
 - 2) strukturę;
 - 3) aromat i smak.
7. Organizator zastrzega sobie prawo do ustalenia kolejności prezentacji próbek oraz podziału próbek pomiędzy poszczególne zespoły sędziowskie.

§ 9. Pierwszy etap oceny

1. W pierwszym etapie ocenie podlegają wszystkie próbki zgłoszone do Konkursu i zakwalifikowane do oceny.
2. Do oceny jednej próbki sera zostanie wyznaczonych nie mniej niż dwóch sędziów.
3. Do końcowego wyniku próbki w pierwszym etapie brana jest pod uwagę średnia ocen sędziów oceniających daną próbkę.
4. Na podstawie wyników pierwszego etapu zostaną przyznane następujące wyróżnienia w poszczególnych kategoriach konkursowych:
 1. **Złoty Medal**
 2. **Srebrny Medal**
5. Łączna liczba serów nagrodzonych w danej kategorii nie może przekroczyć 30% ogólnej liczby serów ocenianych w tej kategorii.

§ 10. Drugi etap oceny

1. Drugi etap oceny ma na celu wyłonienie 10 najlepszych serów zakwalifikowanych do finału Konkursu.

2. Do drugiego etapu zostanie zakwalifikowane maksymalnie 20% ogólnej liczby zgłoszonych serów, które osiągnęły najlepsze wyniki ogółem we wszystkich kategoriach, ale nie więcej niż 60 próbek.
3. Wszystkie sery zakwalifikowane do drugiego etapu muszą posiadać wyróżnienie **Złoty Medal**, według wyników z etapu 1.
4. Próbkę zakwalifikowane do drugiego etapu zostaną ocenione przez skład sędziowski według wskazań organizatora, jeśli chodzi o skład zespołów i prezentację próbek do oceny. Organizator zastrzega sobie prawo do ustalenia kolejności prezentacji próbek oraz podziału sędziów na zespoły oraz podziału próbek pomiędzy poszczególne zespoły sędziowskie.
5. Sędziowie oceniający sery w drugim etapie nie znają wyników uzyskanych przez poszczególne próbki w pierwszym etapie.
6. Każdy sędzia ocenia sery w drugim etapie indywidualnie.
7. Ocena sensoryczna w drugim etapie prowadzona jest w oparciu o kryteria zapisane w aplikacji sędziowskiej albo, w przypadku braku takiej możliwości, przy użyciu formularzy papierowych.
8. O wyniku końcowym w drugim etapie decyduje średnia ocen wszystkich sędziów oceniających daną próbkę.

§ 11. Finał Konkursu

1. Do finału Konkursu zostanie zakwalifikowanych 10 serów z najwyższymi wynikami wyłonionych w drugim etapie oceny.
2. Finałowa ocena odbędzie się w terminie i miejscu wyznaczonym przez Organizatora.
3. Sery oceni reprezentacja sędziów oceniających próbki w etapie 1 i 2.
4. Każdy sędzia oceni sery finałowe w skali od 1 do 10 punktów.
5. O wyniku końcowym finału decyduje suma ocen przyznanych przez wszystkich sędziów.
6. Ser, który otrzyma największą liczbę punktów w finale, otrzyma tytuł **ArcySer – Najlepszy Ser Konkursu**.

§ 12. Nagrody konkursowe

1. W ramach każdej kategorii najwyżej ocenione sery mogą otrzymać wyróżnienie **Złoty Medal**, a kolejne najwyżej ocenione sery mogą otrzymać wyróżnienie **Srebrny Medal**.
2. Liczba serów nagrodzonych w danej kategorii nie może przekroczyć 30% liczby serów ocenianych w tej kategorii.
3. Sery zakwalifikowane do finału otrzymują wyróżnienie **Super Złoty Medal**.
4. Najważniejszą nagrodą Konkursu jest **ArcySer - Najlepszy Ser Konkursu**.
5. Organizator może przyznać nagrody specjalne, w szczególności:
 - 1) Najlepszy Ser Ekologiczny;
 - 2) Najlepszy Ser z Mleka Koziego;
 - 3) Najlepszy Ser z Mleka Owczego;
 - 4) Najlepszy Ser Wędzony;

Aby otrzymać nagrodę specjalną dana próbka musi otrzymać najwyższy wynik w grupie, której dotyczy dana nagroda i otrzymać w pierwszym etapie minimum wynik uprawniający do otrzymania Złotego Medalu.

6. Organizator w porozumieniu z Przewodniczącym i Wiceprzewodniczącym Jury ma prawo ustanowić dodatkowe nagrody specjalne.
7. Organizator ma prawo do weryfikacji producenta w zakresie certyfikacji ekologicznej, jeżeli produkt ubiega się o nagrodę dla najlepszego sera ekologicznego.
8. Organizator może uznać każdą z przewidzianych nagród za nieprzyznaną w dowolnej kategorii.
9. Laureaci Konkursu mają prawo do posługiwania się logotypem Konkursu odpowiadającym przyznanemu medalowi w wersji zatwierdzonej i udostępnionej przez Organizatora.

