



Versenykiírás

a XXIII. Gyomaendrődi Sajt- és Túrófesztivál keretében megszervezett SAJTVERSENYRE

A Gyomaendrődi Nemzetközi Sajt- és Túrófesztivál keretében lebonyolított sajtversenyeknek a sikere és hosszú sora bizonyítja, hogy fontos és rangos eleme a fesztiválnak és komoly mércéje a sajtoknak. A korábbi évekhez hasonlóan várjuk a friss és érlelt sajtokat, túrókat, melyeket az eddig bevált gyakorlat alapján egy szakmai zsűri fogja értékelni, pontozni. Az anonimitásról a szervezők gondoskodnak.

A sajtokat nevezni kizárólag online formátumban, a nevezési lap kitöltésével lehetséges!

Csak a hibátlanul kitöltött, egyértelmű nevezési lapokat fogadjuk el! **A nevezési lapok beérkezési határideje: 2022. április 13.**

A nevezési lap itt található:

<https://online-kerdoiv.com/index/q/h/7d10d70a7ea5a756fdec6e2934d504d5>

A verseny időpontja és helyszíne: 2022. 04.29. péntek 11:00-tól. Bethlen Gábor SZKI, 5500 Gyomaendrőd, Hősök útja 40.

A nevezési díj befizetésének 2 módja:

1. átutalással – a nevezési díj beérkezésének határideje: 2022. április 20.

Számlázási adatok (a nevezési díjakat ide kérjük átutalni):

Kedvezményezett neve: Kállai Ferenc Művelődési Központ

Számlaszám: Takarékbank Zrt 53200125-11088372

Kérjük, hogy a közleménybe mindenképpen írja be a „SAJTVERSENY” szót és a saját nevét! A számlát a befizetett összegről a Kállai Ferenc Művelődési Központ állítja ki és postázza.

2. a verseny napján személyesen – kizárólag készpénzt fogadunk el a helyszínen

A sajtok/termékek beérkezésének 2 módja:

1. csomagküldőn keresztül 2022. 04. 25.-én vagy 26.-án elküldve
2. személyesen leadva a verseny napján 2022. 04. 29. délelőtt 10:00-ig

Nevezési díjak:

1. csomagküldéssel érkező sajtok esetén:

Egy termelő, üzem, sajtkészítő nevezési díja 5.000 Ft, sajtonként +2.000 Ft (ha egy sajtot nevez, akkor 7.000 Ft, ha kettőt, akkor 9.000 Ft, stb.) Egy termelő maximum 5 termékkel nevezhet, akár azonos, akár különböző kategóriában /lehet mind az 5 érlelt sajt (különböző ízesítés vagy érlelési idő/metódus!!), de lehet 2 féle parenyica tekerecs, 1 érlelt sajt, és 2 féle cheddar/.

2. személyesen leadva a verseny napján:

Egy termelő, üzem, sajtkészítő nevezési díja 8.000 Ft, sajtonként +2.000 Ft (ha egy sajtot nevez, akkor 10.000 Ft, ha kettőt, akkor 12.000 Ft, stb.) Egy termelő maximum 5 termékkel nevezhet, akár azonos, akár különböző kategóriában (lehet mind az 5 ízesített gomolya, de lehet 1 parenyica, 1 túró és 3 érlelt kemény sajt).

Fontos technikai részletek:

- a nevezési díj megfizetése nélkül a nevezett terméket nem bírálja el a zsűri
- az átutalásról a bizonylatot kérnénk a sajtesturo2021@gmail.com címre is szíveskedjenek elküldeni 2022. 04. 20.-i határidővel

