Załącznik Nr 1

 **Regulamin Certyfikacji podmiotów**

 **na**

 **„Szlak Świętokrzyska Kuźnia Smaków”**

**W ramach projektu:**

**Świętokrzyska Kuźnia Smaków**

II edycja

Modliszewice 2016

Niniejszy Regulamin określa zasady certyfikacji podmiotów na szlak „Świętokrzyska Kuźnia Smaków” zwanego dalej „Szlakiem ŚKS”, realizowanego w ramach projektu „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”przez Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach, ul. Piotrkowska 30, 26-200 Końskie, zwany dalej „ŚODR” . ŚORD jest wyłącznym właścicielem praw majątkowych do nazwy procesu certyfikacji.

**§ 1**

**Informacje o projekcie**

Projekt „Świętokrzyska Kuźnia Smaków” jest realizowany przez Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach w ramach Szwajcarskiego Programu Współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej.

1. Projekt obejmuje swym zasięgiem gminy do 25 tyś. mieszkańców w powiatach: sandomierskim opatowskim, ostrowieckim i kieleckim.
2. Celem głównym projektu jest wykreowanie i urynkowienie wybranych produktów lokalnych i tradycyjnych poprzez sieć ciekawostek kulinarnych regionu. Ważnym elementem przedsięwzięcia będzie wytyczenie szlaku „Świętokrzyska Kuźnia Smaków” oraz jego promocja.
3. W efekcie realizacji celu nastąpi wzrost konkurencyjności oferty kulinarnej oraz atrakcyjności turystycznej regionu Gór Świętokrzyskich.

**§ 2**

**Zasady kwalifikacji**

1. Do certyfikacji mogą przystąpić osoby spełniające następujące warunki:
2. mieszkańcy obszarów wiejskich posiadający miejsce zameldowania (stałe lub czasowe) na terenie realizacji projektu tj. w powiecie sandomierskim, opatowskim, ostrowieckim, kieleckim (z wyłączeniem gmin powyżej 25 tyś mieszkańców w tym miasta Kielce i Ostrowiec Świętokrzyski), którzy ukończyli szkolenia w ramach projektu ŚKS, w tym:
* rolnicy - właściciele gospodarstw ekologicznych, pszczelarskich, prowadzący produkcję żywności i dostawy bezpośrednie oraz sprzedaż bezpośrednią na rynku lokalnym,
* rolnicy prowadzący przetwórstwo tradycyjne,
* przedsiębiorcy prowadzący przetwórstwo tradycyjne,
* restauratorzy, właściciele gastronomii, gospodarstwa agroturystyczne oferujący kuchnię regionalną i lokalną,
1. a także mieszkańcy j. w. zainteresowani udziałem w projekcie „szlak ŚKS” .

