



Magyar  
**Sajt készítők**  
Egyesülete



# Versenykiírás

a XXV. 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 a Magyar Sajt készítők Egyesületének sajt szakmai zsűrije fogja értékelni, pontozni. Az anonimitásról a szervezők gondoskodnak.

**A sajtokat nevezni kizárólag online formátumban, a jelentkezési felületen a nevezési lap kitöltésével lehetséges!** Csak a hibátlanul kitöltött, egyértelmű nevezési lapokat fogadjuk el!  
**A nevezési lapok beérkezési határideje, tehát a nevezés utolsó határideje: 2025. április 28.**  
**A határidőn túl nevezésre nincs lehetőség!!!**

A nevezési felület az alábbi linken található, **a versenyre nevezni 2025. 04. 14.-től lehetséges (aznap nyílik meg a felület!!!):** <https://nevezes.sajtkeszitok.hu/login>

A verseny időpontja és helyszíne: 2025. 05. 02. 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: 2025. április 25.

Számlázási adatok (a nevezési díjakat ide kérjük átutalni): **Kedvezményezett neve:** Kállai Ferenc Integrált Kulturális Intézmény és Művelődési Ház **Számlavezető:** MBH Bank Nyrt.  
**Számlaszám:** 53200125-11088372

Kérjük, hogy a közleménybe mindenképpen írja be a „SAJTVERSENY” szót, a saját nevét és lakcímét (a számlázás megkönnyítése miatt)! 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 2025. 04. 28.-án elküldve

2. személyesen leadva a verseny napján 2025. 05. 02. délelőtt 08:00-tól 10:00-ig leadva (kérnénk az időpont betartását!!!)

## **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 tekeres, 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, a nevezési díjat **ÁTUTALÁSSAL**, illetve a helyszínen **KÉSZPÉNZBEN** áll módunkban elfogadni.
- A nevezési lapon minden információt kérnénk kitölteni.
- A sajt kategóriájának kiválasztásakor ügyeljen arra, hogy a natúr (ízesítés nélküli) terméket a helyes kategóriába sorolja. **Minden ízesített terméket a SAJTKÜLÖNLEGESSÉGEK kategóriába szükséges besorolni.**
- A termék leírásánál kérjük az egyértelmű, lényegre törő, de kimerítő megfogalmazást. Minden fontos információnak szerepelnie szükséges, ami a sajttal kapcsolatos, de földrajzi megnevezéseket, készítő nevét, becenevét, országosan is egyedi tulajdonságokat, költői

magaslatokat ebben az esetben kérjük, kerülje, hogy az anonimitás valóban teljes körű lehessen. Ízesített sajt/termék esetében az ízesítő anyagokat (fűszer, zöldség, stb.) kérnénk feltüntetni (több esetén a legdominánsabb 3-at, vagy a fantázianevét, pl: provance-i fűszerkeverék).

- Kérjük, hogy a sajtok leadásakor/elküldésekor a határidőket szíveskedjék betartani.
- A sajtok elküldésekor/leadásakor kérnénk, hogy a **nevezéskor kapott azonosító kódot (három betű és három szám)** a sajt csomagolására, dobozára felírni, felragasztani szíveskedjen!!!
- Bármilyen esetleges változásról a szervezőket e-mailben vagy telefonon, időben értesíteni szíveskedjen (technikai és egyéb kérdésekkel bátran forduljon ide: Dr. Kovács Gyöngyi; [kovacs.gyongyi@uni-mate.hu](mailto:kovacs.gyongyi@uni-mate.hu); +36205205002).
- Érzékeny élelmiszeripari termék lévén, kérnénk a higiénias követelmények betartását. A sajt/termék nem megfelelő csomagolása miatt bekövetkezett minőségromlásért a szervező nem vállal felelősséget!
- A nevezési díjak a 2022-eshez képest nem változtak, sőt, a csomagküldéssel nevezett sajtok nevezési díja a 2021-évível azonos, mert extra költségként felmerülnek az alábbiak: jégakku, hűtőtáska, csomag feladási költsége (ezek a termelőt/sajtkészítőt terhelik). Az említett kellékeket nem áll módunkban visszaszolgáltatni.
- A **csomagküldés esetén** kérjük, hogy a füstölt, félkemény és érlelt sajtok esetén alkalmazzák az alábbiak szerint (nem javasoljuk a friss/1-2 nap szavatossági idejű és a folyékony állagú termékek csomagküldését!!):
  - 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-2l-5x15x15cm> stb...) és hűtőtáskánként minimum 2 db – lehetőleg a vastagabb – jégakkut helyezzenek mellé (például: <https://www.obi.hu/kemping-kiegeszitok/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 papírtörlővel is kibélelni!
  - kövessék a nagy csomagküldő szolgáltatók csomagolási útmutatóját, ami alapján egy nagy dobozba valamilyen kitöltőanyaggal közepén „rögzítve” (például: <https://www.obi.hu/koeltoezteto-dobozok/terkitoelto-15-l/p/3010022> vagy újságpapír galacsinok, régi hungarocell darabkák, kartonlapok, buborékfólia, stb.), a 24 órás kiszállítást választva április 28.-án hétfőn küldjék el a sajtokat a következő címre:
  - **Dr. Kovács Gyöngyi 5502 Gyomaendrőd Kodály Z. u. 8/1.**

