

# Het is bijna zo ver!...

## Vakwedstrijden EUROBEEF 2021, Junior Cup en Meesterschapwedstrijd komen eraan!

### BELANGRIJKE PRAKTISCHE TIPS



Deelnemen aan de prestigieuze vakwedstrijden EUROBEEF, Meesterschapwedstrijd of voor de jongeren, de Juniorcup, levert onze sector een positief imago op. Uiteraard is winnen het hoofddoel maar ook een onderscheiding met goud, zilver of brons geeft jouw producten meer naambekendheid. In het verleden hebben heel wat winnaars ervaren dat de extra mediabelangstelling en het opwaarderen van je vakmanschap niet te onderschatten pluspunten zijn van de deelname aan de vakwedstrijden. Het is niet alleen een bevestiging van je kunnen maar geeft ook de mogelijkheid om je product(en) te onderwerpen aan het deskundige oordeel van de vakjury. Bovendien zijn de klanten bijzonder fier als hun slager wint en zullen zeker en vast de winnende producten blijven kopen.

#### “HET EFFECT VAN EEN PRIJS WINNEN IS ECHT GROOT”

De voorbereiding op de vakwedstrijd kost heel wat tijd maar juist dit traject is bijzonder waardevol. Vele ambachtelijke slagers nemen deel met hun bestaande specialiteiten of hebben nieuwe producten ontwikkeld. Je neemt dan best eens echt de tijd om samen je medewerkers te brainstormen, te experimenteren en zo ontstaan er verrassend goede ideeën. Je bent samen op een leuke manier met het ambachtelijk vak bezig.

#### TIJD EN VOORBEREIDING: SLEUTEL TOT HET SUCCES

- Lees aandachtig het reglement in het vakblad “De Belgische beenhouwerij” of surf naar [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be)
- Maak tijdig je planning en werk met een checklist.
- Voor de vlees- en buffetschotels heb je een langere inloopperiode nodig dan je bestaande vleeswarenproducten.
- Fijne presentatie en de millimeter-precieze afwerking zijn een must bij sierschotels.
- Neem voldoende tijd voor een **perfect uitgekiende** voorbereiding, bereiding, detailafwerking...

- Test alle producten verschillende keren uit met een testpanel.
- De schotels en de producten moeten voldoen aan de eisen van de huidige geldende Belgische wetgeving.
- Let op voor contaminatie.

#### DURF JEZELF EEN AANTAL VRAGEN TE STELLEN. DAT HELPT OM JOUW BESTAANDE PRODUCTEN TE VERBETEREN OF NIEUWE PRODUCTEN TE ONTWIKKELEN.

- Geef de naam van het product voldoende kwaliteitsimago en ambachtelijkheid mee, zodat het aandacht opwekt en de lading dekt.
- Het product moet aan een aantal kwaliteitseisen voldoen zoals smaakverwachting, kleur en voedselveiligheid.
- Is het product binnen het aangeboden assortiment van toegevoegde waarde en heeft het een vers- en ambachtelijke uitstraling. Is het voldoende uniek om klanten te binden en/of nieuwe klanten te werven?
- Likt het product tot kopen door de uitstraling? Denk hierbij aan vorm, kleur, smakelijkheid, ambachtelijke/Bourgondische



**Mayonaise  
Sausen  
Salades**

**03/216.01.11**

Maurice Mathieu N.V. - Westpoort 41 - 2070 Zwijndrecht

[www.mauricemathieu.be](http://www.mauricemathieu.be)

uitstraling en verpakkingssuitvoering.