**§ 3**

**Zasady certyfikacji**

1. Warunkiem uczestnictwa w procesie certyfikacji tj. w I etapie, jest złożenie:
	1. **Deklaracji przystąpienia do szlaku ŚKS stanowiącej Załącznik nr 3** do regulaminu certyfikacji wraz z:
2. Oświadczeniem poświadczającym zgodność prowadzonej działalności z przepisami prawa - Zał. Nr 3.1.
3. Oświadczeniem o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych - Zał. Nr 3. 2.
4. Oświadczeniem o wyrażeniu zgody na wykorzystywanie wizerunku - Zał. Nr 3.4.
5. oraz **Wniosku zgłaszającego podmiot do certyfikacji Załącznik nr 4.**
6. Dokumenty o których mowa można pobrać ze strony: [www.sodr.pl](http://www.sodr.pl) – zakładka – Świętokrzyska Kuźnia Smaków i [www.swietokrzyskieswiss.pl](http://www.swietokrzyskieswiss.pl) oraz należy wypełnić w sposób czytelny, odręcznie lub komputerowo i przesłać w jednym egzemplarzu ( lub osobiście) za pośrednictwem poczty lub kuriera na adres: Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach, ul. Piotrkowska 30, 26-200 Końskie, w terminie **do 20 lipca 2016r**. lub drogą elektroniczną w formie skanu na adres: gwia@sodr.pl. W przypadku przesłania dokumentów za pośrednictwem poczty za datę otrzymania dokumentów uznaje się datę wpływu. Dokumenty złożone po terminie nie będą rozpatrywane, niekompletne zostaną odrzucone na etapie oceny formalnej przez biuro projektu ŚKS.
7. ŚODR dokona weryfikacji i oceny formalnej dokumentacji zgłoszeniowej tj. weryfikacji informacji podanych w deklaracji uczestnictwa na szlak i wniosku o certyfikację podmiotu, w terminie do **22 lipca 2016r.**
8. Informacja o wynikach I etapu certyfikacji tj. wykaz podmiotów zakwalifikowanych do II etapu certyfikacji zostanie zamieszczona na stronie internetowej ŚODR tj. [www.sodr.pl](http://www.sodr.pl) -zakładka- Świętokrzyska Kuźnia Smaków oraz udostępniona Zespołowi certyfikującemu do przeprowadzenia certyfikacji.
9. Podmioty zakwalifikowane i nie zakwalifikowane do II etapu certyfikacji zostaną o tym fakcie powiadomione pocztą tradycyjną / elektroniczną lub telefonicznie w terminie do **1 września 2016r.**
10. W II etapie certyfikacji zostanie powołany Zespół Certyfikujący, który dokona oceny podmiotów zakwalifikowanych na szlak zgodnie z Regulaminem Certyfikacji Zał. Nr 1 z Regulaminem Zespołu Certyfikującego Zał. Nr 2 .
11. Zespół Certyfikujący powołany zostanie Zarządzeniem Dyrektora ŚODR.
12. Kryteria oceny podmiotów zakwalifikowanych do II etapu certyfikacji zawierać będzie **Karta Oceny** **podmiotów na szlak -** Zał. Nr 6nazywana dalej Kartą Oceny, z wyróżnieniem kryteriów obligatoryjnych warunkujących otrzymanie certyfikatu.
13. Ocena podmiotu odbywać się będzie na podstawie Karty Oceny odrębnej dla każdego podmiotu,wypełnionej przez Zespół certyfikujący w trakcie lustracji w miejscu prowadzenia działalności przez podmiot zakwalifikowany do II etapu certyfikacji.
14. Podmioty zakwalifikowane do certyfikacji przygotowują do celów lustracji potrawy, produkty do degustacji dla Zespołu na koszt własny oraz pozostałe elementy wynikające ze złożonych deklaracji zgodnie z §4 Kryteria certyfikacji.
15. Decyzję o przyznaniu certyfikatu podejmuje Dyrektor ŚODR Modliszewice na podstawie protokołu z certyfikacji wraz z wykazem podmiotów, które przeszły pozytywnie proces certyfikacji, złożonego przez Zespół certyfikujący. Od decyzji Dyrektora ŚODR nie przysługuje odwołanie.
16. Certyfikat przyznawany jest na okres  **2 lat.** Przyznany Certyfikat jest równoważny z wpisaniem do szlaku „Świętokrzyska Kuźnia Smaków” oraz akceptacją działań promocyjno-reklamowych szlaku prowadzonych przez ŚODR tj.:
17. promocja na stronie internetowej: [www.sodr.pl](http://www.sodr.pl) oraz [www.swietokrzyskieswiss.pl](http://www.swietokrzyskieswiss.pl) ,
18. promocja poprzez wydawnictwo „mapa szlaku ŚKS” w wersji papierowej i poprzez domenę internetową - stronę internetową szlaku [www.swietokrzyskakuzniasmakow.pl](http://www.swietokrzyskakuzniasmakow.pl) oraz w wydawnictwach ŚODR.
19. **Podmioty którym przyznany zostanie Certyfikat zobowiązane będą do:**
20. **wyeksponowania Certyfikatu w miejscu prowadzonej działalności, wewnątrz budynku/ lokalu w widocznym miejscu dla klienta,**
21. **zamieszczenia znaku - logo szlaku kulinarnego ŚKS w formie tablicy reklamowej w miejscu prowadzonej działalności – na budynku lub ogrodzeniu,**
22. Znak - logo szlaku kulinarnego ŚKS przekazany zostanie podmiotom za potwierdzeniem odbioru podczas oznakowania podmiotów przez ŚODR w terenie w IV kw. 2016 r..
23. W celu zachowania standardów wysokiej jakości podmiotów należących do szlaku „Świętokrzyska Kuźnia Smaków” ŚODR może przeprowadzić ponowną ocenę podmiotu, celem weryfikacji przyznanego Certyfikatu.
24. ŚODR zastrzega sobie prawo do anonimowej kontroli z certyfikowanych podmiotów. W przypadku stwierdzenia uchybień w kryteriach, na podstawie których przyznano Certyfikat, podmiot zostanie wezwany do ich usunięcia w terminie 30 dni od poinformowania go o nieprawidłowościach. Brak reakcji podmiotu skutkuje odebraniem Certyfikatu, tablicy reklamowej z logo szlaku kulinarnego ŚKS i usunięciem podmiotu z działań promocyjnych szlaku prowadzonych przez ŚODR.
25. Podmioty nie ponoszą kosztów certyfikacji i promocji na okres przyznanego Certyfikatu w ramach projektu ŚKS.
26. ŚODR zastrzega sobie możliwość zmiany kryteriów i zasad certyfikacji **dla nowych podmiotów** deklarujących chęć przystąpienia do szlaku „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”. Zmiany takie zostaną zamieszczone na stronie internetowej projektu ŚKS.