## Nevezési feltételek:

- sajt esetében minimum 800 g-os terméket áll lehetőségünkben átvenni (kivételt képez ez alól az ennél kisebbre formázott, különálló készítmény, pl. parenyica tekercs). 300 g alatti termékből 3 db-ot kérünk a bíráló zökkenőmentes lebonyolítása érdekében. Érlelt sajt esetén a kéreg is szükséges! Fehérpenészes sajt nem vágható meg, az egészet egyben szükséges leadni bírálatra!
- 20 cm átmérő vagy kisebb sajt esetén egész sajtot / sajtokat (de minimum 1 kg mennyiséget)
- 20 és 25 cm átmérő közötti sajt esetén fél vagy egész sajt, de minimum 1 kg
- 25 cm átmérő fölött akkora sajtcikket, amelyen jól látható az alsó – felső – oldalsó sajtkéreg (min. 1,4 kg)
- savanyított tejtermékek, túrók, sajtkrémek, túrókészítmények, sajtdesszertek, sajtkülönlegességek esetében az értékesítésre hagyományosan is szolgáló műanyag/üveg tárolóban vagy záródó, élelmiszer tárolására alkalmas dobozban kérjük a terméket. Ha 300 g-nál kisebb, akkor 3 db-ot szükséges hozni. Minden esetben higiénikusan lezárt/csomagolt terméket veszünk csak át!
- nevezhető: tehén, kecske, juh vagy bivaly tejéből előállított sajtok és tejtermékek.
- Kérjük nevezéskor a termék leírásban jelezze, ha nyerstejest terméket nevez vagy a megszokott technológiától tudatosan eltér, módosított állagot, ízvilágot szeretne elérni valamely területre jellemzően.

## Díjak:

- Minden nevezett sajtról a bírálók segítő szándékú véleményét a sajtkészítő e-mailen megkapja.
- Minden érmet nyert termék a díjkiosztón oklevelet kap, aminek az évek során komoly presztízs értéke lett.
- Az aranyérmes nyert termékek készítői Patkós Erika fazekasmester felajánlásából csodás emlékkerámiát kapnak.
- A kemény és félkemény sajt kategóriában aranyérmes szerző sajtimesterek részére a Magyar Sajtészítők Egyesülete közbenjárása révén a Mozinet páros jegyeket ajánl fel a Boldogok a sajtészítők c. filmre.

## Általános szabályok, egyéb információk:

- A 2025-ös Gyomaendrődi Sajtverseny lebonyolítója a Magyar Sajtészítők Egyesülete, technikai szervező Dr. Kovács Gyöngyi. A verseny a Magyar Sajtészítők Egyesületének

közel egy évtizedes múltra visszatekintő bírálati rendszerére alapul, a sajtbírák komoly hazai és nemzetközi gyakorlattal bíró szakemberek.

- Nevezni csak saját termékkel lehet (kereskedők, termelők más gyártó termékeivel nem nevezhetnek)! Kezdő, hobbi, tanuló sajt készítő termékeit is várjuk!
- 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 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.
- 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 követő napon, 2025. 05. 03.-án, szombaton 13:00 kerül sor az eredményhirdetésre. Az oklevelet személyesen vehetik át a termelők, ennek hiányában azok kipostázásra kerülnek. Az érmet szerzők listája a Magyar Sajt készítő Egyesületének és az esemény facebook oldalán is publikálásra kerül.

A szervezés és a lebonyolítás során segítséget nyújtottak a következők, akiknek a közreműködését és/vagy támogatását köszönjük!