- Is het product voor de consument makkelijk te bereiden en toe te passen in het eetpatroon of eetgedrag?
- Heeft de klant veel of weinig keukenhulpmiddelen nodig? Te veel hulpmiddelen maken het product meestal onaantrekkelijk ingewikkeld.
- Zoek naar producteigenschappen die het gezondheidsimago versterken, zoals bv. Zout- en reductie (zie V.I.S project van De Belgische Beenhoudersbond. Lees de vakartikelen en bekijk de demofilmpjes), allergenvrij, mager, caloriearm en weinig E-nummerhulpstoffen. Alles wat met gezondheid te maken heeft, is elke dag voor iedereen belangrijk en dit blijft zo.
- Hoe goed is de houdbaarheid? Voor consumenten is de houdbaarheidsdatum of ten minste houdbaar tot-datum zeker ook belangrijk.
- Kan men van grondstoffen met een lage kostprijs een product met hoogwaardige kwaliteitssuitstraling maken?
- Ook de prijs van het product moet onderbouwd zijn waarbij van belang is :
  - hoe groot de doelgroep is waar je je op richt;
  - welke verkoopprijs je kunt hanteren in jouw marktgebied.
  - of je kiest voor 'luxe' of 'gewone' klanten en wat wordt besteed aan (luxe) voeding.
- Probeer een product te ontwikkelen dat de concurrentiepositie van producten en bedrijf versterkt bv. ten opzichte van de grootdistributie.
- Een zeer belangrijk aspect is de smaak en mondgevoel van het product. Voldoet het product aan
  - de gewenste malsheid/beet, zoutgehalte, kruidensterkte, vorm/model, kleur, aroma en mondgevoel? Is er de juiste balans tussen de diverse gebruikte ingrediënten?
- Denk bij het ontwikkelen van nieuwe producten aan verschillende toepassingsmogelijkheden in relatie tot het gebruiksmoment zoals bv. BBQ, wokken...
- Het imago van de grondstof of vleessoort kan een belangrijke rol spelen. Denk hierbij aan bv. diervriendelijke landbouw die de populariteit van de vleessoort kunnen bepalen.
- Tijdgebonden producten zoals zomer/winterkost, barbecueperiode, aspergetijd... kunnen invloed hebben bij de productkeuze. Soms zijn producten het gehele jaar door toepasbaar in het assortiment.
- Zijn er bij het bedenken van een nieuw product extra productiekosten door extra investeringen? Ook de verkrijgbaarheid van grond- en hulpstoffen en een eenvoudige productiemethode zijn belangrijk.

- Marketing is een prachtig middel om het nieuwe product onder de aandacht te brengen, waarbij proeverijen organiseren de beste verkoopmethode is. Het is interessant om schoolklassen hierbij te betrekken of om op de 'Week van de Slager' een nieuw product te promoten.
- Opvallende afwijkingen betreffende toevoegingen en declaraties kunnen in strijd zijn met de wet. Goede informatie verzamelen over wetgeving kan latere teleurstellingen voorkomen.
- Een aantal trends waarop men ook nog kan aansluiten zijn:
  - Smaakcomposities die in de belangstelling staan
  - Nieuwe gebruiksmomenten of eetpatronen
  - Een trendy uitstraling en verpakking
  - Sociale- en culturele invloeden zoals bv. geloof, groepsge-drag en cultuur
  - Buitenlandse invloeden
  - Verschuivingen binnen het voedingspatroon zoals minder aardappels en meer luxe groenten
  - Alternatieve voedingspatronen zoals biologische-dynamische voeding

#### HOU REKENING MET:

- **Smaak en geur:** dit omvat het juiste evenwicht van de smaken. De geur komt eveneens in aanmerking: net zoals voor de smaak is het belangrijk de authenticiteit en het ambachtelijke karakter te respecteren.  
Een pastei moet een pasteismaak hebben, een kookworst een worstsmaak met een prefecte beet, m.a.w. laat een om originaliteitsredenen toegevoegd ingrediënt de originele smaak van het product niet verknoeien.
- **Uitzicht, presentatie:** dit wil zeggen de mate waarin het visuele aspect aantrekkelijk is, de creativiteit en de innovatie. De harmonie van de kleuren en het praktische en aantrekkelijke karakter van het product.  
De esthetische beoordeling, de presentatie... de eerste blik moet aangenaam en zo esthetisch mogelijk zijn.
- **Ambachtelijke, professionalisme, originaliteit:** dit is het unieke creatieve aspect en de originaliteit van de producten, gerechten, sierschotels...
- **Bereidingstechniek:** dit omvat technieken en vaardigheden waarmee een product, bereiding, sierschotel... is samengesteld o.a. cutter-, verhittings-, garneertechniek... uitzicht snijvlak, beet (mondgevoel), smaak, geur...
- **Netheid;** afwerking van de producten, schotelranden... het respecteren van de hygiëneregels.