- a nevezési díjat ÁTUTALÁSSAL, illetve a helyszínen KÉSZPÉNZBEN áll módunkban elfogadni
- a nevezési lapon minden információt kérnénk kitölteni
- kérjük, hogy a sajtok leadásakor/elküldésekor a határidőket szíveskedjék betartani
- bármilyen esetleges változásról a szervezőket e-mailban vagy telefonon, időben értesíteni szíveskedjenek (főszervező: Dr. Kovács Gyöngyi; sajtesturo2021@gmail.com; +36205205002)
- **2022-ben a zsűri nem bírál vajat, joghurtot, kefirt, tejfölt és édességeket!** Ízesített sajtokat, sajtkrémeket, túrót, túrókészítményt és sajtokat/tejtermékeket a lenti kategóriákból továbbra is lehet nevezni!
- érzékeny élelmiszeripari termék lévén, kérnénk a higiénias követelmények betartását (mind a termékek, mind a hatályos koronavírussal kapcsolatos irányelvek tekintetében)
- a csomagküldéssel nevezett sajtok nevezési díja a 2021-eshez képest nem változott, mert extra költségként felmerülnek az alábbiak: jégakku, hűtőtáska, csomag feladási költsége (ezek a termelőt/sajtkészítőt terhelik). Az említett kellékeket nem áll módunkban visszaszolgáltatni.
- a csomagküldést kérjük, hogy a füstölt, félkemény és érlelt sajtok esetén alkalmazsák az alábbiak szerint:
 - a sajtokat LEFÓLIÁZVA egy vagy több kis/közepes méretű hűtőtáskába helyezték el (például: <https://www.emag.hu/hutotaska-feher-6-doboz-szamara-843806/pd/DSZ8CKMBM/?X-Search-Id=1457e0960b4e11fdeb33&X-Product-Id=71943712&X-Search-Page=1&X-Search-Position=0&X-Section=search&X-MB=0&X-Search-Action=view> vagy <https://www.praktiker.hu/szabadido-sport-jarmu/kemping/hutotaska/335746-hutotaska-4l-21-5x15x15cm> stb...) és hűtőtáskánként minimum 2 db – lehetőleg a vastagabb – jégakkut helyezzenek mellé (például: <https://www.obi.hu/kemping-kiegészitok/jegakku-400-g-2-darabos-csomag/p/2703742> vagy <https://www.praktiker.hu/szabadido-sport-jarmu/kemping/hutotaska/335684-jegakku-3db> stb...) Hogy a jégakku leolvadása miatt keletkezett víz ne okozzon problémát, célszerű a hűtőtáskát pár réteg papírtörülkövel is kibélelni!
 - kövessék a nagy csomagküldő szolgáltatók csomagolási útmutatóját, ami alapján egy nagy dobozba valamilyen kitöltőanyaggal közepén

„rögzítve” (például: https://terkitoltoanyag.hu/kesz-terkitolto-anyagok/?gclid=CjwKCAjw_tWRBhAwEiwALxFPoT8-a9JO0LFzOnsHx2XneEeommoLWI9-S4QJdk3voor_tHEdfVOr6RoCwnIQAvD_BwE vagy újságpapír galacsinok, régi hungarocell darabkák, kartonlapok, buborékfólia, stb.), a 24 órás kiszállítást választva április 25.-én vagy 26.-án küldjék el a sajtokat a következő címek egyikére: **Dr. Kovács Gyöngyi 5502 Gyomaendrőd Kodály Z. u. 8/1.** vagy **DPD Csomagpont Color Shop Papírbolt 5500 Gyomaendrőd Petőfi S. u. 4.**

Nevezési feltételek:

- sajt és túró esetében minimum 400 g-os terméket áll lehetőségünkben átvenni (kivételt képez ez alól az ennél kisebbre formázott, különálló készítmény, pl. parenyica tekercs). 300 g alatti termékből 2 db-ot kérünk a bíráló zökkenőmentes lebonyolítása érdekében. Érelt sajt esetén a kéreg is szükséges! Fehérpenészes sajt nem vágható meg, az egészet egyben szükséges leadni bírálatra!
- sajtkrémek, túrókészítmények, sajtkülönlegességek esetében az értékesítésre hagyományosan is szolgáló műanyag/üveg tárolóban kérjük a terméket. Ha 300 g-nál kisebb, akkor 2 db-ot szükséges hozni. Minden esetben higiénikusan lezárt/csomagolt terméket veszünk csak át!
- nevezhető: tehén, kecske, juh vagy bivaly tejéből előállított sajtok és tejtermékek. Minden esetben fel kell tüntetni, hogy „natúr” vagy „ízesített” a termék!
- a nevezett mintákon rajta kell legyen a kereskedelmi címke a minta átadásakor/elküldésekor a megfelelő hatósági követelményekkel ellátva (összetevők, szavatosság, stb.)

Nevezési kategóriák:

1. Túrók, friss sajtok (gomolyák, feták, orda, krémsajtok)
2. Hevített, gyúrt sajtok (parenycák, kaskaval, mozzarella, sajttekercesek) füstölés nélkül

3. Hevített, gyúrt sajtok (parenycák, kaskaval, mozzarella, sajttekercek) füstöléssel
4. Érelt gomolya
5. Félkemény sajtok
6. Kékpenészes sajtok
7. Fehérpenészes sajtok
8. Rúzzsal érő sajtok
9. Cheddar jellegű sajtok
10. Kemény, érlelt sajtok
11. Sajtkülönlegességek

Külön felhívás – hibás sajt küldése

A sajtversenyt követő napon rendezzük meg a sajtszakmai workshopokat. Az első workshop címe: „Délelőtti sajtvizsgálat – Mi lehet a baj?” Témák: Sajthibák, sajtbetegségek, vizsgálati szempontok, a problémák kiküszöbölésének lehetőségei, a bírálat szempontjai és tapasztalatai.