 **§ 4**

 **Kryteria certyfikacji**

1. **Kryteria certyfikacji dla restauracji, gastronomii oraz właścicieli gospodarstw agroturystycznych :**

**1.1. Karta dań /potraw** – **oddzielna (**może być w formie wkładki do karty głównej) **,**  **pod nazwą – „Potrawy kuchni regionalnej – świętokrzyskie smaki”, która zawierać będzie minimum 3 potrawy stanowiące pełny zestaw obiadowy tj. :**

1.1.1. **2 potrawy kuchni regionalnej** (lub więcej) wybrane z publikacji wydanej w ramach projektu ŚKS pn. „**Potrawy tradycyjne z regionu Gór Świętokrzyskich”** udostępnionej przez ŚODR w formie elektronicznej na stronie [www.sodr.pl](http://www.sodr.pl) / zakładka Świętokrzyska Kuźnia Smaków i [www.swietokrzyskakuzniasmakow.pl](http://www.swietokrzyskakuzniasmakow.pl). .Potrawy winny być przygotowane zgodnie z recepturą z publikacji ( naturalne, bez dodatków sztucznych polepszaczy smaku),

Lub

innej publikacji wydanej przez lokalne organizacje, wydawców, zawierającej zidentyfikowane przepisy kuchni regionalnej charakterystyczne dla powiatów: sandomierski, opatowski, ostrowiecki, kielecki. **Publikacja/e** wydane przez lokalne organizacje, wydawców z przepisów których, przygotowano zgłoszone do certyfikacji potrawy powinny być **do wglądu dla Zespołu Certyfikującego**.

1.1.2. **1 potrawę** (lub więcej**) kuchni lokalnej**, będącą własnością lokalu (specjalnością) z wykorzystaniem charakterystycznych produktów lokalnych. Przygotowane zgodnie z własną recepturą ( naturalne, bez dodatków sztucznych polepszaczy smaku).

