

XV. Szent István napi Kenyerverseny felhívása

A Magyar Pékszövetség 2026-ben is meghirdeti a sütőipari vállalkozások részére szakmai versenyt 3 kategóriában.

A verseny kategória győztesei a szakmai elismerés mellett pénzdíjban is részesülnek:

- ❖ I. kategória győztes: 500 000 forint,
- ❖ II. kategória győztes: 300 000 forint
- ❖ III. kategória győztes: 200 000 forint

A versenyen kizárólag magyar alapanyagok felhasználásával készült termékekkel lehet nevezni.

I. kategória: 2026-ös év Szent István-napi kenyér

Kenyérrel szembeni elvárás:

- A tészta készítéséhez döntő részben gabonaőrleményeket, búzalisztet használjon.
- A fő alapanyaghoz viszonyítva egyéb anyag használatára vonatkozó előírások a MÉ könyvben rögzítettek szerint tartalmazhat Max. 10% rozslisztet tartalmazhat Max. 20% burgonya készítményt, főtt burgonyát, burgonya pelyhet, burgonyalisztet.
- Hagyományos, hozzáadott élesztővel, kovász felhasználásával, kovászos technológiával, legalább kétféle liszt felhasználásával készüljön a kenyér. A vadkovászos technológiával készült termékek az Innovatív kategóriába indulhatnak.
- Formája szabadon választott: vekni vagy kerek forma
- Súlyra vonatkozó előírás: 1 kg +/- 4%
- A Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak feleljen meg a savfoka és sótartalma
Savfoka: minimum 3, Sótartalom %: (m/m) 1,3% - 2,35%

Előírás továbbá:

- Vezérgondolat - A kovász és a hagyomány jegyében
- Kizárólag magyar alapanyagok felhasználásával készüljön
- Csak természetes anyagokat tartalmazzon
- Frissességjavító technológia, alapanyag alkalmazása
- Nem használhatók célkeverékek, adalékanyagok (aszorbinsav, lisztjavítók). A kenyér 1,0 kg-os tömegegységben készül a versenyre

- A versenyre nevezett kenyérhez mellékelni kell a termékleírást/gyártmánylapot, melyet a jelentkezést követően a Magyar Pékszövetség honlapján megtalálható formanyomtatvány alapján kell elkészíteni. Saját gyártmánylapot nem tudunk befogadni. Elérhetősége >> <https://pekszovetseg.hu/wp-content/uploads/2026/01/Gyartmanylap-Szent-Istvan-napi-kenyer-2026.pdf>
- A kenyér kapcsolódjon a hagyományos magyar kenyérhez (megnevezés, történet, alapanyag, technológia, külalak)

Az elbírálás szempontjai:

- Érzékszervi tulajdonságok: alak, héj, bélzet, illat, íz harmónia
- Gyárthatóság
- Eltarthatóság, frissesség megőrzése.
- A zsúrizett kenyerek esetében az érzékszervi vizsgálatot laboratóriumi vizsgálat követi, ahol megvizsgálják a savfokot, sótartalmat, és a kapott értékeknek meg kell felelni az Élelmiszerkönyvi előírásoknak
- A zsűri kiemelt hangsúlyt fektet a minőségi kritériumok mellett az esztétikai megjelenésre.

Javasoljuk, hogy a versenyre nevezett termékeket **előzetes laborvizsgálatra** küldje el a MÉ-ben meghatározott savfok és sótartalom kontrollja érdekében.

II. kategória: Innovatív kenyér

Kenyérrel szembeni elvárás:

- Innováció
- Újdonság jelenjen meg a termékben
- Harmónia az alapanyag felhasználás tekintetében

Előírás továbbá:

- Magyar alapanyagok felhasználásával készüljön
- A fűszerek használata megengedett
- A kenyér 0,5 kg tömegegységben készülhet
- A vadműanyag technológiával készült termékek az Innovatív kenyér kategóriába nevezhetők és kerülnek elbírálásra
- Az innováció formája lehet az alapanyag használat, a gyártási technológia, megjelenés, élettani hatás
- A versenyre nevezett kenyérhez mellékelni kell a termékleírást/gyártmánylapot, melyet a jelentkezést követően a Magyar Pékszövetség honlapján megtalálható formanyomtatvány alapján kell elkészíteni. Saját gyártmánylapot nem tudunk befogadni. Elérhetősége >> <https://pekszovetseg.hu/wp-content/uploads/2026/01/Gyartmanylap-innovativ-kenyer-2026.pdf>

