VAKWEDSTRIJDEN

TIJDENS SAVEURS & METIERS

WILDTERRINE

Ter gelegenheid van de beurs „Saveur & Métier“ in Namen organiseert de vzw „De Belgische Beenhouwerij“ op zondag 31 januari 2027 een professionele wedstrijd met als thema de wildterrine

ARTIKEL 1
Deze professionele wedstrijd wordt georganiseerd door de vzw „ De Belgische Beenhouwerij “, met de steun van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België en de stad Saint-Hubert, tijdens de beurs „Saveurs & Métiers 2027“ in Namen.
De wedstrijd staat open voor alle ambachtelijke slagers die zijn aangesloten bij de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België, en voor leerlingen die een opleiding in slagerij en vleeswaren volgen aan een erkende instelling op Belgisch grondgebied.

ARTIKEL 2
Deze wedstrijd van 2027 wordt onderverdeeld in twee categorieën:
Categorie 1: wildterrine
Wildterrine: gekookte vleeswaren bereid met vlees en/of slachtafval van wild (hertenvlees) dat in de loop van het jaar 2026 op Belgisch grondgebied is geschoten, gepresenteerd in de vorm van een terrine.
Er is een positieve lijst opgesteld van ingrediënten die mogen worden gebruikt. Deze lijst bestaat uit de volgende producten:
- Vlees en/of ingewanden van wild dat in het jaar 2026 op Belgisch grondgebied is geschoten
- Varkensvlees, varkensvet, varkenslever, gevogeltevlees, gevogeltelever
- Zout (NaCl), nitrietzout, peper, nootmuskaat, sjalotten, uien, suiker, specerijen
- Wijn, bier, alcohol of likeur, melk, room, water, ei, bindmiddel, meel, wildfond.
- Fruit, gedroogd fruit, peperkoek, champignons, groenten, aromatische kruiden
- Varkensnet, spek, spekvellen, gelei

De producten moeten een min. eindgewicht van 2 kg hebben en tot een kerntemperatuur van min. 62 °C worden gekookt.
Categorie 2: wildterrine (hertenvlees) in korst
Wildterrine in korst: gekookte vleeswaren, bereid met vlees en/of slachtafval van wild (hertenvlees) dat in het jaar 2026 op Belgisch grondgebied is geschoten, gepresenteerd in korst.
Er is een positieve lijst opgesteld van ingrediënten die mogen worden gebruikt. Deze lijst bestaat uit de volgende producten:
- Vlees en/of slachtafval van wild dat in het jaar 2026 op Belgisch grondgebied is geschoten
- Varkensvlees, varkensvet, varkenslever, gevogeltevlees, gevogeltelever
- Zout (NaCl), nitrietzout, peper, nootmuskaat, sjalotten, uien, suiker, specerijen
- Wijn, bier, alcohol of likeur, melk, room, water, ei, bindmiddel, bloem, wildfond.
- Fruit, gedroogd fruit, peperkoek, paddenstoelen, groenten, aromatische kruiden
- Varkensnet, spek, spekvellen, gelei

<u>Voor de korst</u>:
- Bloem, eieren, melk, water, reuzel, margarine, boter, zout, kruiden, brickdeeg.

De producten moeten een min. eindgewicht van 2 kg hebben en worden bereid tot een kerntemperatuur van min. 62 °C.

ARTIKEL 3
Alle ingezonden producten moeten vergezeld gaan van een technisch gegevensblad met daarop de naam van het product, de lijst van ingrediënten en allergenen die in het product aanwezig zijn, evenals het door de organisator aan elk product toegekende volgnummer. Indien een van deze documenten ontbreekt, wordt het product niet beoordeeld.
De producten worden pas aan de jury’s voorgelegd nadat ze volledig anoniem zijn gemaakt en gecontroleerd zijn op hun conformiteit met de geldende Belgische wetgeving en met het reglement.

ARTIKEL 4
Deze professionele wedstrijd is onderverdeeld in twee categorieën die voorbehouden zijn aan actieve beroepsbeoefenaars die lid zijn van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, spekslagers en Traiteurs van België. De producten moeten persoonlijk worden bereid door de deelnemer of door een lid van zijn personeel.

ARTIKEL 5
Het maximumaantal producten dat elke deelnemer mag aanmelden, is beperkt tot 4 producten voor beide categorieën waaraan elke deelnemer mag deelnemen.