## EUROBEEF & JUNIOR CUP

### RUBRIEK 1 : GEBRUIKSKLARE VERS VLEESSCHOTEL

Voor max. 6 aantal personen, bv. Teppanyaki, fondue, gourmet, steengrill, wok, BBQ...

- In deze rubriek zijn de punten voor propagandistische waarde/vleespromotie, originaliteit en creativiteit van uitzonderlijk belang.

#### Veel voorkomende fouten

- **Algemene esthetische indruk:** te vol/overladen, te zware achtergrond, te kleine schotel/niet passend, rommelig, te vlak, geen variatie, geen passende garnering, vuile en vette randen, niet vers gewerkt.
- **Samenstelling:** niet-passende samenstelling, onevenwichtige verhoudingen, te veel/te weinig versiering/garnering.
- **Afwerking/finesse:** onharmonische legtechniek, onvoldoende uitgelegd, ligt over de rand, schotelrand vuil, portionering niet goed, lijn niet aangehouden.
- **Propagandistische waarde/vleespromotie:** onsmakelijke combinatie, te eenzijdig, onnatuurlijke kleur, verkleuring.
- **Originaliteit/creativiteit:** te simpel/eenvoudig, foute compositie, achtergrond te weinig.

### RUBRIEK 2 : HEDENDAAGSE KOUD BUFFET SCHOTEL OP BASIS VAN VLEESPRODUCTEN

Bv. gebruiksklare vleeswarenschotel, tapasschotel, aperitief-schotel ...

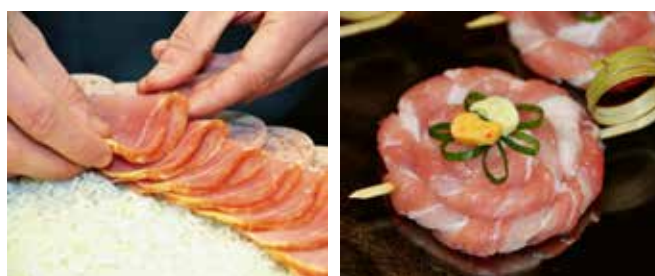
Op basis van vleesproducten.

- In deze rubriek zijn de punten voor afwerking en finesse, originaliteit en creativiteit van uitzonderlijk belang
- Hou vooral rekening met een aantrekkelijke kleurschakering en een strakke, gelijke presentatie, dan oogst dat al veel waardering bij de jury.
- De regelmaat en de schikking van elke snede of stuk is heel belangrijk voor de esthetische beoordeling.

#### Veel voorkomende fouten

- **Algemene esthetische indruk:** te vol/overladen, te zware achtergrond, te kleine schotel/niet passend, rommelig, te vlak, geen variatie, geen passende garnering, niet vers gewerkt.
- **Samenstelling:** niet-passende samenstelling, onevenwichtige verhoudingen, te veel/te weinig versiering/garnering.
- **Afwerking/finesse:** onharmonische legtechniek, onvoldoende uitgelegd, ligt over de rand, schotelrand vuil, portionering niet goed, lijn niet aangehouden.
- **Propagandistische waarde/vleespromotie:** onsmakelijke combinatie, te eenzijdig; onnatuurlijke kleur, verkleuring.
- **Originaliteit/creativiteit:** te simpel/eenvoudig, foute compositie, achtergrond te weinig.

“Let op de details...”



### RUBRIEK 3 - AMBACHTELIJKE KOOKHAM

Gehele kookham **zonder been**, gebraseerde ham of gebakken ham.

#### Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** ongelijkmatig van kleur, vormafwijking, bleek/flets.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** groene plekken op snijvlak, bruine/rode plekken op snijvlak, bleek/flets, uitgedroogde/verkleurde/grijze rand, te zacht, te stug, witte randjes (eiwitstolling) tussen de deel stukken, kleine gaatjes, plakken vallen uit elkaar bij het snijden, te snel ontvormd.
- **Smaak:** te weinig specifieke ham smaak, te waterachtig, zoetig, zuur, onvoldoende beet (mondgevoel).
- **Geur:** te weinig vlees-ham-aroma, onnatuurlijke geur.

### RUBRIEK 4 - AMBACHTELIJKE GEZOUTEN HAM

Rauwe ham **zonder been**, al dan niet gerookt.

#### Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** zoutuitslag, kleurafwijking, vormafwijking, ongewenste schimmel.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** donkere/grijze randen, groene strepen in de ham, afwijking van kleur na het aansnijden, loskomen van het zwoerd, onvoldoende droog/rijping.
- **Smaak:** zoutsmaak is te fel aanwezig, vrij droge smaak, zuur, in de kern niet gezouten, geen voldoende rookmaak, teveel rookmaak, ranzigheid.
- **Geur:** te weinig aroma, onnatuurlijke geur.

## RUBRIEK 5 - AMBACHTELIJK GEZOUTEN VLEESWAREN

Zoals nootham, filet de Saxe, bacon, buikspek en rookvlees met uitzondering van ham.

**Veel voorkomende fouten: zie ambachtelijke gezouten ham**

## RUBRIEK 6 - AMBACHTELIJKE VLEESPRODUCTEN

Met **uitzondering van Parijse worst** met een **diameter van minstens 75 mm**. Alle vleesproducten zoals kookworsten, vleesbrood, pastrami, ... **met uitzondering van vleesproducten in rubriek 7. 8. 9. 10. en 11.**

→ Vleeswaren heb je op een vakwedstrijd ook niet zo in de hand, bv. er kan altijd een luchtbel of een oneffenheid ingeslopen zijn vacuüm cutteren en vacuüm afvullen kan dit al verhelpen...

### Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** kleurafwijkingen, gerimpelde darmen, strepen en vlekken op het product, slecht afgebonden.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** afwijking van kleur na het aansnijden, gelei- en vetafzetting in het deeg, gelei- en vetafzetting onder de darm, onvoldoende kleurvorming, onstabiele kleur, grijsverkleuring in de kern, luchtgaten/groene vlekken, bruine en zwarte vlekken bij aansnijden, te lichte/te donkere kleur, te zacht, te stevig, kruiden-opeenhoping, de grove delen (korrel) van de grondstof vallen uit het deeg, restanten/kraakbeen/zenen/zwoerd/stempels/vreemde delen.
- **Smaak:** geen natuurlijke smaak, flauwe of sterke smaak, muffe smaak, zuur, onvoldoende beet (mondgevoel).
- **Geur:** te weinig aroma, onnatuurlijke geur.



## RUBRIEK 7 - AMBACHTELIJK VLEESPRODUCT OP BASIS VAN LEVER

O.a. pasteien, mousses, leverworsten, paté en croûte...

### Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** spekplaten niet gesloten of los, kleurafwijkingen.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** afwijking van kleur na het aansnijden, gelei- en vetafzetting in het deeg, onvoldoende kleurvorming, onstabiele kleur, grijsverkleuring in de kern, luchtgaten, te lichte/te donkere kleur, te zacht, te stevig, de grove delen (korrel) van de grondstof vallen uit het deeg, kruiden-opeenhoping, restanten/kraakbeen/zwoerd/stempels/vreemde delen, brokkelig.
- **Smaak:** geen natuurlijke smaak, flauwe of sterke smaak, te overheersende leversmaak, zuur.
- **Geur:** te weinig leveraroma, onnatuurlijke geur.

