

# Belgium Pizza League

## Wedstrijdreglement

(*Napolitaanse Pizza, Ronde Pizza, Pizza op Plaat, Dessert Pizza*)

---

### 1. KAMPIOENSCHAP EN REGIONALE VERDELING

1.1 De Belgium Pizza League-competitie vindt plaats in België en is opgedeeld in twee etappes: één in Wallonië en één in Vlaanderen.

1.2 De winnaars van de afzonderlijke etappes worden uitgeroepen tot kampioenen van de regio waarin de overwinning plaatsvond en van de specifieke categorie waarvoor ze zich hebben ingeschreven.

1.3 De deelnemers die deelnemen aan beide etappes van de competitie (Vlaanderen en Wallonië) komen in aanmerking voor de titel van "Beste pizzabakker van België". Voor deze titel worden de scores van beide competities opgeteld.

1.4 Om in aanmerking te komen voor de ranglijst als beste pizzabakker van België, is deelname aan beide competities binnen hetzelfde kalenderjaar vereist.

---

### 2. DE DEELNEMERS

2.1 Iedereen van minimaal 16 jaar oud mag deelnemen aan de competitie, ongeacht of deze persoon een professional of amateur is.

2.2 De deelnemer mag tijdens de competitie geen sponsor- of merkreferenties tonen, met uitzondering van zijn/haar eigen merk of de naam/logo van de horecagelegenheid; dit geldt voor de gehele duur van de competitie.

2.3 De inschrijving voor de competitie is individueel; het is niet toegestaan om met meer dan één persoon deel te nemen aan een enkele wedstrijd.

2.4 De deelnemer dient zich op een passende en respectvolle manier te gedragen tegenover alle aanwezigen en andere deelnemers, evenals de ruimte en de werkapparatuur tijdens de gehele duur van de competitie.

2.5 De deelnemer dient een passende outfit te dragen voor het uit te voeren werk (zoals een schort of jas en hoofddeksel).

2.6 Het dragen van ringen of horloges is niet toegestaan tijdens de competitie.

2.7 Elke deelnemer is verantwoordelijk voor het schoonmaken van de oven en de werkruimte voordat de volgende deelnemer aan de beurt is.

2.8 De werkplek moet door de deelnemer zelf worden ingericht; externe hulp bij de voorbereiding is niet toegestaan tijdens de wedstrijd.

2.9 Voor elke overtreding van de regels wordt een strafpunt opgelegd.

---

### 3. DE CATEGORIEËN VAN DE COMPETITIE

3.0 De categorieën van de Belgium Pizza League-competitie zijn: "Napolitaanse Pizza", "Klassieke Ronde Pizza", "Pizza op Plaat" en "Dessert Pizza".

3.1 De bovengenoemde categorieën worden uitsluitend gedefinieerd door de interne regels

van de competitie en worden beoordeeld volgens hetzelfde reglement.

3.2 De categorie moet door de kandidaat worden gekozen tijdens de inschrijfprocedure voor de competitie.

3.3 Elke kandidaat kan zich inschrijven voor meerdere categorieën binnen één enkele competitie.

3.4 De categorieën zijn individueel; deelname in teamverband is niet toegestaan.

---

## **DEFINITIE VAN DE CATEGORIEËN**

### **4.0 Napolitaanse Pizza**

4.0 Een "Napolitaanse Pizza" is een ronde pizza die uitsluitend in een houtoven wordt gebakken, direct op de stenen vloer. Deze categorie weerspiegelt de traditionele Napolitaanse pizza en moet voldoen aan de klassieke kenmerken zoals gedefinieerd door de organisatie. Het pizzadeeg moet worden uitgerold en belegd voor de jury.

4.1 De baktijd van de pizza moet tussen 60 en 90 seconden liggen.

4.2 De diameter van de pizza moet tussen 28 en 35 cm zijn, met een ronde en proportionele vorm.

4.3 De rand (cornicione) moet licht en niet volumineus zijn.

4.4 Toegestane toppings: Margherita (tomaat, mozzarella, basilicum, olijfolie) en Marinara (tomaat, oregano, knoflook, olijfolie).

