

REGULAMINY I ZASADY
OTWARTYCH MISTRZOSTW POLSKI BBQ 2019

- 1) Decyzje i interpretacje Zasad i Regulaminów KCBS pozostają do uznania przedstawicieli KCBS, którzy będą obecni w czasie konkursu. Ich decyzje i interpretacje mają charakter ostateczny w zakresie zgodnym z zasadami.
- 2) Każda drużyna będzie składać się z szefa i tylu pomocników, ilu uzna on za koniecznych. Drużyna nie może brać udziału w więcej niż jednym konkursie prowadzonym przez KCBS pod tą samą nazwą drużyny i w tym samym terminie. Szefowie i/lub kucharze pomocnicy mogą gotować jedynie dla wyznaczonej drużyny w konkursie, w którym uczestniczą.

W przypadku, gdy Zarząd KCBS zatwierdzi organizatorowi możliwość do przeprowadzenia dwóch konkursów w tym samym dniu oprócz standardowych zasad, należy przestrzegać następujących zasad:

- a) Oba konkursy muszą odbyć się tego samego dnia;
- b) Oba konkursy muszą odbywać się pod tym samym adresem;
- c) Oba konkursy muszą mieć tego samego organizatora;
- d) Jeśli drużyna wchodzi do obu konkursów, szef musi być ten sam;
- e) Każdy konkurs musi mieć oddzielnych przedstawicieli zawodów;
- f) W każdym konkursie muszą być oddzielni sędziowie;
- g) Dla każdej konkurencji musi być oddzielna tura;
- h) Każda konkurencja musi umożliwiać zespołowi wejście do jednego lub obu konkursów;
- i) Konkursy muszą być zatwierdzone przez zarząd (nie zatwierdzenie nie wchodzi automatycznie na następny rok);
- j) Konkursy nie mogą być zatwierdzone dla niedoświadczonego organizatora (-ów);
- k) Bardzo doświadczeni przedstawiciele konkursów muszą zostać wyznaczeni przez przewodniczącego KCBS Rep (przy ustalaniu kosztów należy rozważyć koszty organizatora);
- l) Jedno wydarzenie nie może zależeć od drugiego wydarzenia;

- m) W przypadku startu w obu konkursach, zespoły muszą przygotować wystarczającą ilość mięsa, aby spełnić wymagania obu konkursów. W tej wyjątkowej sytuacji konkurencyjnej, jeśli szef wierzy, że jest w stanie zapewnić wystarczającą ilość mięsa na dwie tury w pudełkach, to jest decyzja szefa;
- n) Wszystkie wnioski o przeprowadzenie dwóch konkursów tego samego dnia muszą zostać zatwierdzone przez Radę Dyrektorów
- 3) Każda drużyna otrzyma określoną przestrzeń kuchenną. Kuchnie, kuchenki, narzędzia/naczynia, wózki, przyczepy kampingowe, namioty i wszelki inny sprzęt (włącznie z generatorami) nie mogą przekroczyć granic przestrzeni kuchennej wyznaczonej dla danej drużyny. Wszelka obróbka wstępna i BBQ winna być realizowane w ramach wyznaczonej przestrzeni kuchennej. Drużyny nie mogą korzystać wspólnie z jakichkolwiek przyznanych im przestrzeni lub narzędzi kuchennych.
 - 4) Uczestnicy konkursu zapewnią sobie wszelki niezbędny sprzęt i energię elektryczną, z wyjątkiem gdy załatwia to organizator. Uczestnicy konkursu muszą przestrzegać wszystkich przepisów dotyczących wykorzystywania energii elektrycznej, ognia, itd. W pobliżu urządzeń do BBQ powinna znajdować się gaśnica.
 - 5) Po zakończeniu konkursu drużyny mają obowiązek upewnić się, czy przestrzeń kuchenna wyznaczona dla drużyny jest czysta i schludna. Ogień musi być wygaszony, a cały sprzęt usunięty. Rzeczą nadrzędnej wagi jest, aby sprzątanie było bardzo dokładne. Przestrzeń kuchenna wyznaczona dla drużyny pozostawiona w nieporządku, z walającymi się luźno śmieciami w miejscach innych niż pojemniki na śmieci może dyskwalifikować drużynę z przyszłego uczestnictwa w imprezach organizowanych przez Polskie Stowarzyszenie Grilla i BBQ i KCBS.
 - 6) Do przygotowywania 4 kategorii mistrzowskich można używać tylko drewna, granulatu drewnianego lub węgla drzewnego. Źródła ciepła w postaci gazu lub energii elektrycznej są niedozwolone do gotowania lub podtrzymywania temperatury. Gaz lub energia elektryczna dozwolone są do rozpalenia ognia, pod warunkiem że mięso przeznaczone do konkursu nie znajduje się w/na piecu. Akcesoria elektryczne takie jak szpikulce do rożna, nawiewy powietrza są dozwolone. Nie są dozwolone żadne