ARTIKEL 6
De producten worden op zondag 31 januari 2027 van 8.00 tot 10.00 uur in ontvangst genomen op het volgende adres: Salon Saveur & Métiers, Avenue Sergent Vrithoff 2, B 5000 Namen. Na deze termijn behoudt de jury zich het recht voor om de producten van deze deelnemer te weigeren.

ARTIKEL 7
In geval van een ernstige overtreding van het reglement van de nationale beroepswedstrijd of van de geldende wetgeving ter zake, wordt de deelname geweigerd en zal deze niet door de jury worden beoordeeld. De weigering wordt vastgesteld door de voorzitter van de jury. In dat geval kan de deelnemer die aldus van de wedstrijd is uitgesloten, geen terugbetaling van het inschrijfgeld eisen.

ARTIKEL 8
De inschrijfkosten bedragen 30 € voor het eerste product en 25 € per extra ingezonden product. Elke deelnemer mag maximaal 4 producten inzenden (voor beide categorieën samen). Voor elke deelnemer wordt een betaalde factuur opgesteld.
Deze inschrijvingskosten moeten vóór 10 januari 2027 worden overgemaakt op rekeningnummer BE74 0017 1573 6707 van de vzw „De Belgische Beenhouwerij”, met de vermelding „wedstrijd Saveurs & Métiers Saint Hubert 2027”, de naam van de deelnemer en het aantal producten dat aan de wedstrijd wordt voorgesteld.

De deelnemers ontvangen een registratienummer voor elk van de producten die aan de wedstrijd worden voorgesteld zodra het inschrijfgeld op de bankrekening is bijgeschreven. Dit inschrijfgeld wordt NIET TERUGBETAALD in geval van niet-deelname.

ARTIKEL 9
Na de wedstrijd worden de resultaten bekendgemaakt op zondag 31 januari 2027 om 17.00 uur op de stand van de Landsbond op Namur Expo. De winnaar van elke categorie wordt voor zijn prestatie beloond met een trofee die wordt uitgereikt door het Koninklijk Slagersgilde van Saint-Hubert.

ARTIKEL 10
De jury van deskundigen beoordeelt de producten als volgt:
-Smaak en aroma's: 50 punten
-Textuur en snijgedrag: 20 punten
-Uiterlijk van het product: 20 punten.
-Originaliteit, creativiteit: 10 punten
Alle producten die minimaal 90 % van de punten hebben behaald, ontvangen een gouden diploma; alle producten die minimaal 80 % van de punten hebben behaald, ontvangen een zilveren diploma; alle producten die minimaal 70 % hebben behaald, ontvangen een bronzen diploma. Deze diploma's worden in de dagen na de wedstrijd „Belgische Beenhouwerij 2027" aan de deelnemers uitgereikt.

ARTIKEL 11
In geval van een geschil of een beroep is uitsluitend de organisator bevoegd om alle klachten en geschillen te behandelen. Deelname aan de wedstrijd houdt de volledige aanvaarding van dit reglement in.

INSCHRIJVINGSFORMULIER

« SAINT-HUBERT VAKWEDSTRIJD WILDTERRINE 31 JANUARI 2027 »

Deze wedstrijd wordt ingericht voor de leden van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en traiteurs van België.

Naam + voornaam

Vertegenwoordiger van beenhouwerij

Adres

Telefoon Mail

Lidnummer

Aantal ingeschreven producten

Het inschrijvingsrecht bedraagt € 30 voor het eerste product en € 25 voor elk bijkomend product (max. 4 ingeschreven producten)
Het verschuldigde bedrag moet voor 10 januari 2027 gestort worden op het rekeningnummer : BE74 0017 1573 6707 op naam van de VZW De Belgische Beenhouwerij met de vermelding van "wedstrijd VZW De Belgische Beenhouwerij, de naam van de deelnemer en het aantal producten".

Wildterrine benaming	**Categorie**				**Te betalen**
	1	2	3	4	
1.					€ 30,00
2.					€ 25,00
3.					€ 25,00
4.					€ 25,00
Datum + handtekening				**TOTAAL**	

inschrijvingsgeld leidt tot de stilzwijgende en volledige aanvaarding van het wedstrijdreglement gepubliceerd in het vakblad De Belgische Beenhouwerij. In geval van betwisting is alleen de organisator bevoegd om alle klachten en geschillen te behandelen.

Het inschrijvingsformulier bezorgen aan Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en traiteurs van België
• via de post: Houba de Strooperlaan 784 bus 6, 1020 Brussel • via fax 02/736.64.93 •
• via e-mail naar carine.vos@landsbond-beenhouwers.be •