1.1.3. Sposób serwowania (podania) potraw regionalnych według własnej koncepcji.

1.1.4. Karta dań oddzielna lub wkładka o której mowa w pkt 1.1. to karta dań kuchni regionalnej czytelna, estetyczna, mile widziana w konwencji regionalnej.

1.1.5. Karta dań/ potraw o której mowa w pkt 1.1. ***dla gospodarstw agroturystycznych*****, to karta dań regionalnych i lokalnych**- **wyeksponowana**  **według koncepcji właściciela gospodarstwa agroturystycznego w widocznym dla turysty miejscu np. w jadalni , pod nazwą „*Potrawy kuchni regionalnej – świętokrzyskie smaki*”.** Forma dowolna, estetyczna, mile widziana w konwencji regionalnej z nazwami potraw o których mowa j. w.

**1.2. Promocja produktów regionalnych, tradycyjnych i lokalnych charakterystycznych dla powiatów regionu Gór Świętokrzyskich tj.:** **sandomierskiego, opatowskiego, ostrowieckiego, kieleckiego poprzez „Kredens świętokrzyskie smaki”** ,

1.2.1. „Kredens świętokrzyskie smaki” - wydzielona, wolnostojąca witryna np. komoda, kredens, regał, opisana, czytelna pn. **„Kredens świętokrzyskie smaki”** z produktami regionalnymi, tradycyjnymi i lokalnymi charakterystycznymi dla 4 powiatów j. w oferowane klientowi do: sprzedaży, spożycia, prezentacji w celach promocji regionu Gór Świętokrzyskich ( dla gospodarstw agroturystycznych produkty w „kredensie”to przetwory pochodzące z własnego gospodarstwa oraz / lub/ produkty regionalne, tradycyjne i lokalne charakterystyczne dla 4 powiatów regionu Gór Świętokrzyskich).

1.2.2**. Produkty regionalne**, **tradycyjne, lokalne, charakterystyczne dla powiatów:** sandomierskiego, opatowskiego, ostrowieckiego, kieleckiego przyjęte do promocji w formie „Kredensu ” to:

1. przetwory z produktów posiadających Chronione Oznaczenie Unii Europejskiej ( np. z wiśni nadwiślanki posiadającej Chronioną Nazwę Pochodzenia),
2. przetwory tradycyjne, miody, wina lokalne, produkty zbożowe, wyroby cukiernicze etc. wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych (LPT - informacja dostępna na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi www.minrol.gov.pl ) lub produkty uznane tj. laureaci konkursów wojewódzkich na najlepszy produkt tradycyjny np. Nasze Kulinarne Dziedzictwo , laureaci nagród krajowych. Informacja nt. produktów tradycyjnych charakterystycznych dla 4 powiatów zalecanych do „ kredensu”, to miedzy innymi oferta podmiotów ze szlaku kulinarnego Świętokrzyska Kuźnia Smaków dostępna na stronie [www.swietokrzyskakuzniasmakow.pl](http://www.swietokrzyskakuzniasmakow.pl) , wykaz produktów spełniających kryteria o których mowa wyżej zamieszczona również na stronie ŚODR [www.sodr.pl](http://www.sodr.pl) ) ,
3. przetwory tradycyjne z produktów lokalnych charakterystycznych dla powiatów 4 powiatów,
4. przetwory własne z surowców uprawianych w gospodarstwie lub produktów lokalnych,

1.2.3. Produkty o których mowa w pkt. 1.2.2. powinny zawierać etykietę z nazwą produktu, nazwą wytwórcy, datę spożycia, zgodnie z ustawą o etykietowaniu,

1.2.4. **Ilość produktów w „kredensie” to minimum 3 asortymenty** ( nie pojedyncze produkty z asortymentu). Asortyment to np. 1) miody, 2) przetwory z owoców, 3) przetwory z warzyw, 4) soki, 5) wina, 6) wyroby cukiernicze, 7) olej tłoczone na zimno etc. (w liczbę min. 3 asortymentów nie wchodzą własne produkty).