## RUBRIEK 8 - AMBACHTELIJKE DROGE WORST

Gerookt of niet gerookt, met uitzondering van salami met een diameter van minstens 75 mm.

### Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** ongelijkmatige vorm, darm niet vol, darm gerimpeld, darm los/slecht afgebonden, te lichte/te donkere rookkleur, ongelijkmatig gerookt, ongewenste schimmel.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** te grof/te fijn, ongelijkmatig verdeeld, kleur te lichte/te donker, donkere/harde rand, grijs/groen verkleurd, verkleuringen in de kern/ bleke kern snit niet helder, week/slap, luchtgaten, te vet/te mager, kruiden-opeenhoping, restanten/kraakbeen/zenen/zwoerd stempels/vreemde delen, niet snijvast, korrelig, dicht geslagen, vetzweeten.
- **Smaak:** te zout/te flauw, te sterk/weinig gekruid, te sterke/te zwakke rooksmak, bitter, zuur, onzuivere/afwijkende smaak, weinig vleesaroma, te vers.
- **Geur:** geen aroma, bedorven, verstikt, ranzig muf/oud, onnatuurlijke geur.

## RUBRIEK 9 - AMBACHTELIJK VLEESPRODUCT OP BASIS VAN BLOED

O.a. bloedworst, bloedpens...

### Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** Eenzijdige bloedworst kleurafwijkingen, witte strepen.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** oud bloed gebruikt, te lange wachttijden tussen afvullen en koken, vetafzetting in het deeg, geklonterd zwoerd of spek te koud verwerkt, te licht/te donkere/matte kleur, te zacht, te stevig, rosé spekblokjes (korrel) spek niet afgebroeid, de grove delen (korrel bv. spekblokjes) van de grondstof vallen uit het deeg, kruiden-opeenhoping, brokkelig, niet lang genoeg gekookt, niet gaar, grijs/groenverkleuringen van de korrel bv. tongen en nieren.
- **Smaak:** geen natuurlijke smaak, flauwe of sterke smaak.
- **Geur:** onnatuurlijke geur.



## RUBRIEK 11 - GELEIBEREIDINGEN

O.a. preskop, kalfskop, Breugelkop...

### Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** onheldere gelei, kleurafwijkingen.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** restanten van been, te veel/te weinig vlees t.o.v. gelei, onzuivere gelei gebruikt, kleurafwijkingen, grijsverkleuring, te zachte/te stevige structuur.
- **Smaak:** te zout, te veel kruiden, geen natuurlijke smaak, flauwe of sterke smaak, zuur.
- **Geur:** onnatuurlijke geur.

## RUBRIEK 10 - AMBACHTELIJK VLEESPRODUCT OP BASIS VAN GEVOGELTE

Zowel gedroogde, gezouten of verhitte producten, met inbegrip van gevogeltelever.

### Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** ongelijkmatige vorm, snit niet correct, bleek/flets, spek niet gesloten of los, ongelijkmatige kleur, slecht gerold/gewikkeld, te dik/te kort, te licht/te veel gebraden.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** te grof/te fijn, ongelijkmatige verdeling, weinig tekening, te dikke spekrand, te licht/te donker, grijze/groene vlekken, donkere rand, luchtgaten, te vet/te mager, zwoerd/zenen/kraakbeen/stempels/klieren, gelei afzetting, slap/week, droog/taai, stug/gummi, korrelig, geen binding, snijvast.
- **Smaak:** te zout/te flauw, te weinig vleesaroma, te sterk/te weinig gekruid, onzuivere smaak, ranzig, onvoldoende beet (mondgevoel).
- **Geur:** zuur, bedorven/verstikt, te weinig aroma, muff/oud, onnatuurlijke geur.



## RUBRIEK 12 : BEREIDE GERECHTEN OF OVENKLARE GERECHTEN OP BASIS VAN STREEKPRODUCTEN.

Er moet minstens één streekproduct in het gerecht zitten. (de lijst vind je op [www.streekproducten.be](http://www.streekproducten.be)). De gerechten worden aangeboden in de verpakking die u in de winkel gebruikt. Dus geen schotels, borden etc... Er dient een proefportie voorzien te worden voor de jury. Nagerechten zijn uitgesloten.

