



## KCBS – KANSAS CITY BARBECUE SOCIETY REGOLE E NORMATIVE PER LE PROCEDURE DI GIUDIZIO

Le seguenti regole, normative e procedure di giudizio verranno utilizzate nelle gare sanzionate KCBS a partire da febbraio 2014.

Le regole sono state studiate per risultare giuste ed eque con tutti i concorrenti. L'integrità dei concorrenti, dei giudici, dei rappresentanti KCBS e degli organizzatori è essenziale.

Motivi di squalifica e allontanamento di un team, uno o più dei suoi membri ed i suoi ospiti: una squadra è responsabile congiuntamente ed individualmente per il comportamento del suo team leader, dei suoi membri e dei suoi ospiti per

- a) Uso eccessivo di bevande alcoliche o disturbo della quiete pubblica conseguente da ubriachezza molesta
- b) Somministrazione al pubblico di bevande alcoliche
- c) Uso di sostanze illecite
- d) Uso di linguaggio scurrile, violento ed inaccettabile o di qualsiasi altro linguaggio che disturbi la quiete pubblica
- e) Rumore eccessivo, incluso ma non limitato all'uso di sistemi di amplificazione come radio, riproduttori musicali, TV, diffusori sonori non saranno permessi nel periodo di quiete, a partire dalle h. 23.00 della notte di gara, alle h. 7.00 salvo diversa disposizione da parte degli organizzatori dell'evento.
- f) Atteggiamento litigioso o rissoso
- g) Furto, imbroglio, disonestà, utilizzo di carni proibite o ogni altro atto di condotta immorale
- h) Utilizzo di Gas o altro combustibile alternativo, all'interno del dispositivo di cottura
- i) Violazione di qualsiasi delle successive regole KCBS ad eccezione di quelle 9-13

L'eccesso o la reiterazione da parte del team di qualsiasi delle regole successive costituisce possono essere considerati motivo di squalifica immediata da parte del rappresentante KCBS, degli organizzatori o degli addetti alla sicurezza. In aggiunta la violazione di qualsiasi delle seguenti regole sarà riportato al consiglio direttivo KCBS che potrà, in aggiunta alla suddetta squalifica potrà imporre penalità aggiuntive al team, al suo team leader o a qualunque dei suoi membri, inclusa ma non limitata all'esclusione dalle competizioni ufficiali KCBS per un termine fino a cinque anni. Qualsiasi protesta eccessiva o violazione del periodo di quiete verrà comunicato al consiglio direttivo.

**CHIARIMENTO:** Se la preparazione viene consegnata e squalificata riceverà un "1" in ogni aspetto di giudizio. Se il team non consegna la preparazione o viene squalificato e non ammesso alla consegna, la categoria di quel team non verrà giudicata e non riceverà alcun punteggio. Se la preparazione viene consegnata e squalificata per tardiva consegna, assenza di ossa nelle ribs, ecc. non verrà giudicato e riceverà un "1" in ogni aspetto di giudizio.



### Procedure di giudizio

Il sanzionamento KCBS prevede solo giudizio alla cieca. Le presentazioni verranno ammesse in contenitori numerati approvati dalla KCBS, forniti dall'organizzazione dell'evento. Il contenitore potrà essere rinumerato dal Responsabile di Gara KCBS o da personale autorizzato, prima che venga presentato ai giudici.