Az elbírálás szempontjai:

- Érzékszervi tulajdonságok: alak, héj, bélzet, illat, íz harmónia
- Eltarthatóság, frissesség megőrzése
- Innovatív, újdonság a sütőipari piacon
- A zsűri a minőség, a fogyaszthatósági szempontok mellett kiemelt hangsúlyt fektet az esztétikai megjelenésre is.

III. kategória Leveles sétáló sütemény

Termékkel szembeni elvárás:

- Friss gyümölcs felhasználás
- Élesztős vagy élesztő nélküli leveles
- Kizárólag vaj felhasználásával
- Harmonikus ízvilág kialakítás
- Kreatív, dekoratív megjelenés
- Könnyen szállítható és fogyasztható

Előírás továbbá:

- magvak, tejtermékek felhasználása engedélyezett
- előállításához, töltéséhez gyümölcskészítmény is engedélyezett
- A termék súlyegysége 80-120 g
- A versenyre nevezett kenyérhez mellékelni kell a termékleírást/gyártmánylapot, melyet a jelentkezést követően a Magyar Pékszövetség honlapján megtalálható formanyomtatvány alapján kell elkészíteni. Saját gyártmánylapot nem tudunk befogadni. Elérhetősége >> <https://pekszovetseg.hu/wp-content/uploads/2026/01/Gyartmanylap-setalo-sutemeny-2026.pdf>

Az elbírálás szempontjai:

- Érzékszervi tulajdonságok: alak, megjelenés, megfelelő tézstaszerkezet, illat, íz harmónia
- Fontos szempont, hogy séta közben is fogyasztható legyen, praktikus kialakítás
- A zsűri a minőség, a fogyaszthatósági szempontok mellett kiemelt hangsúlyt fektet az esztétikai megjelenésre is

A második fordulóba jutott termékek közül a független bírálóbizottság döntése alapján különdíjban részesülhetnek azok az alkotások, amelyek egy-egy tulajdonságukban kiemelkedő teljesítményt nyújtanak.

A versenyre nevezés módja:

A versenyre jelentkezni az iroda@pekszovetseg.hu címre megküldött jelentkezési lappal lehet. A jelentkezési lap letölthető a Magyar Pékszövetség honlapjáról: <https://pekszovetseg.hu/wp-content/uploads/2026/01/Kenyerverseny-jelentkezesi-lap-2026.pdf>

Kategóriánként legfeljebb 3 különböző termékkel nevezhet 1 cég. A zsűrizéshez termék fajtánként a kenyérből 3 db-ot kell beszállítani, a sétáló süteményből 6 db-ot.

A megküldött sablon használatával a termékleírást/gyártmánylapot mellékelni kell. (Ezen a gyártó beazonosítására alkalmas információ nem szerepelhet. Amennyiben beazonosítható a gyártó, akár a kenyér címkézése, szalagozás miatt, akár a gyártmánylap alapján, az adott versenyzőt a zsűri kizárja a versenyből.)

A versenyt megelőzően 2026. február 12-én a **jelentkezők kérdéseinek megválaszolására** online **Workshopot** tartunk. Részvételi szándékukat a jelentkezési lapon szíveskedjenek jelezni.

A nevezési határidő: 2026. február 16.

Nevezési díj: 5.000 Ft+Áfa/Termék

A kenyeret az első zsűrizés időpontjában kell a – helyszínen bemutatni. A terméket független szakmai zsűri bírálja el. A zsűrizés kétfordulós lesz. A második kör sajtó képviselői számára nyilvános.

A nyertes kenyér készítőjének vállalnia kell a sajtótájékoztatón való megjelenést, és a 2026. évi augusztus 20.-i budapesti rendezvényre a terméke beszállítását, helyszíni értékesítését!

Első forduló-selejtező zsűrizés: HUNGEXPO SIRHA BUDAPEST 2026. március 3-5.

Második forduló-sajtónyilvános zsűrizés: 2026. május 7.