In deze rubriek zijn de punten voor originaliteit en creativiteit, afwerking en finesse van uitzonderlijk belang

### Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** te grote/te kleine porties, kleurgebreken, niet passende recipiënt/garnering (versiering), foute verpakking, rommelig.
- **Inwendig aanzicht/samenstelling:** foute samenstelling, onaantrekkelijke kleur, onevenwichtige verhouding hoofgrondstoffen t.o.v. andere ingrediënten, te weinig/te veel saus, te droog, te slap/week, geen/te veel binding, ligt over de rand, schotelrand vuil.
- **Smaak:** te zout/te flauw, te weinig aroma, te weinig/te veel gekruid, onzuivere smaak.
- **Geur:** zuur, niet vers, te weinig aroma, onnatuurlijke geur.

## RUBRIEK 13 - SALADES

Op basis van **vlees** en **vis**.

### Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** te vol-overladen, rommelig, kleur te licht/te donker/ongelijkmatig, slecht gevuld, te weinig/te veel garnering, te simpel, verkeerde-foute samenstelling.
- **Inwendig aanzicht/samenstelling:** saus te dik/te dun/olieachtig, niet homogeen, te veel/te weinig hoofdgrondstoffen t.o.v. saus/ andere grondstoffen, te veel/te weinig/te grof/te fijn, droog/hard/ gummiachtig, papperig, slecht verdeeld, recipiënt vuil, onvoldoende verzorgd, portionering niet juist, ongeschikte garnering, onnatuurlijke kleur.
- **Smaak:** te zout/te zuur te zoet/flauw, bitter/ranzig/te sterk gekruid, afwijkende smaak, specifieke smaak ontbreekt, ingrediënten te gaar/te rauw
- **Geur:** zuur, niet fris, niet vers, te weinig aroma, onnatuurlijke geur.

### BIJZONDERE OPMERKINGEN

De **schotels** en de **producten** moeten **voldoen** aan de eisen van de huidige geldende **Belgische wetgeving**!

Zij moeten door de deelnemers **persoonlijk** op **ambachtelijke wijze** vervaardigd zijn!

### Rubrieken 1 en 2

De afmetingen van de schotels mogen **maximaal 75 cm x 120 cm bedragen**. De deelnemer dient er voor te zorgen dat elke schotel ook na de aflevering, gemakkelijk verplaatsbaar blijft (voor delicate schotels dient eventueel een onderstel voorzien, zodanig dat de schotel met het onderstel tentoongesteld kan worden). Het **maximale gewicht wordt vastgelegd op 40 kg**. Ter plaatse bestaat de mogelijkheid om aan de schotels eventueel kleine herstellingen uit te voeren.



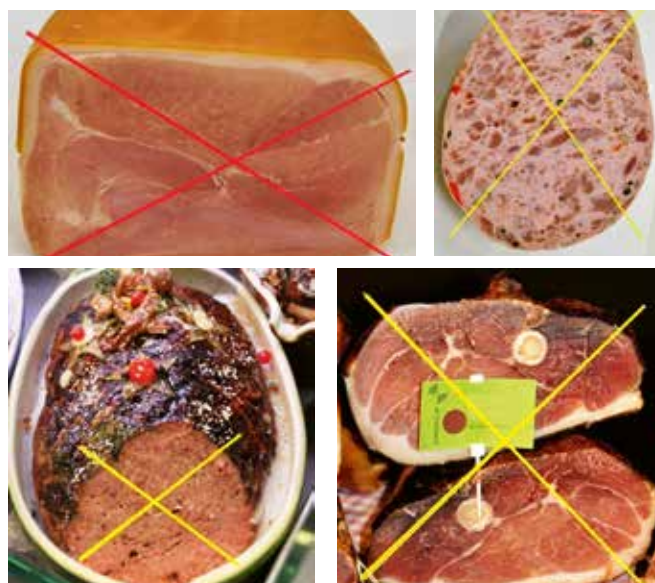
### Rubrieken 12 en 13

Bij elke schotel in deze rubrieken, dient een kleine **afzonderlijke proefportie** (wegwerpverpakking) voorzien, die de jury's (4 leden) moeten toelaten de smaak van de hoofdbestanddelen te beoordelen. Garnituren dienen niet voor te komen op de proefportie.

