

KÁRPÁT-MEDENCEI SAJT VERSENY

Kárpát - medence gasztronómiai hagyományainak ápolásához



2024. JANUÁR 10.
OROSHÁZA ÉS TÉRSÉGE GAZDAKÖR
5900 Orosháza, Pacsirta u. 8.

Versenykiírás

Az Orosháza és Térsége Gazdakör 2024. március 9.-én szombaton megrendezi a XVII. Orosházi Hagyományok Ízek Versenyét, aminek keretében Kárpát-Medencei Sajt versenyt hirdet az alábbi feltételekkel.

Gazdakörünk első alkalommal hirdeti meg az Orosházi Hagyományok Ízek Versenye keretein belül a sajtversenyt, melyet most a jeles alkalomhoz kapcsolódóan egyidejűleg szeretnénk és nemzetközivé is tenni. Szeretnénk, ha ez a versenyünk a Kárpát-medence gazdálkodói által készített sajtok és tejtermékek reprezentatív eseménye lenne. Úgy gondoljuk ez a verseny erősítheti az orosházi, békés vármegyei emberek és a határon túli magyarság kapcsolatait is, különös tekintettel a vajdasági, erdélyi, horvátországi, kárpátaljai és felvidéki gazdaszervezetekkel és a sajt és tejtermékekhez kapcsolódó szakmai szervezetekkel.

Szándékunk szerint az esemény jó alkalom arra, hogy a Kárpát-medencei gazdákra a történelmi Magyarország területén élőkre és az ott előállított értékekre egy verseny keretében felhívjuk a társadalom figyelmét, a vidéken élő embereknek kapcsolódási pontokat kínáljunk, értékteremtő közösségeik számára versenyt hirdessünk, amellyel erre az értékteremtő munkájukra a verseny keretében rá irányítjuk a figyelmet.

A verseny kiíró, rendező: **Orosháza és Térsége Gazdakör**

1. A verseny célja:

- ❖ a kézműves tejtermékek, sajtok népszerűsítése
- ❖ a sajt készítőik szakmai elismerése
- ❖ a versenyen résztvevő sajtok és tejtermékek értékelése, minőségük javítása
- ❖ egy rendszeres, kiemelt esemény létrehozása, amely a sajt kultúra társadalmi szereplőit összefogja, szakmai tapasztalataik átadására kereteket biztosít

2. A verseny területi határa:

A Kárpát-Medence a történelmi Magyarország teljes területéről várjuk a tejtermékek, sajtok nevezését.

3. Nevezési feltételek:

A Orosháza és Térsége Gazdakör által meghirdetett sajtversenyekre a Magyar Sajt készítőik Egyesületével együttműködve az alábbi linken lehet nevezni:

<https://nevezes.sajtkeszitok.hu/login>

A versenyen való részvételhez a következőknek kell megfelelni:

OROSHÁZA ÉS TÉRSÉGE GAZDAKÖR

Web: www.magyargazdak.hu; E-mail: ohgazdakor@gmail.com

Kárpát-Medencei Sajt Verseny- Sajtok határon innen és túl

- csak állati tej alapú termékek vehetnek részt a versenyben,
- nevezni saját készítésű termékkel lehet,
- olyan mintát lehet csak beadni, amelyet a nevező forgalmaz,
- a nevezési díjat be kell fizetni.

A nevezéssel kapcsolatban esetlegesen felmerülő kérdésekre a versenykoordinátor:
Dr. Székely Nóra Klára sajtmeister (+3630/256-0529) készséggel ad felvilágosítást.

Fentiekén túl az ÖSSZES KÁRPÁTALJAI NEVEZŐ ingyenesen küldheti be mintáit versenyünkre!

A leadott illetve postai úton beküldött mintákon - jól olvashatóan - fel kell tüntetni:

- a versenyre nevező nevét
- a lakcímét
- a telefonszámát
- az e-mail címét
- a termék megnevezése
- a nevezett kategória megjelölése

A termékmintákon fel kell tüntetni a 6 jegyű nevezési azonosítót (3betű és 3 három szám), amit a termék nevezésének visszaigazolásokot kap a termelő.

