



DM I GRILL

DANISH BARBECUE ASSOCIATION

DBQA REGLER

2025

Indholdsfortegnelse

Hold og deltagere	3
Holdområdet	3
Udstyr	4
Elektrisk udstyr	4
Hovedkategorierne	5
Fødevarer og hygiejne	6
Indleveringsboksen	7
Indlevering	8
Diskvalifikation	9
Generelle regler	9
Bedømmelse og præmier	10
Medier	11
Sponsorer	11

Hold og deltagere



1. Et hold består af minimum 2 og maksimum 10 deltagere.
2. Hver deltager må kun deltage på et hold under samme konkurrence.
3. Minimumsalderen for alle holddeltagere er 16 år, dog skal holdkaptajnen være 18 år.
4. Hvert hold skal have 1 udpeget holdkaptajn, som skal deltage ved kaptajnsmødet inden konkurrencens start.
 1. På kaptajnsmødet vil kaptajnen få mulighed for, at stille spørgsmål til konkurrencens regler og regulativer.
 2. Tid og sted for kaptajnsmødet vil blive annonceret af arrangørerne inden konkurrencens start.
5. Holdet er selv ansvarlig for deres egen sikkerhed og forsikring af udstyr/holddeltagere.
 1. Arrangøren og DBQA kan på intet tidspunkt holdes ansvarlige for skader på udstyr eller forsvundet udstyr under en konkurrence eller andet arrangement.
6. Alle hold skal være tilmeldt hos arrangøren af konkurrencen inden den udskrevne deadline for tilmelding.
 1. Holdet er først fuldt ud tilmeldt, når arrangøren har modtaget fuld betaling.
7. Holdet bestemmer selv holdnavnet, det må dog ikke være for langt, så det ikke kan være på diplomer m.m. (maksimalt 25 tegn).
8. Holdet må medbringe deres egen musik, så længe dette ikke er til gene for publikum, de andre hold eller arrangørerne.
 1. Arrangøren af konkurrencen kan vælge at undsige denne regel, og forbyde musik såfremt de ikke mener at det er passende.
9. Holdene opfordres til at iklæde sig holddragter og pynte deres holdområde med ting der identificerer holdet og det de står for.
 1. *Alt reklame for sponsorer skal være opstillet inden for pittens afgrænsning og godkendes af arrangøren.*

Holdområdet

10. Hvert deltagende hold får udpeget et holdområde til brug under konkurrencen.
11. Alt holdets udstyr skal holdes indenfor grænserne af det udpegede holdområde.
12. Det er ikke tilladt, at holdene deles om pladsen på de udpegede holdområder eller udstyr placeret indenfor disse områder. *Dette gælder også eventuelle pavillon eller parasol.*
13. Et holdområde vil være minimum 20 m².
14. Det er holdets ansvar, at deres holdområde holdes opryddet og rent før, under og efter konkurrencen.
 1. Enhver form for åben ild skal være overvåget til enhver tid.
 2. *Alt løst affald skal indsamles og smides i affaldscontainere. Arrangøren kan kræve sortering af affaldet.*
 3. Såfremt området ikke holdes ryddeligt, så kan arrangørerne vælge at straffe holdet med, i første omgang en advarsel og derefter bortvisning.
15. *Der skal være åbent ind til holdets pavilloner, så publikum kan få et indblik i hvad der sker.*

Udstyr

16. Alle grill typer/mærker må benyttes, så længe at brændsel er enten trækul, briketter, træ, træpiller eller gas.

	Alle mærker grill/smoker/plancha/pizzaovn som er drevet af ild.		Ingen anden varmekilde end grillen er tilladt. Dette inkluderer (men er ikke begrænset til) kogeplader, gasblus (gælder også sideblus på gasgrill – dog er Sizzlezone og lign. Undtaget), frituregryder, sous vide, ovne osv.
	Manuelle og auger drevne pillegrill, hvis primære varme kommer fra afbrænding af piller.		
	El og gastænding af det primære brændsel		

17. Brændbare væsker er ikke tilladt at benytte under optænding af grillen. Det er tilladt at bruge elektriske grillstartere eller grillstartere baseret på gas under optændingen. Dog må de ikke bruges til madlavning samtidigt.

Elektrisk udstyr

	Kølebokse og køleskabe		Elektrisk varmekilde til forberedelse, tilberedning eller varmholdning.
	Elektriske pitcontrollere		Thermomix eller tilsvarende thermoblender

18. Arrangøren kan vælge at begrænse brugen af elektrisk udstyr, såfremt at mængden af strøm på konkurrenceområdet er begrænset.