### Rubrieken 3 tot en met 11

De vleesproducten in deze rubriek moeten als een **volledig product aangeboden worden, dus niet doorgesneden** en niet aangegesneden. Met uitzondering van terrines, zullen de vleeswaren door de organisatoren op neutrale dienbladen geplaatst worden.

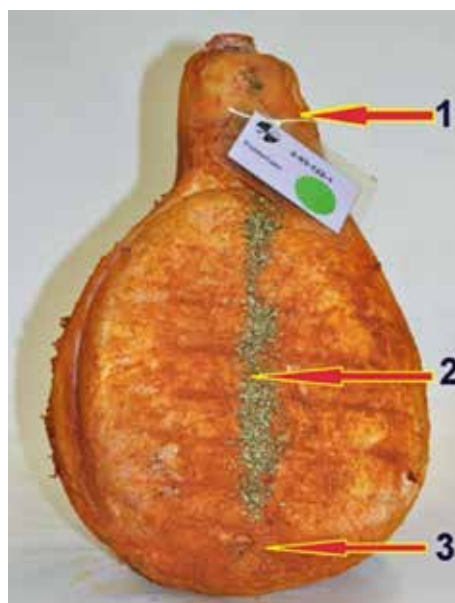
**NIET** door- of aansnijden!



## MEESTERSCHAPWEDSTRIJD

### RUBRIEK 1 - AMBACHTELIJKE KOOKHAM

Beperkt tot gehele kookham met been, zijnde schenkel en boegpijp.



Veel voorkomende fouten: zie ambachtelijke kookham

## RUBRIEK 2 - AMBACHTELIJKE GEZOUTEN HAM

Rauwe ham, met been, zijnde schenkel of boegpijp, al dan niet gerookt.



**Veel voorkomende fouten: zie ambachtelijke gezouten ham**

## RUBRIEK 3 - SALAMI

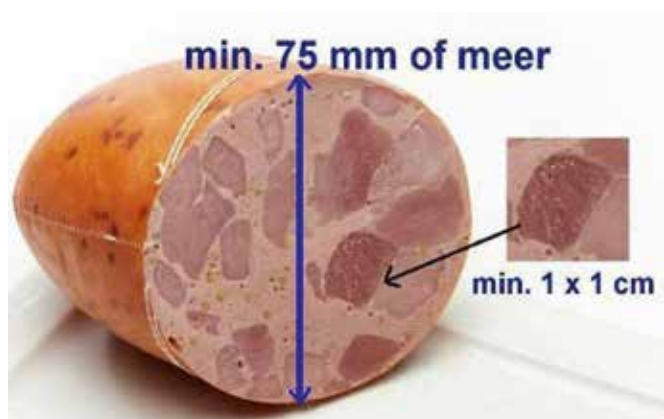
Met diameter van minstens 75 mm of meer – in kunst-of natuurdarm, vlees van alle diersoorten is toegestaan.



**Veel voorkomende fouten: zie ambachtelijke gedroogde worst**

## RUBRIEK 4 - PARIJSE WORST

Met een diameter van minstens 75 mm of meer en met niet gemalen stukken vlees van minimum 1cm x 1cm. In kunst-of natuurdarm, vlees van alle diersoorten is toegestaan.