Minták leadása postai úton:

A postai úton leadott minták beérkezési határideje: 2024. március 1. 18.00 óra
Postacím: **Orosháza és Térsége Gazdakör, 5900 Orosháza, Kossuth utca 3.**

Minták leadás személyesen:

A minták leadására személyesen 2024. március 1. 10.00 -18.00 óra között van lehetőség az alábbi címen: **Orosháza és Térsége Gazdakör, 5900 Orosháza, Kossuth utca 3.**

A sajtversenyen való részvétel nevezési díjhoz kötött. A nevezési díjat a versenyen bemutatott termékminták száma alapján kell fizetni, melynek mértéke 3.000,- forint/ termékminta. Egy pályázó maximum 5 mintával nevezhet. A nevezési díjat előzetesen az alábbi lehetőségek valamelyikére kell befizetni:

OROSHÁZA ÉS TÉRSÉGE GAZDAKÖR

Web: www.magyargazdak.hu; E-mail: ohgazdakor@gmail.com

Kárpát-Medencei Sajt Verseny- Sajtok határon innen és túl

Az **Orosháza és Térsége Gazdakör** bankszámlaszáma: **Kereskedelmi és Hitel Bank, (K&H) 1040 2647 5052 7090 7590 1004.**

A határon túli nevezőknek is lehetőségük van utalással befizetni a nevezési díjat az alábbi bankinformációk figyelembevételével:

Nemzetközi fizetési forgalomra érvényes SWIFT/BIC kód: **OKHB HUHB**

IBAN számlaszám: **HU07 1040 2647 5052 7090 7590 1004.**

Az utalás megjegyzés rovatában kérjük, tüntessék fel a versenyző nevét, címét.

A nevezésre kizárólag az Orosháza és Térsége Gazdakör által meghirdetett sajtversenyekre a Magyar Sajt készítő Egyesület honlapján a <https://nevezes.sajtkeszitok.hu/> link alatt lehet nevezni.

4. Nevezési időpont:

A versenyre benevezett sajt illetve tejterméket **2024. január 16. keddtől– 2024. február 20. kedd, 12 óráig** <https://nevezes.sajtkeszitok.hu/> link alatt lehet nevezni.

5. Benevezhető sajt és tejtermékek

A 1. számú mellékletben megjelölt kategóriák szerint.

6.) A versenyre nevezett sajt és tejtermékek bírálata:

A bírálóidőpontja: **2024. március 2. szombat 09 órától**

A bírálóhelyszíne:

Orosházi Petőfi Művelődési Központ (5900 Orosháza, Kossuth Lajos u. 3.)

A verseny bírálata nem nyilvános esemény keretében zajlik.

A sajtverseny szervezői nagy figyelmet fordítanak arra, hogy változatos összetételű, nagy tapasztalattal rendelkező személyek alkossák a zsűrit.

A zsűri tagjai vállalják, hogy legjobb tudásuk szerint értékelik és bírálatukkal segítik a sajt készítő munkáját. A bírálaton kikapcsolva és felkészülten jelennek meg, az ízlés befolyásolására alkalmas dolgokat nem fogyasztanak.

A zsűri összeállításának alapvető feltételei a következők:

- a Magyar Sajt készítő Egyesület elnöksége, illetve az általa kinevezett elnökségi tag nevezi ki a zsűri elnökét
- a zsűri minimum 70 %-a vizsgázott sajt bíráló
a bírálók maximum 30 %-a lehet laikus (összességében és asztalonként is), A társadalmi zsűriben az agrárium jeles, országos képviselői, a határon túli társszervezetek képviselői adják le voksukat a tételre.

OROSHÁZA ÉS TÉRSÉGE GAZDAKÖR

Web: www.magyargazdak.hu; E-mail: ohgazdakor@gmail.com

Kárpát-Medencei Sajt Verseny- Sajtok határon innen és túl

- egy asztalnál 3-9 fő bírálhat
- az asztal vezető bírája nagy (lehetőleg nemzetközi) tapasztalattal is rendelkező személy, akit a zsűri elnök nevez ki
- max. 15 sajt kóstolása lehet ideális bírálati asztalonként, ettől a zsűri elnöke eltérhet
- az egy asztalnál ülő bírálati bizottságot a verseny szervezője állítja össze
- a zsűri tagjai semmilyen formában nem befolyásolják egymás munkáját, a bírálati etika szabályait betartják etikusan viselkednek.

A Verseny Szervező Bizottság vezetője:

Brlázs Róbert az Orosháza és Térsége Gazdakör elnöke

Versenykoordinátor:

Dr. Székely Nóra Klára sajtimester (+3630/256-0529)

7.) A versenyminták

A versenyre előre regisztrált termékekből – hogy a küllemi jellemzők is jól kivehetők legyenek – az alábbiak szerint kérünk mintát leadni:

15 cm átmérő vagy kisebb sajt esetén egész sajtot / sajtokat (de min. 0,75 kg mennyiséget)

15 és 25 cm átmérő közötti sajt esetén fél vagy egész sajt, de min. 1 kg

25 cm átmérő fölött akkora sajtcsikket, amelyen jól látható az alsó – felső – oldalsó sajtkeg (min. 1,5 kg)

Kérjük nevezéskor a termék leírásban jelezze, ha nyerstejest terméket nevez vagy a megszokott technológiától tudatosan eltér, módosított állagot, ízvilágot szeretne elérni valamely területre jellemzően.

A termékeknek a nevezési kiírásban megjelölt időpontra és helyszínre történő eljuttatása a nevező feladata.