19. Holdene forventes selv, at medbringe alt udstyr der kræves for at deltage i konkurrencen.

1. Dette inkluderer (men er ikke begrænset til) grille, knive, krydderier, skærebrædder, førstehjælpsudstyr, brandslukningsudstyr, forlængerledninger, viskestykker/klude, sæbe, gummihandsker m.m.

20. Arrangørerne kan ved nogle konkurrencer vælge at sørge for dele af udstyret i form af f.eks. borde, stole og pavilloner m.m.

1. En liste over udstyr som arrangøren tilbyder, vil være tilgængelig med konkurrence informationerne.

2. *Udleveres der pavilloner udlånt af sponsorer skal disse stå forrest. Ønsker holdene at opstille pavilloner ved siden af disse, skal disse være neutrale uden nogen former for tryk eller lign. Alternativ skal disse dækkes over. Pavillon der er opstillet bagved udleveret pavillon er der ikke krav til.*

21. Sikkerhed på pladsen er meget vigtig for DBQA og det er til enhver tid arrangørens pligt og ansvar at beslutte om noget udstyr er usikkert at benytte eller ej.

Hovedkategorierne

For at blive Grand champion (samlet vinder) og reserve grand champion (samlet 2. plads), skal man som hold have flest point på tværs af de 5 hovedkategorier.

1. Kylling + sidedish

1. Holdet vil få udleveret hele kyllinger
2. Holdet må selv vælge om de vil indlevere lyst kød, mørkt kød eller begge. Og de vælger selv om der indleveres med ben.
3. Sauce-indsprøjtning i kødet er tilladt.
4. Sidedish vælges af arrangøren og annonceres sammen med det øvrige kategori katalog.

2. Brisket

1. Der udleveres hele briskets, som enten "full-packer" (både flat og point), eller bare flat delen.
2. Er det ikke muligt at skaffe brisket, må arrangøren udlevere en anden udskæring.
Fx rib-eye, oksefilet eller beef ribs
3. Brisket må indleveres pulled (trukket), som tern, som skiver. Såkaldte burned ends er frivillige.
4. Kødet må ikke fyldes eller indbages.
5. Sauce insprøjtning er tilladt.

3. Svinenakke

1. Arrangøren kan udlevere enten Boston butt (grise skuldre bone in eller udbenet) eller nakkefilet.
2. Det annonceres i kategorikataloget hvilken udskæring der udleveres ved den pågældende konkurrence.
3. Kødet skal tilberedes helt, men det er ligegyldigt om det er bone-in eller udbenet.
4. Kødet må indleveres pulled (trukket), som tern, som skiver eller et mix heraf.
5. Kødet må ikke fyldes eller indbages.
6. Sauceindsprøjtninger er tilladt.

4. Spareribs

1. Arrangøren kan vælge at udlevere enten spareribs (St. Louis cut) eller babyback ribs.
2. Det annonceres i kategorikataloget hvilken type ribs der udleveres ved den pågældende konkurrence.
3. Kødet skal indleveres i stykker med enten 1 eller 2 ben i.
4. Brining (formarineret i salt) er tilladt.
5. Sauceindsprøjtning er tilladt.
6. Forkogning eller fritering af ribs er ikke tilladt.

5. Fisk + sidedish

1. Arrangøren vælger typen af fisk der udleveres.
 1. Det annonceres i god tid inden konkurrencen hvilken fisk der vælges, senest 8 uger før.
 2. Fisken kan udleveres hel eller som filet.
2. Fisken må serveres både varm og kold (eksempelvis koldrøget).
3. Sauceindsprøjtning er tilladt.
4. Sidedish vælges af arrangøren og annonceres sammen med det øvrige kategorikatalog.

22. Arrangøren må gerne tilføje yderligere kategorier til konkurrencen, men disse må ikke indgå i beregningen af den samlede vinder.

1. Arrangøren vælger hvilke ekstra kategorier der er med.
2. Det er frivilligt om man ønsker at deltage i disse kategorier.
3. Arrangøren vælger selv om de ønsker at udlevere råvarer til de ekstra kategorier eller om de laves som "freestyle", hvor holdene selv medbringer alle tingene.
4. Der indleveres som udgangspunkt enten i hvide skumbokse eller på bakke med 6 hvide tallerkner 15 cm i diameter.