§ 13. Dyskwalifikacja i cofnięcie wyróżnienia

1. Organizator może zdyskwalifikować produkt w szczególności w przypadku:
 - 1) braku wymaganych dokumentów lub pozwoleń po stronie uczestnika;
 - 2) zgłoszenia produktu niespełniającego warunków niniejszego Regulaminu;
 - 3) dostarczenia próbki w stanie uniemożliwiającym ocenę lub nienadającej się do spożycia;
 - 4) niedostarczenia wymaganych dokumentów wygenerowanych z systemu zgłoszeniowego;
 - 5) sporu lub wątpliwości dotyczących przypisania produktu do właściwej kategorii, jeżeli nie zostaną one rozstrzygnięte w sposób akceptowany przez Organizatora.
2. Organizator może cofnąć już przyznane wyróżnienie, jeżeli zostanie ustalone, że produkt nie spełniał warunków udziału w Konkursie, został zgłoszony niezgodnie z Regulaminem albo podane w zgłoszeniu informacje były nieprawdziwe lub wprowadzające w błąd.
3. Organizator zastrzega sobie prawo do weryfikacji, czy nagrodzone sery zostały wyprodukowane przez producenta, który zgłosił próbki do Konkursu.

§ 14. Decyzje Jury, Przewodniczącego Jury, Wiceprzewodniczącego Jury i Organizatora

1. Decyzje podjęte przez Jury są ostateczne.
2. Decyzje Przewodniczącego Jury dotyczące przebiegu oceny konkursowej, interpretacji zasad sędziowania oraz kwestii organizacyjnych związanych z pracą Jury są ostateczne.
3. W sprawach spornych dotyczących oceny konkursowej decyzje podejmowane są wspólnie przez Przewodniczącego Jury i Wiceprzewodniczącego Jury.
4. Decyzje Organizatora dotyczące dopuszczenia próbek, kwalifikacji do kategorii, dyskwalifikacji oraz organizacyjnego przebiegu Konkursu są ostateczne.
5. Udział w Konkursie oznacza akceptację zapisów niniejszego Regulaminu.
6. Wszyscy uczestnicy zobowiązują się do przestrzegania niniejszego Regulaminu.

§ 15. Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do ustalenia szczegółowego harmonogramu Konkursu, w tym terminów rejestracji, przyjmowania próbek, oceny konkursowej oraz ogłoszenia wyników.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do publikowania komunikatów organizacyjnych za pośrednictwem oficjalnej strony internetowej Konkursu.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem decyzje podejmuje Organizator Konkursu.

§ 16. Przetwarzanie danych osobowych

W związku z udziałem w konkursie Organizator będzie gromadził dane osobowe uczestników, w tym również ich wizerunek. Organizator wykorzysta te dane wyłącznie do przeprowadzenia Konkursu. W związku z tym uczestnik konkursu ma prawo dostępu do danych, prawo do sprostowania i uzupełnienia danych, prawo do usunięcia danych, prawo do ograniczenia przetwarzania danych, prawo do sprzeciwu wobec przetwarzania danych. Uczestnik konkursu będzie mógł kontaktować się z organizatorem konkursu osobiście pod adresem Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie, nr 1, 89-122 Minikowo, korespondencyjnie pod tym samym adresem, telefonicznie pod numerem +48 52 386 72 00 lub pocztą elektroniczną na adres sekretariat@kpodr.pl. We wszelkich sprawach związanych z ochroną danych osobowych i wykonywaniem przysługujących praw, uczestnik konkursu, w dowolnym czasie, będzie mógł kontaktować się bezpośrednio z inspektorem ochrony danych Organizatora konkursu, pocztą z dopiskiem „Inspektor ochrony danych” lub pocztą elektroniczną na adres iod@kpodr.pl. Więcej informacji na www.kpodr.pl/prywatnosc.

ZAŁĄCZNIK NR 1

Kategorie serów w konkursie ArcySer

- K1. Sery świeże, w tym twarogi
- K2. Sery miękkie dojrzewające (pleśniowe)
- K3. Sery dojrzewające półtwarde lub twarde
- K4. Sery parzone wędzone i niewędzone
- K5. Inne formy z mleka

ZAŁĄCZNIK NR 2

Wymogi dotyczące wagi zgłaszanych próbek

- Sery 1 kg
- W przypadku serów wytwarzanych w pojedynczych małych formach – suma próbek dostarczanych na konkurs – 1 kg
- W przypadku innych form z mleka – minimum 4 opakowania (np. 4 butelki kefiru, 4 sztuki deserów itp.)

ZAŁĄCZNIK NR 3

System oceny serów i limity punktowe

Ocena sensoryczna w konkursie odbywa się w trzech aspektach (kryteriach oceny sensorycznej sera)

- Wygląd
 - Struktura
 - Aromat i smak
-
- Każde kryterium oceniane w skali 100 punktów do którego jest przypisana waga (stopień ważności) w danym kryterium
 - Sumaryczny limit punktowy z ocen wszystkich sędziów oceniających daną próbkę (średnia z wyników) określający poprawność wytworzenia produktu zostaje określony na 75 punktów
 - W przypadku sumarycznej oceny sędziów (średnia z wyników) poniżej 75 punktów - rekomendacja dla sędziów do wskazania uchybień lub wad sera (lista)

KRYTERIUM	Ocena w skali 100	Waga
WYGLĄD sera	100	10
STRUKTURA sera	100	20
SMAK I AROMAT sera	100	70

ŁĄCZNA PUNKTACJA 3 kryteria: _____ / 100 pkt

MEDALE

- limit punktów kwalifikujących dany ser do Medalu SREBRNEGO – od 80 Punktów
- limit punktów kwalifikujących dany ser do Medalu ZŁOTEGO – od 90 Punktów
- W KONKURSIE NAGRADZA SIĘ MAKSYMALNIE 30 % PRÓBEK Z DANEJ KATEGORI (sumarycznie medale złote i srebrne)