A mintát az egyesület által kijelölt személy veszi át. Az átvételt követően az átvevő a mintát egy kóddal látja el és gondoskodik a megfelelő tárolásáról. Az átvevő nem vehet részt a bíráltságban. Átvételt követően a termék átkerül az anonimizálónak (minta előkészítőnek) aki kettéválasztja a mintát archiv mintára és bíráltság mintára. A terméket ezt követően a minta előkészítő titkos kóddal látja el.

OROSHÁZA ÉS TÉRSÉGE GAZDAKÖR

Web: www.magyargazdak.hu; E-mail: ohgazdakor@gmail.com

Kárpát-Medencei Sajt Verseny- Sajtok határon innen és túl

A minták őrzése

A minták tárolása megfelelő hőmérséklettel rendelkező helyiségben, vagy hűtőben történik. A tárolóhelyiségbe és a bíráló területére a verseny egész időtartama alatt sajtot se bevinni, se onnan kivinni nem lehet.

8.) Kizárás

A minta átvételekor is felmerülhet, hogy a nevező egyértelműen azonosíthatóan más termékével nevez. Ez esetben az átvevő még a kód kiadása előtt a verseny koordinátornak és/vagy a zsűri elnöknek jelez, aki(k) megteszi(k) a szükséges lépéseket.

Amennyiben

- egyértelműen azonosíthatóan más termékével nevez a versenyző,
- összeférhetetlen a bírálattal a nevező személye vagy a termék

kizárásra kerül. Kizárható bármely termék, mely a nevezési feltételeknek és a szabályzatnak nem felel meg. A verseny alatt bármely sajtbírá javaslatára a zsűri elnök dönthet a kizárásról.

9.) A minták előkészítése

A bíráló fajtánként és asztalonként történik. A technikai személyzet a bíráló napján szemrevételezéssel ellenőrzi, hogy a minták tárolása megfelelő volt-e, a minták hőmérséklete, tárolása a bíráló előtt megfelelt-e az előírt feltételeknek.

Amennyiben valamely mintán található csomagolás, vagy a termelőre utaló jelzés, akkor azt a személyzet a vezető útmutatásai alapján eltávolítja. A mintákat a technikai személyzet elhelyezi a bírálóra alkalmas tárolóeszközökön ügyelve arra, hogy a hozzá tartozó bírálói sorszám szigorúan a minta mellett maradjon.

10.) A minták áttekintése

A technikai személyzet leltározást végez és ellenőrzi, hogy valamennyi nevezett minta rendelkezésre áll-e és megkapta-e a bírálói sorszámot. A bírálói sorszámmal nem rendelkező és egyértelműen nem beazonosítható tételek kizárásra kell kerüljenek.

A technikai személyzet vezetője eligazítást tart, mely során tisztázzák, hogy mely bíráló bizottság mely mintákat fogja tesztelni és mi a minták sorrendje.

A technikai személyzet gondoskodik arról, hogy a bíráló bizottságok a termékeket titkos kóddal ellátva a meghatározott sorrendben kapják meg.

OROSHÁZA ÉS TÉRSÉGE GAZDAKÖR

Web: www.magyargazdak.hu; E-mail: ohgazdakor@gmail.com

11.) A bírálat

A bírálat célja objektív visszacsatolást nyújtani a sajtkészítő számára a bírálatra nevezett sajtról, valamint a kiemelkedő minőségű sajtok megismertetése a fogyasztókkal, a gasztronómia képviselőivel, kereskedőkkel, hogy ezáltal jobb piaci pozícióba kerüljenek a sajtkészítők.

12.) Bírálati szempontrendszer minta

A technikai személyzet a titkos sorszámmal ellátott termékmintákat egymás után helyezi a bíráló bizottság elé. Egyszerre egyidőben egy bíráló bizottság csak egy termékmintát bírálhat. A bírálatnál nincs megbeszélés és konszenzus, de egyedi esetben, a bírálati adatok ismeretében az asztalelnök engedélyével lehet egyeztetni a bíráló társakkal vagy a vezetővel. A pontozás 100-as skálán kategóriák szerint történik (bírálati szempontrendszer szerint). Értékelésnél a bíráló bizottság pontjainak átlaga alapján kapja meg az adott termékminta az összpontszámot. Vitás kérdésekben a zsűri elnöke jogosult dönteni. A bíráló bizottság tagjainak a bírálati lapját a asztalelnök begyűjti és azok alapján számítja ki az eredményt, amennyiben nem a bírálati szoftverrel dolgoznak a bírák. Szoftverrel történő bírálat esetén a bírák egyéni értékeléseit összegzi a szoftver, amit az asztalelnök ellenőriz, vitás esetben újra bírálathatja a terméket.