1. I giudici non possono fraternizzare con le squadre nel giorno della consegna, fino alla conclusione del giudizio.
2. Il giudizio verrà svolto da squadre di 6 giudici di almeno 16 anni di età. Solo i giudici, i responsabili di gara e il necessario staff di supporto sono autorizzati ad accedere all'area di giudizio durante le attività di sanzionamento. Nessun'altra attività è permessa nell'area di giudizio durante le attività di sanzionamento.
3. Ogni giudice valuterà come prima cosa l'aspetto di tutti i campioni di carne. I box di presentazione verranno passati lungo il tavolo ed ogni giudice posizionerà un campione nell'appropriato spazio della tovaglietta di giudizio. I giudici non dovranno leccarsi le dita dopo aver preso i campioni. Tovaglioli di carta, salviette non profumate e panni usa e getta sono preferibili. I giudici dovranno poi valutare i campioni per "Gusto" e "Morbidezza", prima di passare al campione successivo.
4. Il sistema di giudizio va da 9 a 2, tutto i numeri primi tra due e nove verranno utilizzati per valutare un concorrente. **9 eccellente, 8 molto buono, 7 sopra la media, 6 nella media, 5 sotto la media, 4 scarso, 3 cattivo, 2 non edibile.**
5. Un giudizio di (1) è una squalifica e richiede l'approvazione del Giudice di Gara. Motivi di squalifica: tutti i giudici danno (1) sull'aspetto per elementi di guarnizione non ammessi, colature di salsa o campioni inferiori ai 6 pezzi. Tutti i giudici danno (1) su tutti criteri per composizioni di prodotto, contenitori segnati, elementi estranei nel contenitore, carne non corretta. Tutti i giudici che non riceveranno un campione daranno (1) in ciascun criterio.
6. Gli indici di ponderazione per la determinazione del punteggio KCBS saranno: **Aspetto – 0,5600, Gusto – 2,2972, Morbidezza – 1,1428**
7. Il giudizio più basso verrà scartato. Il risultato verrà conteggiato. Se c'è un pareggio in una delle categorie, verrà distinto dal computer come segue: il punteggio verrà comparato (conteggiando tutti i giudici) nel punteggio cumulativo più alto in Gusto, poi in Morbidezza e infine in Aspetto. Se ancora in pareggio, i punteggi più bassi scartati in precedenza verranno confrontati ed il più alto spezzerà l'equilibrio. Se ancora in pareggio, verrà utilizzato un sistema informatico di estrazione casuale.
  - 7a In caso di schede di giudizio smarrite o distrutte si calcolerà una media per ogni categoria sulle schede rimanenti e questi valori verranno utilizzati come valori sostitutivi delle schede mancanti. Dopo ripristinate le sei schede, verrà seguita la normale procedura procedendo a scartare il punteggio più basso. Questo punteggio ricostruito sarà punteggio ufficiale a tutti gli scopi KCBS.
8. I punteggi totali di ciascun partecipante determineranno il campione in ciascuna categoria.



9. Il punteggio cumulato delle sole 4 categorie KCBS determinerà il Grand Champion ed il sostituto Grand Champion ad eccezione del Dodge KC Contest o all'elezione di questo organizzatore.