1.2.5. Wymóg minimum 3 asortymentów do "kredensu" nie dotyczy gospodarstw agroturystycznych posiadających własne przetwory z gospodarstwa do celów promocji

1. **Kryteria certyfikacji dla rolników, właścicieli gospodarstw ekologicznych, pszczelarzy, prowadzących przetwórstwo tradycyjne, przedsiębiorców prowadzących przetwórstwo tradycyjne lub wytwarzających żywność tradycyjną:**

2.1. **1 produkt** **tradycyjny własny** ( lub więcej) , wytwarzany w gospodarstwie przez rolnika, przetwórcę na obszarze objętym projektem zgodnie z definicją produktu tradycyjnego,

 **lub**

**1 produkt lokalny/ ekologiczny** ( lub więcej) wytwarzany w gospodarstwie przez rolnika posiadającego ważny certyfikat rolnictwa ekologicznego,

2..2. Prowadzący sprzedaż produktów w miejscu ich wytwarzania,

2.3. Posiadający informację o sprzedaży produktów (np. tablica informacyjna, szyld, etc. ) w widocznym dla klienta miejscu np. na budynku, ogrodzeniu,

2.4. Wyeksponowane dyplomy za udział produktów w konkursach ( np. na najlepszy produkt tradycyjny) w miejscu sprzedaży produktów, widoczne dla klienta,

2.5. Produkty regionalne, tradycyjne, lokalne charakterystyczne dla regionu Gór Świętokrzyskich tj. powiatów *sandomierskiego, opatowskiego, ostrowieckiego, kieleckiego* to:

1. produkty przetworzone i nieprzetworzone pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, posiadające oznaczenie unijne

lub

 uznane tj. laureaci konkursów wojewódzkich, laureaci nagród krajowych, potwierdzone dyplomami udziału w konkursach produktu tradycyjnego,

1. produkty lokalne przetworzone i nieprzetworzone pochodzenia roślinnego i zwierzęcego potwierdzone ważnym certyfikatem rolnictwa ekologicznego lub dyplomem udziału w konkursach produktu tradycyjnego o zasięgu wojewódzkim, krajowym,

**§ 6**

**Postanowienia końcowe**

1. Przesłane materiały i dokumentacja przystąpieniem do szlaku kulinarnego„ Świętokrzyska Kuźnia Smaków”. zostaną zabezpieczone przez ŚODR i nie będą zwracane.
2. ŚODR nie ponosi odpowiedzialności z tytułu roszczeń osób trzecich, jakie mogą powstać
w związku z deklaracją przystąpienia do Szlaku „ Świętokrzyska Kuźnia Smaków”.
3. Zespół Certyfikujący zobowiązany jest do zachowania tajemnicy zawodowej przez okres trwania zadania oraz po jego zakończeniu. W związku z tym „Zespół" jak i zatrudniony bądź zaangażowany przez niego personel nie będą przekazywać ani rozpowszechniać osobom trzecim informacji związanych z zadaniem,
4. Znak towarowy „Świętokrzyska Kuźnia Smaków” jest znakiem chronionym prawem i może być wykorzystywany przez podmiot tylko w okresie trwania zadania i w sposób określony przez ŚODR.
5. Sprawy nieuregulowane niniejszym regulaminem rozstrzygane są przez Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach.
6. W razie wątpliwości, ostateczna interpretacja regulaminu projektu leży w kompetencji Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach.
7. Złożenie podpisu pod - Deklaracjąprzystąpienia do szlaku ŚKS stanowiącej Załącznik nr 2 Regulaminu certyfikacji wraz z Oświadczeniami oraz Wnioskiem zgłaszający podmiot do certyfikacji stanowiący Załącznik nr 3 do Regulaminu certyfikacji zobowiązują podmioty do przestrzegania zasad i warunków określonych w procedurach i regulaminach Szlaku „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”.