otwarte piece lub dołki z wyjątkiem, gdy zgodzi się na nie organizator konkursu. Ogień nie może być rozpalony na ziemi.

- 7) Wszelkie mięso przeznaczone do konkursu zostanie poddane kontroli Oficjalnego Inspektora Mięsa w terminie ustalonym przez organizatora konkursu. Po skontrolowaniu mięsa musi ono pozostawać na terenie konkursowym. Nie można rozpocząć BBQ z wykorzystaniem mięsa przed skontrolowaniem go przez Oficjalnego Inspektora Mięsa. Całe mięso przeznaczone do konkursu powinno być surowe. Niedozwolone jest mięso wstępnie przyprawione, z wyjątkiem wyrobów, które są przygotowane przez producenta lub które są nastrzykane przez producenta, według wskazań na nalepce, między innymi wykluczając: sos teriyaki, pieprz cytrynowy lub masło. Mięso konkursowe, które nie spełnia tych wymagań zostanie zdyskwalifikowane i nie będzie oceniane. Kiedy organizator konkursu dostarcza mięso, uczestnik konkursu nie ma obowiązku używać do konkursu tylko tego mięsa. Jedynym wyjątkiem jest sytuacja w której organizator dostarczy mięso do wszystkich mięsnych kategorii (4)

Jeśli organizator zapewnia wszystkie cztery rodzaje mięsa, musi być fair pod względem ilości, jakości i dystrybucji. Dodatkowo, organizator musi szczegółowo określić w aplikacji zespołu, w jaki sposób mięso zostanie dostarczone, ilości mięsa do oraz kiedy mięso zostanie dostarczone. Jeśli po otrzymaniu mięsa zespół uważa, że jego mięso jest zepsute, powinien zwrócić uwagę organizatorowi. Jeśli przedstawiciele zgadzają się, organizator musi mieć pod ręką dodatkowe mięso tej samej marki i jakości, aby je zastąpić. Konkursy zapewniające wszystkie cztery mięsa muszą być zatwierdzone przez Zarząd. Mięso konkursowe nie spełniające tych kwalifikacji zostanie zdyskwalifikowane, i nie będzie oceniane, nie otrzyma żadnego punktu.

- 8) Zgodnie z zasadami KCBS w trakcie zawodów BBQ, każda drużyna musi przygotować cztery kategorie mięsa zgodnie z punktem 10 i na urządzeniu i techniką zdefiniowaną w punkcie 6. Zabronione jest parzenie mięsa, sous-vide i / lub smażenie w głębokim tłuszczu. Jeśli którykolwiek z zakazanych procesów zostanie wykryty przed rozpoczęciem zawodów, drużyna otrzyma zero. Jeśli zostanie wykryty po rozpoczęciu zawodów, zespół otrzyma jeden (1) we wszystkich kryteriach.



- 9) Mięso nie może być ozdobnie wykrojone, oznakowane lub przedstawione w sposób, który umożliwi jego identyfikację. Niedozwolone jest podwijanie pasków mięsa w różyczki. Naruszenia tej zasady będą punktowane jednym (1) punktem dla wszystkich kryteriów przyznanych przez każdego z sześciu sędziów.
- 10) Cztery kategorie mięsa KCBS:
- KURCZĘTA: Kurczęta obejmują zwykłe i kukurydziane .
 - ŻEBERKA WIEPRZOWE: Żeberka muszą posiadać kość. Zabronione są żeberka trójkąty.
 - WIEPRZOWINA: Wieprzowina jest określona jako łopatka, ważąca co najmniej pięć (5)lb (2,30kg) . Wieprzowina powinna być przygotowana w całości (z kością lub bez kości) i nie może zostać rozdzielona w czasie gotowania. Mięso rozdzielone nie może wrócić do obróbki termicznej.
 - MOSTEK WOŁOWY: Może to być mostek w całości, jego węższa lub szersza część. Nie jest dozwolona peklowana wołowina.
- 11) Ocena zazwyczaj rozpoczyna się w południe w sobotę. Cztery (4) kategorie KCBS będą oceniane w następującej kolejności:

KURCZAK: 12.00

ŻEBERKA WIEPRZOWE: 12.30

WIEPRZOWINA: 13.00

WOŁOWINA - MOSTEK (BEEF BRISKET): 13.30

Wszelkie zmiany w turach w czasie lub kolejności oceniania poszczególnych kategorii muszą zostać zatwierdzone przez delegata KCBS. Godziny mogą być ustalone inaczej w czasie konkursu. Terminy dostarczenia do JURY dań zostaną potwierdzone podczas spotkania kapitanów z organizatorem. Każda kategoria zostanie oceniona wyłącznie w terminie ustalonym przez organizatora konkursu. Dostępny czas dostarczenia poszczególnych kategorii do JURY to pięć (5) minut przed do pięciu (5) minut po wyznaczonym terminie bez żadnej dalszej tolerancji. Opóźnione przekazanie dań zostanie ocenione na jeden (1) we wszystkich kryteriach.

- 12) Dekoracje/przybranie jest możliwe. Jeżeli zostanie zastosowane, należy je ograniczyć do pokrojonych, posiekanych, poszatkowanych lub całych liści świeżej, zielonej sałaty, liści pietruszki ozdobnej, liści natki pietruszki i/lub kolendry. Jarmuż, endywia,



sałata czerwona, głąby sałaty i inne warzywa są zabronione. Nieprawidłowe przybranie zostanie ocenione jako jeden (1) w kategorii Wygląd.

- 13) Sos jest opcjonalnie możliwy. Jeżeli zostanie zastosowany, powinien być wylany bezpośrednio na mięso, nie zaś wylany lub przelany do osobnego naczynia. Nie wolno umieszczać żadnych dodatkowych naczyń z sosami w naczyniu, w którym podawane jest mięso konkursowe. Dopuszczalny jest sos z kawałkami mięsa. Kawałki nie mogą być większe niż mała kostka, w przybliżeniu 1/8 cala na kostkę. Naruszenie zasad dotyczących sosu skutkuje uzyskaniem jednego (1) punktu w kategorii Wygląd.
- 14) Mięso w poszczególnych kategoriach powinno być dostarczone w zatwierdzonym przez KCBS naczyniu, ponumerowanym i dostarczonym przez organizatora konkursu. Numer musi być na górze naczynia w chwili oddawania pracy.
- 15) Kontener nie ma prawa być oznakowane w żaden sposób tak, aby nabrało charakteru wyjątkowego lub dającego się zidentyfikować. Folia aluminiowa, wykałaczki, szpikulce, inny materiał i/lub nadzienie są zabronione w naczyniu. Oznakowane potrawy lub kontenery z powyżej wskazanym oznaczeniem otrzymają punktację jeden (1) we wszystkich kryteriach od wszystkich sędziów jako kara.
- 16) Każdy zespół w trakcie konkursu musi przygotować co najmniej sześć (6) porcji mięsa w zatwierdzonym pojemniku. Kurczak, wieprzowina i mostek mogą być oddane w postaci kotletów, drobnych kawałków, pasków lub kostek, w zależności od tego, co zespół uzna za właściwe pod warunkiem, że będzie dosyć mięsa dla sześciu (6) sędziów. Żeberka powinny być oddane z kością w środku. Sędziowie nie mają prawa kroić, lub w inny sposób rozdzielać kawałków. Jeżeli nie będzie dosyć mięsa dla każdego sędziego, aby pobrać próbkę, sędzia dla którego zabrakło mięsa wystawi punkt jeden (1) na wszystkie kryteria, a pozostali sędziowie, chociaż otrzymają próbkę, zmienią punktację za wygląd na jeden (1).
- 17) Następujące zasady dotyczące higieny, czystości i bezpieczeństwa będą wymagane:
 - a. Zakaz używania jakichkolwiek wyrobów tytoniowych podczas zajmowania się mięsem.
 - b. Utrzymanie w czystości członków zespołu, urządzeń do BBQ i przestrzeni kuchennej wyznaczonej dla drużyny.
 - c. Muszą być nałożone koszule i buty.