#### Norme e Regolamenti 2014

1. Le decisioni relative all'interpretazione delle norme e dei regolamenti KCBS sono a discrezione dei rappresentanti KCBS di gara. Le loro decisioni ed interpretazioni costituiscono irrevocabili coerenti estensioni del regolamento.
2. Ogni squadra è formata da un capo cuoco e da tanti assistenti quanto il capo cuoco ritiene necessario. Una squadra non dovrà gareggiare in più di una gara sanzionata KCBS nelle stesse date sotto lo stesso nome. Il capo cuoco ed i suoi assistenti potranno cucinare per altre squadre nella gara a cui stanno partecipando.
3. Ad ogni squadra verrà assegnato uno spazio di gara. Affumicatori, dispositivi, materiali, caravan, tende o qualsiasi altra attrezzatura (inclusi generatori) non dovranno eccedere i confini dello spazio di gara assegnato alla squadra. Tutte le operazioni di aromatizzazione e cottura dei prodotti dovranno essere svolte all'interno dello spazio di gara assegnato. Le squadre non potranno condividere gli spazi di gara o i dispositivi di cottura.
4. I concorrenti apporteranno tutti gli equipaggiamenti, le forniture ed elettricità eccetto quanto concordato preventivamente. I concorrenti dovranno aderire a tutti i disciplinari previsti di tutela in materia di elettricità, prevenzione incendi o di altra natura. Un estintore dovrà essere posizionato nelle vicinanze dei dispositivi di cottura.
5. E' responsabilità dei concorrenti verificare che lo spazio di gara assegnato alla squadra sia pulito ed in ordine dopo la gara. Tutti i fuochi dovranno essere estinti, gli affumicatori caricati (se permesso dagli organizzatori) e le attrezzature rimosse dal sito. E' obbligatorio che la pulizia venga portata a compimento. Ogni spazio di gara lasciato in disordine o con spazzatura abbandonata oltre che nei contenitori della spazzatura può squalificare la squadra da future gare sanzionate KCBS.
6. Il fuoco dovrà essere di legno, pellets di legno o carbone. Fonti di calore derivanti da Gas o resistenze elettriche non dovranno essere permesse per la cottura ed il mantenimento. Gas propano o resistenze elettriche sono permesse per l'innesco della fiamma prestando cura che la carne della gara non sia all'interno dei dispositivi. Accessori elettrici come girarrosti, trapani o motori elettrici sono permessi. Nessun fuoco all'aperto o all'interno di buche è permesso ad eccezione dell'elezione dell'organizzatore del contest. I fuochi non dovranno essere innescati direttamente sul terreno.
7. Tutta la carne da utilizzare in gara dovrà essere ispezionata dal **Meat Inspector** nei tempi stabiliti dall'organizzazione, ma non prima del giorno antecedente il giudizio. Una volta che la carne da utilizzare in gara è stata ispezionata, non potrà più abbandonare il luogo della gara. La cottura non potrà iniziare prima che la carne da utilizzare in gara non sia stata ispezionata dal Meat Inspector. La cottura di tutta la carne da utilizzare in gara dovrà partire da crudo. Nessuna carne pre-aromatizzata sarà ammessa, oltre che quella arricchita dal produttore o sottoposta ad injection, così come riportato in etichetta, escludendo injection di salsa Teryiaki, lemon pepper e burro ma



non limitandosi a queste. Nei casi in cui gli organizzatori forniscano la carne, i concorrenti non sono tenuti a limitarsi a presentare solo quella carne. La carne che non supera l'ispezione dovrà essere squalificata attribuendo (1) in ciascun criterio di giudizio da tutti i 6 giudici.

8. Prebollire, cuocere sottovuoto o friggere la carne da utilizzare in gara non è permesso. Se uno dei suddetti processi sarà scoperto prima della presentazione del box ai giudici, la squadra riceverà un punteggio di (0). Se la scoperta avverrà dopo la squadra riceverà (1) in ciascun criterio di giudizio per quella categoria.
9. La carne non potrà essere assemblata, marchiata o presentata in modo da renderla riconoscibile. Le violazioni a questa regola riceveranno un punteggio di (1) in ciascun criterio da tutti i 6 giudici.
10. Le 4 categorie KCBS:

**Chicken:** include cacciagione da piuma e pollo kosher.

**Ribs di maiale:** Le ribs dovranno contenere le ossa. Le costine Country Style non sono ammesse.

**Pork:** Definito dal Boston Butt, Boston Roast, Pic Nic e Spalla Intera del peso minimo di 4 libbre al momento dell'ispezione. Dopo la trimmatura la carne di maiale dovrà essere cotta intera (con osso o senza), in ogni caso una volta cotta, potrà essere diviso in parti e riposizionato nell'affumicatore, a discrezione del cuoco. Può essere presentato spezzettato, pullato, a tranci, a fette o con una combinazione tra questi.

**Brisket di Manzo:** può essere Brisket intero, flat o point. Il manzo sotto sale non è ammesso.

11. Il sanzionamento tipicamente inizia il mezzogiorno del sabato.

Le 4 categorie KCBS saranno valutate nel seguente ordine

Chicken	12.00
Ribs	12.30
Pork	13.00
Brisket	13.30

Le tempistiche possono cambiare ad ogni contest. Le tempistiche verranno confermate all'incontro con i cuochi. Una preparazione verrà presentata solo all'ora stabilita dall'organizzazione della gara. Il tempo utile di presentazione andrà da 5 minuti prima a 5 minuti dopo tale orario senza alcuna eccezione. Una consegna tardiva riceverà un punteggio di (1) in ciascuna criterio di giudizio.