Az adott termékminta bírálatának befejezését az asztalelnök jelzi a technikai személyzet felé, egyben jelzi hogy felkészült a bizottság a következő minta bírálatára.

A részletes bírálati rendszer az alábbi linken érhető el: <https://sajtmustra.hu/biralati-szempontrendszer>

13.) A döntési procedúra és a döntés

A bírák által adott egyedi pontok átlaga alapján történik az adott termékminta értékelése. Konszenzus az értékelés során kizárólag akkor van, ha felmerül egy tétel kizárásának a lehetősége, vagy valamelyik bírála valamilyen fontos problémát jelez, de a pontozásnál soha nincs konszenzus.

A bírálat befejezését követően a pontszámok alapján a szoftver rangsorolja adott nevezési csoporton belül a termékmintákat (nem szoftveres értékelés esetén a zsűri elnök összegzi az eredményeket az asztalvezető bírák által átadott átlagok alapján).

13.) Az eredmény kihirdetése

Kárpát-Medencei Sajt Verseny- Sajtok határon innen és túl

A bíráló kiértékelését követően beazonosításra kerülnek a sajtok és az adott nevezési csoporton belül a bronz, ezüst és arany helyezések kerülhetnek kiosztásra.

14.) A díj leírása

A kiválóan szereplő tételre a zsűri bronz, ezüst és arany éremmel (oklevéllel) jutalmazza. A díjazás célja a sajtok népszerűsítése, a jó minőségű termékek mind szélesebb körű megismertetése. A kiadott érmek száma nem haladhatja meg a nevezett sajtok főkategóriánkénti 30 %-át.

15.) Eredményhirdetés ideje és helye:

2024. március 9. szombat 11.00 órától, az Orosházi Hagyományok Ízek Verseny díjkiosztójával közösen a Petőfi Művelődési Központ, Szokolai Sándor koncert termében (5900 Orosháza, Kossuth Lajos utca 3.)

16.) További információk a versenyfelhívással, a nevezéssel és versennyel kapcsolatban:

A versenykiírás letölthető: www.magyargazdak.hu,

Email: ohgazdakor@gmail.com

Telefonszám: **+3670/615-1111** Brlázs Róbert

Telefonszám: **+3630/256-0529** Dr. Székely Nóra Klára


Szeretettel várjuk nevezését és részvételét a rendezvényünkön.

A nevezéskor az Orosháza és Térsége Gazdakör Adatkezelési Szabályzata érvényes, amely a versenykiírással együtt elérhető a www.magyargazdak.hu dokumentumok oldalon.

Orosháza, 2024. január 10.

Tisztelettel:




Brlázs Róbert
Orosháza és Térsége Gazdakör
elnök

OROSHÁZA ÉS TÉRSÉGE GAZDAKÖR

Web: www.magyargazdak.hu; E-mail: ohgazdakor@gmail.com

Versenykiírás 1. számú melléklete

Nevezhető termékek kategóriánként

- 1. Túrók, friss lágy sajtok**
 - 1.1. Túrók
 - 1.1.1. Rögös állományú tehéntúró
 - 1.1.2. Leveles állományú tehéntúró
 - 1.1.3. Juhtúró
 - 1.2. Friss sajtok**
 - 1.2.1. Natúr friss sajtok
 - 1.2.1.1. Fehér sajt
 - 1.2.1.2. Krém fehér sajt
 - 1.2.3. Gomolya
- 2. Orda (ricotta), zsendice, orda sajt**
 - 2.1. Orda, zsendice
 - 2.2. Orda sajt
- 3. Savanyított tejtermékek, vajak**
 - 3.1. Tejföl
 - 3.2. Natúr joghurt
 - 3.3. Natúr kefir
 - 3.4. Vajak
- 4. Érelt félkemény és kemény sajtok**
 - 4.1. Félkemény sajtok
 - 4.1.1. Röglyukas félkemény sajtok
 - 4.1.2. Erjedési lyukas félkemény sajtok
 - 4.1.3. Zárt tésztájú félkemény sajtok
 - 4.1.4. Kékpenésszel érő félkemény sajtok
 - 4.1.5. Hevített, gyúrt sajtok**
 - 4.1.5.1. Parenyica
 - 4.1.5.2. Mozzarella
 - 4.1.5.3. Egyéb hevített, gyúrt sajtok
 - 4.2. Kemény sajtok**
 - 4.2.1. Zárt tésztájú kemény sajtok
 - 4.2.2. Erjedési lyukas kemény sajtok
 - 4.2.3. Cheddarozással készült zárt tésztájú kemény sajtok
- 5. Kéregflórával érő sajtok**
 - 5.1. Fehér penésszel érő lágy sajtok
 - 5.2. Rúzs flórával érő lágy sajtok
- 6. Sajtkülönlegességek, sajtdesszertek**
 - 6.1. Sajtkülönlegességek
 - 6.2. Sajt desszertek