- d. Miejsca pracy powinno być zdezynfekowane. Każdy zespół musi zapewnić oddzielny zbiornik do mycia, płukania i dezynfekowania sprzętów używanych w trakcie konkursu.
 - e. Apteczka pierwszej pomocy nie jest obowiązkowa, z wyjątkiem gdy organizator konkursu uzna to za konieczne.
 - f. Przed gotowaniem, mięso musi być utrzymywane w temperaturze 40°F (4,44°C) lub niższej.
 - g. Po gotowaniu, całe mięso:
musi być przetrzymywane w temperaturze 140°F (60°C) lub powyżej LUB
ugotowane mięso winno być ochłodzone w następujący sposób:
w ciągu 2 godzin z 140°F do 70°F i (60°C do 21,11°C)
w ciągu 4 godzin z 70°F do 41°F lub mniej (21,11°C do 5°C)
 - h. Mięso, które jest ugotowane, prawidłowo ochłodzone, a później podgrzane do przechowywania w ciepłe i podania, winno być podgrzane tak, aby jego wszystkie części osiągnęły temperaturę przynajmniej 165°F (74°C) przez co najmniej 15 sekund.
- 18) Opłaty wpisowe nie zostaną zwrócone z żadnego powodu, chyba że organizator konkursu uzna to za stosowne.

Walory artystyczne występu i gotowanie są oddzielnymi kwestiami i w ten sposób zostaną one ocenione. Konkretnie informacje zostaną dostarczone przez organizatora konkursu, jeżeli będzie przewidziana nagroda za walory artystyczne występów.

PRZYCZYNY DYSKWALIFIKACJI I USUNIĘCIA DRUŻYNY, jej członków i/lub gości:

Drużyna jest odpowiedzialna wspólnie za, członków drużyny i gości.

- a. Nadmierne używanie napojów alkoholowych lub nietrzeźwość w miejscu publicznym z zakłóceniem spokoju.
- b. Podawanie napoi alkoholowych w miejscu publicznym.
- c. Używanie nielegalnych substancji kontrolowanych.
- d. Ordynarny, obraźliwy lub nieakceptowany język lub język powodujący zakłócenie porządku.



- e. Nadmierny hałas, między innymi włącznie z hałasem z głośników, takich jak radia, odtwarzacze CD, telewizja, systemy nagłaśniania lub sprzęt wzmacniający, nie będą dozwolone w czasie przeznaczonym na spoczynek od godziny 23:00 w wieczory konkursowe do 7:00 rano, chyba że co innego zostanie ustalone przez organizatorów.
- f. Bójki lub zakłócanie porządku.
- g. Kradzież, nieuczciwość, oszukiwanie, wykorzystywanie zabronionych gatunków mięsa, lub jakiegokolwiek innego nieczemny czyn.
- h. Wykorzystywanie gazu lub innych pomocniczych źródeł ogrzewania w kuchni/kuchence.
- i. Naruszenie którejś z powyższych zasad
Nadmierne lub stałe skargi drużyn dotyczące naruszeń powyższej zasady będą stanowiły podstawę do natychmiastowej dyskwalifikacji z konkursu, czego dokonają przedstawiciele KCBS, organizatorzy i/lub ochrona. Ponadto, każde naruszenie powyższych zasad winno być zgłoszone zarządowi KCBS, który może dodatkowo poza powyższą dyskwalifikacją nałożyć dalsze kary na drużynę, na głównego kucharza i jego członków, między innymi włącznie z dyskwalifikacją z uczestnictwa w wydarzeniach organizowanych przez KCBS przez okres nie przekraczający pięciu lat. Wszelkie skargi na zakłócenie lub naruszenie spokoju winny być zgłoszone Zarządowi.

OBJAŚNIENIE: Jeżeli produkt zostanie oddany i zdyskwalifikowany, otrzyma punkt jeden (1) we wszystkich kryteriach. Jeżeli drużyna nie odda produktu lub zostanie zdyskwalifikowana i nie uzyska pozwolenia na oddanie produktu, kategoria tej drużyny nie jest oceniana i nie otrzyma żadnej punktacji. Jeżeli produkt zostanie oddany, a następnie zdyskwalifikowany ze względu na opóźnienie, brak kości w żeberkach, itd., nie zostanie ona oceniona i otrzyma punkt jeden (1) we wszystkich kryteriach.