Der må gerne stilles noget ovenpå tallerknerne, men der skal være 6 indleveringer. Tallerkenerne skal indleveres på et fad eller bakke, som sikkert kan bæres af 1 person
5. Der annonceres en 1.-3. plads for hver af de ekstra kategorier.
6. De frivillige kategorier er ikke underlagt de samme regler som hovedkategorierne. Der er derfor ingen begrænsninger på hvilke råvarer holdene må benytte

Fødevarer og hygiejne

23. Kødet + ingredienserne til sidedish udleveres af arrangøren inden konkurrencestart.
 1. Alle råvarer garanteres friske og håndteret efter landets foreskrevne hygiejneregler.
 2. Hvert hold får udleveret den samme mængde råvarer inden konkurrencen.
24. Der må kun benyttes udleverede råvarer i de 5 hovedkategorier.
 1. Brug af medbragt kød i disse kategorier vil medføre diskvalifikation.
25. Råvarerne må ikke forarbejdes før end det, af arrangøren, foreskrevne starttidspunkt.
26. Udleverede råvarer må på intet tidspunkt forlade holdområdet under konkurrencen.
 1. Dog er det tilladt at henstille råvarerne i en af arrangøren opstillet køleordning.
27. Konkurrence råvarerne kan til enhver tid under konkurrencen blive inspiceret af repræsentanter fra arrangøren.
 1. Disse kontrollerer for brud på regler, hygiejneregler og om råvarerne opbevares korrekt.
 2. Kontrollanterne kan give advarsler og indberette hold/deltagere til arrangøren.
 3. Det er i sidste ende arrangørens ansvar at bortvise hold/deltagere som ikke overholder hygiejnekravene efter påtale fra kontrollanterne.
28. Fødevarer skal opbevares ved 5°C (fisk dog maks 2°C) eller lavere indtil tilberedningen påbegyndes.
29. Opvarmede/færdigtilberedte råvarer må ikke opbevares uden for køl i mere end 4 timer.
 1. *Opbevares færdigtilberedt råvarer i termokasse for at trække til indlevering, er det holdets opgave at dokumentere: tidspunkt og temperatur for nedpakningen.*
30. Holdet skal uddele smagsprøver af de overskydende råvarer fra de ting de forbereder til konkurrencen.

Indleveringsboksen

31. Størrelsen og formen på indleveringsboksen annonceres af arrangøren inden konkurrencen.
1. Boksen vil være stor nok til at kunne indeholde nok mad til 6 dommere.
32. Hvert hold skal indlevere 1 indleveringsboks for hver kategori.
1. Det er tydeligt påtegnet boksen hvilken kategori den tilhører.
 2. En evt. etiket på boksen vil altid stå på oversiden af boksen
 3. I kategorier med side dish skal hovedemne og side dish enten indleveres i hver sin boks eller i sæt af tre.



- Hovedemne
- Sidedish

33. Arrangøren kan vælge at holdene skal indlevere 1 præsentationstallerken med hver af deres retter sammen med indleveringsboksen.
1. Denne benyttes til at vise retterne til publikum og medierne.
 2. Hvis præsentationstallerken skal laves, annonceres dette af arrangøren inden konkurrencen.
 3. *Alternativ kan der vælges at holdene skal udstille denne ved deres holdområde.*
34. Det er strengt forbudt at lave nogen former for identificerbare mærker på indleveringsboksene.
1. Opdages dette vil det medføre en score på 0 fra alle dommere i alle kriterier for den pågældende ret.
 2. Ved gentagende brud på denne regel, vil holdet blive diskvalificeret og sat i karantæne for fremtidige DBQA konkurrencer.
35. Eneste tilladte pynt i boksen i de 5 hovedkategorier, er grønne salatblade og/eller persille (kruspersille eller bredbladet).
1. Pynten er ikke en del af bedømmelsen af retten, og vil derfor ikke blive vurderet af dommerne.
36. Krydderurter må benyttes under tilberedningen af retten, men ikke påføres retten efter endt tilberedning.
1. Alle krydderurter som ikke er tilberedte vil blive anset som ulovlig pynt i hovedkategorierne.
 2. I de frivillige kategorier er det tilladt at pynte med friske krydderurter.
37. Saucer, glazer og sauceindsprøjtninger er tilladte under tilberedning af kødet.
1. Et sidste let lag af glaze/sauce inden indlevering er tilladt. Overdrevent brug der medfører mindre søer af sauce/glaze vil dog medføre en straf på minus 1 point fra hver dommer i kriteriet "udseende".
 2. Saucer kan ikke indleveres som tilbehør til kødet i hovedkategorierne.
 3. Alle former for indblanding i dej eller indpakning i f.eks bacon er kun tilladt på side dish og de frivillige kategorier.
 4. Fritering er tilladt på sidedish og de frivillige kategorier. Men husk at det er en grillkonkurrence.