4.5 De realisatietijd is 10 minuten.

### **5.0 Klassieke Ronde Pizza**

5.0 Een "Klassieke Ronde Pizza" is een ronde pizza die gebakken moet worden in een roterende gasoven, direct op de stenen bakplaat van de oven. Er zijn geen specifieke beperkingen, en deze categorie biedt deelnemers de vrijheid om zich volledig creatief uit te drukken. Het pizzadeeg moet worden uitgerold en belegd voor de jury.

5.1 De baktijd van de pizza is onbeperkt, en de oventemperatuur mag door de deelnemer worden gekozen op basis van de beschikbare tijd en de ovencondities.

5.2 De toppings van de pizza zijn volledig naar eigen inzicht van de deelnemer, zonder enige beperkingen.

5.3 Het deeg en de samenstelling ervan zijn volledig naar eigen inzicht van de deelnemer. Er zijn geen beperkingen in het gebruik van ingrediënten, meelsoorten of technieken voor het beheer van het deeg.

5.4 De tijd die beschikbaar is voor het bereiden van de pizza bedraagt 13 minuten.

### **6.0 Pizza op Plaat**

6.0 Een "Pizza op Plaat" is een rechthoekige pizza die gebakken wordt in een elektrische oven. Er kan gebruik worden gemaakt van zowel een oven met een hoge als een lage bakruimte. De pizza moet strikt op een bakplaat worden gebakken, waarbij de afmetingen naar eigen inzicht van de deelnemer zijn. Het pizzadeeg moet worden uitgerold en belegd voor de jury.

6.1 De baktijd is onbeperkt, en het is toegestaan om de pizza voor te bakken tijdens de competitie. Het gebruik van vooraf gebakken bodems van thuis is echter niet toegestaan.

6.2 De baktijd moet worden gehouden tussen 270°C en 330°C.

6.3 De toppings en vullingen van de pizza zijn volledig naar eigen inzicht van de deelnemer.

6.4 Er is volledige vrijheid in het gebruik van verschillende meelsoorten, deegbeheer en de uiteindelijke presentatie, mits de afmetingen van de verstrekte bakplaat worden

gerespecteerd.

6.5 De tijd die beschikbaar is voor de bereiding is 30 minuten.

## **7.0 Dessert Pizza**

7.0 Een "Dessert Pizza" is een zoet, gerezen deeg dat geïnspireerd is op het traditionele pizzadeeg. Het moet worden gebakken in een elektrische of gasoven, en er is volledige vrijheid in de uitvoering.

7.1 Er zijn geen beperkingen op de baktijden of temperaturen.

7.2 De keuze van ingrediënten, meelsoorten en de gebruikte technieken is volledig naar eigen inzicht van de deelnemer.

7.3 De tijd die beschikbaar is voor de bereiding is 13 minuten.

---

## **8.0 JURY: ROLLEN EN BEOORDELINGSCRITERIA**

8.1 De jury bestaat uit wedstrijdjuryleden die verantwoordelijk zijn voor de beoordeling van het eindproduct door middel van proeven, visuele en tastanalyses van de geserveerde producten. Zij analyseren ook het bereidings- en bakproces van het eindproduct. De juryleden hebben de vrijheid om vragen te stellen aan de deelnemer over de bereiding, wat mee kan wegen in de eindbeoordeling.

8.2 De voorzitter is verantwoordelijk voor de coördinatie en het beheer van de juryleden en zorgt ervoor dat de wedstrijd volledig volgens de regels verloopt. De voorzitter heeft de bevoegdheid om straffen toe te voegen of in te trekken tijdens en na de wedstrijd.

8.3 Het is onder geen enkele omstandigheid toegestaan om de deelnemer als persoon te beoordelen, op basis van eerdere competities of persoonlijke voorkeur. Het enige beoordelingscriterium is het product dat op dat moment wordt gepresenteerd. De voorzitter en de organisatie van de competitie behouden zich het recht voor om beoordelingsfouten te corrigeren die voortvloeien uit dergelijke subjectieve beoordelingen. Zo nodig worden er maatregelen genomen tegen juryleden die zich niet aan hun verplichtingen houden.

8.4 De scores moeten direct na het proeven en een eventueel gesprek met de deelnemer worden toegekend. Het is juryleden niet toegestaan om vooraf hun scores met elkaar te delen om partijdigheid of fraude te voorkomen.