PROCEDURY OCENY

Przepisy KCBS pozwalają jedynie na ocenę ślepą. Pozycje zostaną przekazane w naczyniu zatwierdzonym przez KCBS i ponumerowanym, a dostarczonym przez organizatora konkursu. Naczynie może być ponownie ponumerowane przez przedstawiciela konkursu KCBS lub upoważniony personel przed przekazaniem go sędziom.



- 1) Sędziowie nie mogą bratać się z drużynami w dniu rozstrzygnięcia konkursu aż do jego zakończenia.
- 2) Oceny zostaną zrealizowane przez grupę 6 osób, w wieku co najmniej 16 lat. Jedynie sędziowie, przedstawiciele konkursu i niezbędny personel wsparcia mają prawo przebywać w obszarze przeznaczonym dla sędziów w czasie procesu oceny. W miejscu wyznaczonym dla sędziów nie mogą odbywać się żadne inne procesy.
- 3) Każdy sędzia najpierw ustali punktację za wygląd dla wszystkich próbek. Naczynia z produktami będą następnie przesuwane dookoła stołu i każdy sędzia umieści próbkę z każdego pojemnika w odpowiedniej przegrodzie na półmisku do oceny. Sędziowie nie mają prawa oblizywać palców, gdy biorą te próbki. Należy używać ręczników papierowych, bezzapachowych chusteczek odświeżających lub wilgotnych szmatek. Sędzia następnie wystawi punktację na każdą pozycję za smak i miękkość, zanim przejdzie do następnej pozycji.
- 4) System punktowania jest od 9 do 2, całe pełne cyfry pomiędzy dwa a dziewięć mogą być używane do punktowania pozycji. 9 doskonały, 8 bardzo dobry, 7 powyżej przeciętnego, 6 przeciętny, 5 poniżej przeciętnego, 4 słaby, 3 niedobry, 2 niejadalny.
- 5) Punktacja jeden (1) to dyskwalifikacja i wymaga ona zatwierdzenia przez przedstawicieli konkursu. Podstawy do dyskwalifikacji: Wszyscy sędziowie dadzą jeden (1) punkt za wygląd w przypadku niezatwierdzonej dekoracji, sosu osobno lub mniej niż 6 próbek mięsa. Wszyscy sędziowie dadzą jeden (1) punkt na wszystkie kryteria w przypadku mięsa dekoracyjnie przykrojonego, zaznaczonego naczynia z oddawanym produktem, obcych ciał w naczyniu, nieprawidłowego mięsa. Wszyscy sędziowie, którzy nie otrzymają próbki, przyznają jeden (1) punkt we wszystkich kategoriach.
- 6) Istotne czynniki dla systemu punktacji przy korzystaniu z punktacji KCBS będą następujące: Wygląd - .5600, Smak – 2.2972, Miękkość – 1.1428.
- 7) Najniższa punktacja zostanie odrzucona. Wyniki zostaną zarejestrowane. Jeżeli wystąpi równa ilość punktów w jednej z kategorii, zostanie ona podzielona przez komputer w następujący sposób: punktacja zostanie porównana (obliczając noty wszystkich pięciu sędziów) biorąc pod uwagę najwyższą punktację łączną w kategoriach smaku, następnie miękkości i wyglądu. Jeżeli nadal będzie równa



punktacja, wówczas najniższa punktacja, która została odrzucona, zostanie porównana, a wyższa z najniższych punktacji zmieni punktację remisową. Jeżeli nadal punktacja będzie remisowa, wówczas komputer rzuci monetą.

- 7a. W przypadku utraconych, zniszczonych lub brakujących kart punktowych, pozostałe karty punktowe zostaną uśrednione w każdej kategorii i te uśrednienia zostaną użyte jako brakujące punktacje dla zastąpienia kart punktowych. Po uzyskaniu sześciu łącznych kart punktowych będzie prowadzona normalna procedura z wykluczeniem najniższej punktacji. Te prawidłowe punktacje będą oficjalne dla wszelkich celów KCBS.
- 8) Łączna ilość punktów na pozycje wyznaczy mistrza w każdej kategorii mięsa.
- 9) Łączne ilości punktów jedynie dla czterech (4) kategorii KCBS ustalą Wielkiego Mistrza i Wice-Wielkiego Mistrza,

Konkurs jest „Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego”.

