



Magyar Pékszövetség

Kenyérversenyszívás!

A Magyar Pékszövetség a 2019. évre 3 kategóriában „kenyérversenyszívás” ír ki, kategóriánként a legjobb termék kiválasztására.

I. KATEGÓRIA:

Szent István napi kenyér

A kenyér döntő részben gabonaörlemény(ek)ből, hagyományos kovászos technológiával készüljön.

A felhasználásra kerülő összetevők felsorolását az Élelmiszerkönyv kenyerekre vonatkozó általános előírása tartalmazza.

B rész Termékcsoport (1. kenyerek)

1.2 pontja: szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

Figyelembe veendő: 1.3 pontja: Minőségi követelmények

Figyelem: a megengedett sótartalom legfeljebb 2,35% (m/m) lehet!

1.5 pontja: A terméknevezés szabályait tartalmazza.

Figyelem: 1.5.1 pontra
1.5.2 pontra
1. pontra.

A zsúrizéshez a kenyér 0,5 kg vagy 0,75 kg és 1,0 kg tömegségben készülhet, ebből választható kettő tömegségű kenyér. Ez a tömegség szükséges az augusztus 20-i rendezvényhez (a kategóriagyőztesnek).

• Törekedjenek a magyar alapanyagok felhasználására.

- Csak természetes anyagokat tartalmazzon.
- A kenyér technológiája alkalmas legyen kis-, közép- és nagyüzemi gyártásra is.

A kenyér elbírálásának szempontjai:
Érzékszervi tulajdonságok: alak, héj, bélzet, illat, íz.

- A zsúri különleges hangsúlyt fektet az ízhatásra.
- Az elbírálás lényeges hangsúlyt fektet az esztétikai megjelenésre.

A kenyér leírásában utalni kell: a hagyományra, esetleg tájjellegére, forgalmazási területeire.

A három kategória győztesének vállalnia kell a 2019. évi augusztus 19-20. budapesti rendezvényre a terméke beszállítását, helyszíni értékesítését!

II. KATEGÓRIA:

Rozskenyér

- A rozskenyér legalább 60% rozsörleményből (jellemzően lisztből) és legfeljebb 40% búzaörleményből (jellemzően lisztből) készüljön.

• Rozsörlemény bármelyik RL típusú legalább 60%.

• Búzaörlemény bármelyik BL típusú legfeljebb 40%.

- Legfeljebb 1%-ban más típusú liszt is elfogadható, amennyiben hordozóként kerül a termékbe.

- A kenyérnek a versenyre 0,25 kg és 0,5 kg tömegségben kell készülnie.

A kenyér elbírálásának szempontjai:
Érzékszervi tulajdonságok: alak, héj, bélzet, illat, íz.

- A zsúri különleges hangsúlyt fektet az ízhatásra.
- Az elbírálás lényeges hangsúlyt fektet az esztétikai megjelenésre.

III. KATEGÓRIA:

Innovatív kenyér

- A versenyre benevezendő kenyerek az Élelmiszerkönyv kenyerekre vonatkozó általános előírásainak meg kell felelnie. A kenyér megnevezésének tartalmaznia kell a kenyér szót.

B rész Termékcsoport (1. Kenyerek):

1.1 A kenyér meghatározása

1.2 Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

1.3 Minőségi követelmények

1.5 Megnevezés szabályainak.

Egyéb kööttségek nincsenek a termékre vonatkozóan.

A kenyér elbírálásának szempontjai:
Érzékszervi tulajdonságok: alak, héj, bélzet, illat, íz.

- A zsúri különleges hangsúlyt fektet az ízhatásra.
- Az elbírálás lényeges hangsúlyt fektet az esztétikai megjelenésre.

Mindhárom kategóriában a minősítéshez hozzátartozik a zsúrizésnél kialakuló sorrend termékeire (1-től 5-ig) a laborvizsgálat, amely kiterjed: sótartalom és a savfok vizsgálatára.

A verseny kiírói intézik a laborvizsgálatok elvégzését. A laboratóriumi eredmények alakítják majd ki kategóriánként a végső eredményt.

A versenyre nevezés módja:

Vállalkozónként:

- kenyércsoportonként legfeljebb 3 típusú termékkel nevezhet.
- a zsúrizéshez termékfajtánként 2 db-ot kell beszállítani.

A termékversenyre a nevezés határideje **2019. május 31.** a Pékszövetségnél írásban.

A versenyre a nevezési díj: 5.000 Ft + áfa/termék.
A nevezési díjat a Magyar Pékszövetség a nevezés után leszámolázza.

A terméket független zsúri bírálja el.

A zsúrizés kettő körös lesz. Az első kör zsúrizésének időpontja 2019. június 20.

Az első kör zsúrizásának helyszíne: Magyar Pékszövetség irodája.

A zsúrizás második körének tervezett időpontja 2019. július eleje. A második körös zsúrizás időpontjáról és helyszínéről külön értesítést küldünk.

A második kör zsúrizése sajtónyilvános zsúrizás lesz.

Kérjük a zsúrizéshez beadni a termékek összetételét, technológiai leírását, amit minden egyes termékhez mellékelni kell (az I. kategóriánál rövid ismertetőt kérünk: hagyományára, esetleges tájjellegére, forgalmazási területére).

A VERSENY DÍJAZÁSA:

I. kategória első helyezettje:

500.000 Ft

II. kategória első helyezettje:

300.000 Ft

III. kategória első helyezettje:

300.000 Ft

A verseny akkor minősíthető sikeresnek, ha kategóriánként (I., II., III. kategória) a nevezések száma eléri a minimum 10 nevezőt.

Magyar Pékszövetség