8.5 Juryleden mogen voorafgaand aan het geven van hun scores overleggen om een algemeen idee te krijgen van het niveau van de deelnemer, maar zonder expliciet numerieke scores te bespreken.

8.6 Afhankelijk van de categorie beoordeelt de jury het visuele aspect, de smaak van het deeg, de textuur, de combinatie van ingrediënten, de bakwijze, de originaliteit en hoe goed het product voldoet aan de kenmerken van de competitie.

8.7 De juryleden hebben maximaal 5 minuten per deelnemer om hun beoordeling te voltooien. Deze tijd kan worden aangepast in uitzonderlijke gevallen na overleg met de voorzitter of organisatie.

## **9.0 UTRUSTING EN INGREDIËNTEN**

9.1 De kandidaten zijn verplicht om verse en kwalitatieve ingrediënten te gebruiken die zo behandeld zijn dat het risico op bacteriële besmetting en de achteruitgang van organoleptische en kwalitatieve eigenschappen van het product minimaal zijn.

9.2 De ingrediënten en het deeg moeten door de kandidaat zelf worden meegebracht en mogen niet ter plaatse worden bereid. Kleine voorbereidingen zijn echter toegestaan tijdens

de wedstrijd binnen de beschikbare tijd.

9.3 De kandidaat mag geschikte apparatuur meenemen en gebruiken tijdens de competitie. Dit kan messen en andere hulpmiddelen omvatten.

9.4 Basisuitrusting zoals ovenscheppen, spatels, bakplaten, ovenhandschoenen, thermometers en bloemstrooiers voor het uitrollen van het deeg worden door de organisatie geleverd.

9.5 De organisatie stelt, op verzoek, koelkasten beschikbaar voor eventuele opslag van ingrediënten en deeg.

---

## 10.0 VERLOOP VAN DE COMPETITIE

10.1 De kandidaten moeten minstens een uur vóór de start van hun wedstrijd aanwezig zijn op de locatie. Het geschatte begintijdstip van de wedstrijd wordt van tevoren aan elke deelnemer meegedeeld.

10.2 Bij aankomst op de locatie moet elke deelnemer zich registreren en ontvangt hij/zij een uniek identificatienummer dat geldig blijft gedurende de hele competitie binnen de specifieke categorie.

10.3 De wedstrijdtijd begint zodra de jury of de voorzitter de deelnemer het startsein geeft. Als een deelnemer te laat komt of niet verschijnt, blijft de tijd op de klok doorlopen zonder uitzonderingen.

10.4 De deelnemer mag op geen enkele wijze interactie hebben met de oven vóór zijn/haar beurt.

10.5 De deelnemer mag niets op de werkbank plaatsen vóór de start van zijn/haar beurt. Dit geldt zowel voor het deeg als voor de te gebruiken ingrediënten.

10.6 De deelnemer mag alles doen wat hij/zij nodig acht voor het voltooiën van het product binnen de beschikbare tijd (bijvoorbeeld meerdere pizza's maken, twee pizza's tegelijkertijd bakken, voorbakken, etc.), zolang dit binnen de gestelde limieten blijft.

10.7 De deelnemer die de beschikbare tijd overschrijdt, krijgt een straf afhankelijk van de extra benodigde tijd.

10.8 De deelnemer die meer dan 5 minuten te laat is, wordt automatisch gediskwalificeerd, zonder uitzonderingen.

10.9 Uitzonderingen kunnen worden gemaakt in specifieke gevallen van vertragingen, mits vooraf gemeld en gemotiveerd door de deelnemer.

---

## 11.0 STRAFPUNTEN

11.0 Strafpunten worden toegekend in geval van overtreding van de regels en worden opgelegd door de wedstrijdjury, de voorzitter of de organisatie.

11.1 De volgende straffen kunnen worden opgelegd en hun waarde:

- **Onjuiste outfit:** -15 punten
- **Vuile outfit:** -10 punten
- **Niet schoonmaken van de werkruimte:** -10 punten
- **Niet schoonmaken van de oven:** -10 punten
- **Te laat afronden van de wedstrijdtijd:** -10 punten (per extra minuut, tot een maximum van 5 minuten)
- **Ongepast gedrag of houding:** -30 punten