38. Alle former for grillspyd, tandstikker, og ikke godkendt pynt/tilbehør vil blive anset som fremmedlegemer i indleveringsboksen.

Straf	Fejl	Yderligere info
Minus 2 point fra alle dommere	Fremmedlegeme – spiseligt/ikke spiseligt	F.eks. tandstik, spyd, folie, dej eller anden indpakning af hovedemnet
Minus 2 point fra alle dommere	Forkert pynt	F.eks. friske urter, rød salat, grøntsager på hovedemnet.
0 point i alle kategorier	Markering	F.eks. håndskrevet eller mekanisk markering af boksen
Minus 1 point fra alle dommere	Overdrevet brug af sauce	

Indlevering

39. De nøjagtige tider for hvornår der skal indleveres i hver kategori annonceres af arrangøren i programmet for konkurrencen
40. Man har rettidigt indleveret, hvis man står i køen til indlevering INDEN tidsvinduet er overskredet.
41. Indleveringsvinduet er specificeret til 10 minutter ved konkurrencer med under 50 deltagende hold, og 20 minutter ved konkurrencer med mere en 50 hold.
42. Tidsvinduet strækker sig fra lige dele før og efter den opgivne indleveringstid.
1. Hvis vinduet er 10 minutter og indleveringstiden er kl. 12, så vil indleveringsvinduet være fra kl. 11.55 og til 12.05
 2. Hvis vinduet er 20 minutter og indleveringstiden er kl. 12, så vil indleveringsvinduet være fra kl. 11.50 og til 12.10
43. Hvis arrangøren ser sig nødsaget til at ændre i indleveringstiderne, skal dette informeres til holdene hurtigst muligt og senest på holdkaptajns mødet inden konkurrencen.
44. For sent indleverede retter vil blive bedømt af dommerne, så holdet kan få feedback - men scoren vil ikke tælle med i konkurrencen.

Diskvalifikation

Diskvalifikation af	Fejl	Yderligere info
Holdmedlem	Deltaget på mere end et hold	Medlemmet må ikke erstattes. <i>Gælder også hvis holdmedlemmet sover i en anden pit.</i>
Holdmedlem eller hele holdet	Salg af varer, fødevarer eller udstyr	Alt salg skal godkendes af arrangøren
Hold	Brug af elektrisk varmekilde	Gælder også brug af anden ikke godkendt varmekilde
Hold	Tilberedt mad forlader pitten	Gælder ikke ved indlevering
Hold	Fødevarer ikke tilberedt fra rå	
Hold	Brug af råvarer til hovedkategori, der ikke er tildelt af arrangøren	
Hold	Upassende opførsel	Være tydeligt beruset Brug af illegale stoffer Uacceptabelt sprogbrug Ekstremt støjniveau Slåskampe Sabotage af andre hold
Hold	Kontakt med dommere under konkurrence dagen	Gælder alle former for kommunikation
Hold	Deling af billeder	Deling af billeder på sociale medier, der viser maden. Disse må først deles når konkurrencen er helt slut.

Generelle regler

45. Det er ikke tilladt at sælge udstyr, fødevarer, drikkevarer samt rabatkuponer fra holdområdet før, under og efter konkurrencen. *Dog er t-shirt, caps og lign. Merchandise tilladt med holdets navn og logo*
 1. Arrangøren kan omstride denne regel i enkelte tilfælde, hvis holdet anmoder om dette på forhånd.
46. Konkurrencer afholdes altid i henhold til de lokale regler og regulativer for ild, elektronik, affaldssortering, sundhed, hygiejne og genbrug.
47. Det er ikke tilladt at ryge tobak, imens man forarbejder/tilbereder råvarerne til konkurrencen.
48. Deltagerne skal til enhver tid være iklædt anstændigt tøj, således de ikke virker stødende overfor andre deltagere eller publikum.
 1. Overholdes dette ikke, kan det medføre det bortvisning.
49. Affald skal indsamles og placeres i de opstillede affaldscontainere.
50. Det er strengt forbudt for deltagerne og dommerne at dele billeder af retterne under konkurrencen på sociale medier/internettet.