12. La guarnizione è opzionale. Se usata sarà limitata a lattuga fresca, Prezzemolo, Prezzemolo Riccio e Cilantro, a foglie intere, affettate o a striscioline. Cavolo Riccio, Indivia, lattuga rossa o altri tipi di vegetali sono proibiti. L'utilizzo di guarnizioni non ammesse, comporterà un punteggio di (1) sull'Aspetto.
13. La salsa è opzionale. Se utilizzata, dovrà essere applicata direttamente sulla carne e non gocciolare o macchiare il box di presentazione. Nessun contenitore aggiuntivo per la salsa verrà ammesso nel box di presentazione. La salsa non omogeneizzata è consentita.
14. I pezzetti nella salsa non dovranno essere più grandi di un piccolo dado, approssimativamente non più grandi di 1/8 di pollice. Violazioni sulla salsa riceveranno un punteggio di (1) sull'Aspetto.



15. Le preparazioni in gara verranno presentate in un box numerato approvato dalla KCBS, fornito dall'organizzazione della gara. Il numero dovrà trovarsi sul lato superiore del box al momento della presentazione.
16. Il contenitore non dovrà essere segnato in alcun modo utile a renderlo unico ed identificabile. Fogli di alluminio, stuzzicadenti, spiedini, materiale estraneo o altri elementi di riempimento sono proibiti nel box. Contenitori segnati o contenenti uno o più dei suddetti elementi riceveranno un punteggio di (1) in ciascun criterio di valutazione da tutti i giudici.
17. Ogni concorrente dovrà fornire almeno 6 porzioni di carne in ciascun contenitore. Pollo, maiale e brisket possono essere forniti a tocchetti, pullati, a fette o a dadini, secondo gradimento del cuoco, su una quantità sufficiente per 6 giudici. Le ribs dovranno essere fornite con l'osso. I giudici non potranno tagliare, affettare o scuotere per separare le parti. Se non ci fosse abbastanza carne per tutti i giudici. Il(i) giudice(i) con quantità insufficiente darà un punteggio di (1) in tutti i criteri di giudizio ed i giudici con quantità sufficiente cambieranno con (1) il proprio punteggio in relazione all'Aspetto.
18. Le seguenti regole di pulizia e di sicurezza verranno applicate:
  - a) non maneggiare alcun prodotto da tabacco mentre si maneggia la carne;
  - b) la pulizia del cuoco, degli assistenti, dei dispositivi e dell'area di cottura sono elementi richiesti;
  - c) maglietta e scarpe sono elementi di abbigliamento richiesti;
  - d) la sanificazione dell'area di lavoro è richiesta attraverso l'utilizzo di risciacqui con miscele di acqua e candeggina (un tappo per gallone di acqua). Tutti i concorrenti dovranno fornire un contenitore dedicato nel quale lavare, risciacquare e sanificare gli utensili;
  - e) La fornitura di materiale di primo soccorso non è richiesta all'organizzazione della gara ad eccezione della nomina dell'organizzatore della gara;
  - f) Prima della cottura la carne non potrà essere conservata a temperature superiori ai 40°F;
  - g) Dopo la cottura la carne potrà essere mantenuta a temperature di almeno 140°F, oppure raffreddate da 140°F a 70°F per massimo due ore e da 70°F a 41°F o meno per massimo quattro ore;
  - h) Le carni cotte, correttamente raffreddate e successivamente rinvenute, dovranno essere riscaldate in modo tale che tutte le parti raggiungano una temperatura minima di 165°F per almeno 15 secondi;
19. Non ci sarà alcun rimborso per la carne utilizzata in gara, per nessuna ragione ad eccezione della nomina dell'organizzatore della gara;
20. Esibizione e cucina sono concetti separati e verranno giudicati come tali. Informazioni specifiche verranno fornite dagli organizzatori in merito all'esistenza di un premio specifico;