A szakértők itt a leggyakrabban felmerülő problémákra adnak válaszokat, technológiai kérdésekben nyújtanak segítséget. Amennyiben Önnek van olyan sajtja, amivel kapcsolatban problémák merültek fel, szívesen megvizsgálja a szakmai csoport, egzakt válaszokat adva a felmerülő kérdésre. Ha elküld/elhoz a helyszínre egy-egy ilyen sajtot, mint illusztrációs kelléket, akkor azt élőben tudják elemezni. Ha élne ezzel a lehetőséggel, akkor nincs más dolga, csak a nevezett sajtokkal együtt ezt/ezeket a hibás sajtokat is küldje/hozza el. Azokat egyértelmű felirattal ellátva külön kezeljük és a workshopon elemezzük. Ha kívánja névvel, ha szeretne anonim maradni, akkor úgy.

Ha van olyan kérdése a workshop szakértőjéhez, amit feltenne, kérjük, azt se tartsa magában, a nevezési lap megfelelő rubrikájában jelezze, vagy e-mailen a sajtesturo2021@gmail.com címre (akár fotókkal ellátva) küldje el számunkra! Ha nem tud részt venni személyesen, ezzel a lehetőséggel akkor is érdemes élni, hiszen a workshopokról felvétel készül, amit utólag meg lehet tekinteni.

Versenyszabályzat

A 2022.-es Gyomaendrődi Sajtverseny főszervezője Dr. Kovács Gyöngyi. A verseny főszervezője alakítja ki a versenyszabályzatot, kiválasztja a bírákat, összegyűjti és regisztrálja a termékeket, összehangolja a rendezvény költségvetésével kapcsolatos teendőket, kommunikációs és promóciós akciókat.

A 20 pontos bírálati rendszer kialakítása több évtizedes magyar tapasztalaton és szakirodalmon alapul (Molnár Pál: Élelmiszerek érzékszervi vizsgálata, 1991; Dr. Kókai Zoltán: Korszerű érzékszervi minősítési módszerek, 2020; NAK: Érzékszervi Vizsgálatok Élelmiszeripari kézikönyv 7., 2020), illetve a nemzetközi gyakorlatokból ismert metódusok is beépítésre kerültek.

Ezek alapján az alábbi tényezőket bírálja a zsűri (az iskolai rendszerhez hasonlatos 1-elégtelen, 2-elégséges, 3-közepes, 4-jó, 5-kiváló), majd összességében is értékeli a sajtot/terméket egy 1-től 20 pontig terjedő skálán.

1. Megjelenés/szín
2. Textúra
3. Illat
4. Íz, zamat, aroma
5. Általános benyomás

Általános szabályok:

- Nevezni csak saját termékkel lehet (kereskedők, termelők más gyártó termékeivel nem nevezhetnek)!
- Növényi termékkel és a felsorolt állatokon kívüli tejből készült termékkel nevezni nem lehet!
- A nevezett sajtok/tejtermékek 30%-a kerül díjazásra.
- A nevezett sajtból (dokumentálva a megadott napon készült termék) a termelőnek az otthonában/üzemben/kereskedésében rendelkeznie kell még (raktárkészlet

vagy elkülönített minta formájában) a kétes döntések, újrabírálás vagy az esetlegesen felmerülő élelmiszerbiztonsági kockázat (nyomonkövethetőség!!!) esetére a termékből.

- Nevezési díj visszatérítése:
 - nevezési díj vissza nem téríthető, ha a csomagfeladás időpontja nem megfelelő (nem ér a verseny helyszínére időben), ha a csomagolás nem megfelelő kivitelezése miatt a termék formai/állagbeli negatív változásokat szenvedett el
 - nevezési díj visszatéríthető, amennyiben 2022. 04. 22.-ig jelzi a termelő, hogy nem áll mégsem rendelkezésre a termék, akadályoztatva van, eláll a versenyzéstől.
- A termékekről az értékelő lapok összegzése után bírálati leírás készül, amit a versenyt követő héten a termelő számára e-mailen eljuttat a szervező.
- A zsűri döntése és az értékelések minden esetben jószándékúak, a megfogalmazott kritikák a termék javításának lehetőségét célozzák.
- A szervező mindent megtesz annak érdekében, hogy a beadott termékminták szigorúan anonimek legyenek. Ennek érdekében a csomagolás felismerhető részét eltávolítja vagy leragasztja.
- A versenyt követően, 2022. 05. 01.-én, vasárnap kerül sor az eredményhirdetésre. Az oklevelet és az emléklakettet személyesen vehetik át a termelők, ennek hiányában azok kipostázásra kerülnek. Az érmet szerzők listája a <https://sajtakademia.hu/sajtverseny/> oldalon és az esemény facebook oldalán is publikálásra kerül.
- a bírálattal kapcsolatos kifogásokat és reklamációkat a szervező a sajtesturo2021@gmail.com oldalra várja. Minden reklamáció kivizsgálásra kerül. A szervező kiemelten kéri az etikus eljárást ezügyben, és a hivatalos út megkerülésének mellőzését! Objektív, hiteles választ kizárólag a szervezők és az asztalelnökök tudnak nyújtani!