51. DBQA har fulde rettigheder til billeder taget under konkurrencen af DBQA-repræsentanter. Dette inkluderer billeder af deltagere, konkurrenceområde og holdområde.
1. Deltagere og frivillige ved DM giver ved deltagelse, samtykke til at billeder af dem må bruges i DBQA-regi fremadrettet.
 2. Holdene giver ved deltagelse samtykke til at hold og sponsor logo på fotos må bruges i DBQA regi fremadrettet.
52. Det er ikke tilladt at have kæledyr med ind på området, hvor fødevarer tilberedes.
53. Der er "stilletid" i perioden fra kl. 22 til 07 på konkurrencedagene (inkl. dagen før og efter konkurrencen).
1. Lydniveauet skal holdes på et minimum og ikke være til gene for andre.
54. Det er til enhver tid arrangørerne + DBQA repræsentanternes tolkning af regelsættet der er gældende, og deres afgørelser i stridigheder er endeligt gældende.
55. Som udgangspunkt kan internationale hold ikke blive samlet vinder af nationale konkurrencer.
1. De kan dog godt blive vinder i de enkelte kategorier.

Bedømmelse og præmier

56. DBQA tillader kun bedømmelse ved blindsmagning i de 5 hovedkategorier.
1. I de ekstra kategorier kan arrangøren vælge at benytte andre former for bedømmelse.
57. Alle retter skal bedømmes af minimum 5 (og maks 6) dommere.
58. Alle retter bedømmes af det samme antal dommere ved en konkurrence.
59. Retterne bedømmes ud fra følgende:

Kategori med sidedish		Kategori uden sidedish & frivillig kategori	
Udseende	10%	Udseende	15%
Smag/duft	45%	Smag/duft	45%
Tekstur/mørhed	30%	Tekstur/mørhed	35%
Kreativitet	10%	Kreativitet	5%
Sidedish	5%		

60. Samlet vinder findes ved at tage den vægtede sum på tværs af de 5 hovedkategorier.
61. Hver kategori vil have en 1.-3. plads annonceret
62. Pointskala

0	Retten er diskvalificeret, holdkaptajn skal underrettes.
1	Uspiselig (hele retten)
2	Kraftig forkullet eller rå (det meste uspiselig). Dommeren vil helst spytte ud
3	Over- eller undercooked (det meste uspiselig)
4	Over- eller undercooked (der kan spises nok til at smage)
5	Acceptabelt
6	All-round god, spiselig dog ikke fremragende
7	Meget god
8	Excellent. Dommeren vil gerne spise mere.
9	Superb. Dommeren kan ikke lade være med at spise mere
10	Fremragende. Er god nok til at servere på en toprestaurant

63. Ved tvivl vil dommerne som udgangspunkt lade tvivlen komme holdet til gode.

64. Dommerne benytter pre-definerede straffe ved deres bedømmelser.
1. Strafpunkt trækkes fra det antal point som dommerne ville have givet retten, hvis fejlen ikke var der.
 2. Der findes pre-definerede straffe for følgende:
 1. Fremmedlegemer (f.eks. tandstik, grillspyd, sølvpapir, "dej", pynt) -2 point fra hver dommer i kriteriet "udseende".
 2. Forkert pynt (f.eks. friske urter, rød salat, grøntsager) – 2 point fra hver dommer i kriteriet "udseende".
 3. Mærker på indleveringsboksen: 0 point fra alle dommere i alle kriterier (diskvalificering i den enkelte kategori).
 4. Indlevering i boks med forkert label: 0 point fra alle dommere i alle kriterier (diskvalificering i den enkelte kategori).
 5. For lidt mad i boksen: 0 point for alle kriterier fra den/de dommere der ikke fik noget kød.
65. Dommere skal markere tydeligt, hvis der gives en straf og kommentere hvorfor.
66. Alle karakterer under 5 for et af kriterierne medfører en kommentar fra dommeren

Medier

67. Alle hold og deres holddeltagere giver som udgangspunkt arrangørerne og DBQA lov til at benytte eventuelle billeder/video/lydoptagelser der laves under konkurrencen.
1. Dette medfører dog ikke at DBQA overtager rettighederne til mediet.
68. Følges holdet af repræsentanter fra pressekorpsset, så skal arrangøren informeres herom inden konkurrencens start.

Sponsorer

69. Det er tilladt for deltagende hold at have sponsorer og reklamere for disse indenfor deres holdområde og på deres trøjer.
1. Hvis yderligere reklame for sponsorerne ønskes på området, så kan dette tilkøbes efter aftale med arrangøren
 2. Holdenes sponsorreklamer må aldrig overskygge konkurrencens egne sponsorer.
 3. Mængden af sponsorreklamer der er tilladt, bestemmes til enhver tid af arrangøren.
 4. *Arrangøren kan bestemme placeringen af reklamer, og dennes beslutning er endegyldigt.*