## SPECIFICATIES bij de producten die mogen ingediend worden:

### 1. Gekookte beenham

- soort vlees: varkensham (geen andere soorten, reden, moeilijk vergelijkbaar)
- volledige ham met been, schenkel en bil, mergpijp. Het product mag niet aangesneden zijn en er mogen geen stukken weggelaten worden (vb. Cobourg snit)
- mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden en of gebakken zijn als afwerking
- mag op geen enkele manier aangesneden of doorgesneden zijn, dus een volledige ham

### 2. Rauwe beenham

- soort vlees: varkensham (geen lam, wild enz. om reden dat de producten moeilijk te vergelijken zijn)
- gedroogd met been, schenkel en bil, mergpijp, met of zonder heupstuk (niet open gesneden en geperst)
- schaambeent mag eruit maar hoeft niet; product mag op geen enkele manier aangesneden of doorgesneden worden. Het moet een ganse ham zijn
- mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden vb. peper enz.

### 3. Salami

- Hier mogen alle soorten vlees gebruikt worden vb. rund, varken, paard, gevogelte, lam enz.
- darmkaliber moet minstens 75 mm zijn
- mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden vb. peper enz.
- mag binnenin een garnituur gebruikt worden vb. peperbollen paprika enz.
- mag onder geen enkel manier aangesneden of doorgesneden zijn

### 4. Parijse worst

- een kookworst met een samenstelling van fijne deeg en grote stukken.
- de korrel mag niet gemalen zijn de stukken moeten minimum 1 cm op 1 cm groot zijn darmkaliber moet minstens 75 mm zijn er mag een natuurdarm gebruikt worden zoals het runder zakeind maar ook hier geldt de 75 mm norm \*mag aan de buitenkant afgewerkt zijn er mag binnenin garnituur gebruikt worden vb. mosterdzaad, groene peper, paprika enz.
- mag niet aangesneden of doorgesneden zijn.

**Veel voorkomende fouten: zie ambachtelijke vleesproducten**



**BELDOS**  
FOR A BETTER FILLING

3, 8, 15 L snel afneembare trechters

temperatuur van -10° tot +110°

tot 50 doseringen per min

snel reinigbaar & makkelijk in gebruik

half vaste, vaste luchtige producten, met of zonder stukjes

snelheidsregeling

recepten opslaan

ALLE DOSEERMACHINES - EIGEN FABRICATIE

TEST JOUW PRODUCT IN ONZE DEMORUIMTE!

aardappelpuree

sauzen

rijstpap

salades (surimi, kip-curry, vleessalade)

Beldos N.V. Industrielaan 10, 2950 Kapellen (Antwerpen) + 32 3 646 40 48 info@beldos.be www.beldos.com

**POLYESTER & INOX**  
Roest en Corrosie vrij

Muren - Plafonds - Deuren - Beschermplinten  
Geleverd en/of geplaatst

**PANELCO bvba**  
Tel. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

[www.becopanel.be](http://www.becopanel.be)

*Proef ons vakmanschap.  
lekker en gezond!*

**Nieuw! Slagersvarken® Charcuterie**

### Bijzondere opmerkingen

Alle producten moeten voldoen aan de eisen van de huidige geldende Belgische wetgeving. Zij moeten door de deelnemers persoonlijk vervaardigd zijn. De producten blijven eigendom van de deelnemers, voor zover zij worden afgehaald binnen de vastgestelde termijn. Producten die niet tijdig opgehaald worden, worden eigendom van de organisatie en gaan naar liefdadigheidsinstellingen uit de regio.

De **vleesproducten** moeten als een **volledig product** aangeboden worden, dus **NIET AANGESNEDEN**.

In de volgende BB edities zullen we nader ingaan op de analyses bij technologische bereidingsfouten van o.a. uiterlijk uitzicht, aanzicht snijvlak, geur en smaak, consistentie...

**Bekijk ook de instructiefilmpjes en foto's op [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be)**  
Alvast veel succes!

Redactie en foto's:

Em. Prof. dr. ir. Hubert Paelinck - KU Leuven

Norbert Van Speybroek - R & D Piloot Rejo

Bertrand Vande Ginste - Ere Vakleraar Slagers-Traiteursschool Diksmuide