

REGLEMENT WEDSTRIJD SAINT-HUBERT 2025: TERRINE VAN WILD



Op zondag **28 september 2025** organiseert de vzw “De Belgische Beenhouwerij”, in het kader van de vakbeurs ARTISAN, een professionele wedstrijd met als thema Terrine van Wild. Deze wedstrijd wordt georganiseerd in samenwerking met de Stad Saint-Hubert, Europese Hoofdstad van Jacht en Natuur.

ARTIKEL 1

Deze professionele vakwedstrijd 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 vakbeurs Artisan 2025 in Kortrijk.

De wedstrijd staat open voor alle ambachtelijke slagers aangesloten bij de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België en voor studenten die een opleiding slagerij en traiteur volgen in een erkende instelling in België.

ARTIKEL 2

Deze wedstrijd 2025 wordt verdeeld in twee categorieën en twee klassen:

Categorie 1: Terrine van wild (hertenvlees)

Terrine van wild: gekookte vleeswaren op basis van vlees en/of slachtafvallen van wild (hertenvlees) dat in 2025 op Belgisch grondgebied is gejaagd, gepresenteerd in een terrine.

Er is een lijst opgesteld van ingrediënten die gebruikt mogen worden. Deze lijst bevat de volgende producten:

- Vlees en/of slachtafvallen van wild dat in 2025 op Belgisch grondgebied is gejaagd
- Varkensvlees, varkensvet, varkenslever, pluimveevlees, pluimveelever

- Zout (NaCl), Nitrietzout, Peper, Nootmuskaat, Sjalotten, Uien, Suikers, Specerijen
- Wijn, bier, alcohol of likeur, melk, room, water, ei, bindmiddel, bloem, wildbouillon.
- Fruit, gedroogd fruit, ontbijtkoek, champignons, groenten, aromatische kruiden
- Varkenslende, spek, speklap, gelei

De producten moeten een minimum eindgewicht van 2 kg hebben en gekookt zijn tot een temperatuur van minstens 62°C.

Categorie 2: Terrine van wild in korst

Terrine van wild in korst: gekookte vleeswaren op basis van vlees en/of slachtafvallen van wild (hertenvlees) dat in 2025 op Belgisch grondgebied is gejaagd, gepresenteerd in een korst.

Er is een lijst opgesteld van ingrediënten die gebruikt mogen worden. Deze lijst bevat de volgende producten:

- Vlees en/of slachtafvallen van wild dat in 2025 op Belgisch grondgebied is gejaagd
- Varkensvlees, varkensvet, varkenslever, pluimveevlees, pluimveelever
- Zout (NaCl), Nitrietzout, Peper, Nootmuskaat, Sjalotten, Uien, Suikers, Specerijen
- Wijn, bier, alcohol of likeur, melk, room, water, ei, bindmiddel, bloem, wildbouillon.

- Fruit, gedroogd fruit, ontbijtkoek, champignons, groenten, aromatische kruiden
- Varkenslende, spek, speklap, gelei.

Voor de korst :

- Meel, eieren, melk, reuzel, margarine, boter, zeezout, kruiden, baksteendeeg.

De producten moeten een minimum eindgewicht van 2 kg hebben en gekookt zijn tot een temperatuur van minstens 62°C.

ARTIKEL 3

Alle gepresenteerde producten moeten vergezeld zijn van een anoniem technisch informatieblad met de naam van het product, de lijst van ingrediënten en allergenen in het product en het ordernummer dat door de organisator aan elk product is toegekend. Als een van deze documenten ontbreekt, wordt het product niet ingeschreven.

De producten worden pas aan de jury voorgesteld nadat ze volledig anoniem zijn gemaakt en gecontroleerd op conformiteit met de huidige Belgische wetgeving en met het reglement.

ARTIKEL 4

Deze professionele wedstrijd is onderverdeeld in twee classificaties.

Classificatie 1: Voorbehouden aan actieve beenhouwers die lid zijn van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

Classificatie 2: Voorbehouden aan leerlingen die een voltijdse of alternerende opleiding volgen in de sector Slagers en Vleeswaren in België.

Deze producten moeten persoonlijk worden bereid door de deelnemer of door een personeelslid (in het geval van classificatie 1).

ARTIKEL 5

Het maximum aantal producten dat elke deelnemer mag indienen is beperkt tot 4 producten voor de twee categorieën. Deze 4 producten kunnen betrekking hebben op alle twee de categorieën of beperkt zijn tot één categorie.

ARTIKEL 6

De producten worden ontvangen op zondag 28 september van 7u00 tot 10u op volgend adres: Artisan, Kortrijk XPO, Doorniksesteenweg 216, B 8500 Kortrijk. Producten die buiten tijd aankomen, worden geweigerd.

ARTIKEL 7

Bij een ernstige inbreuk op het reglement van de wedstrijd of op de wetgeving ter zake, wordt de deelname geweigerd en niet beoordeeld door de jury. De weigering wordt vastgelegd door de voorzitter van de jury. In dit geval kan geen terugbetaling van het inschrijvingsgeld worden geëist door de deelnemer die op deze manier van de wedstrijd wordt uitgesloten.

ARTIKEL 8

Het inschrijvingsgeld bedraagt €50 per ingeschreven product (excl. BTW). Elke deelnemer mag maximaal 4 producten indienen (voor beide categorieën). Voor elke deelnemer wordt een factuur opgesteld door Xpo Group (= Kortrijk Xpo). Na ontvangst van het inschrijvingsgeld ontvangt elke deelnemer een inschrijvingsnummer voor elk van de deelnemende producten. Dit inschrijvingsgeld wordt NIET terugbetaald bij niet-deelname.

ARTIKEL 9

Na afloop van de wedstrijd worden de resultaten bekendgemaakt op dinsdag 30 september om 17.30 uur in het Meeting Center in Kortrijk Xpo. De winnaar van elke categorie wordt beloond op zondag 5 oktober omstreeks 13 uur, tijdens de academische zitting van de Confrérie Royale des Bouchers de Saint Hubert, rue Général Duchesne, B 6700 Saint Hubert.

ARTIKEL 10

De jury beoordeelt de producten als volgt:

- Smaak en aroma: 50 punten
- Textuur en snijbaarheid: 20 punten
- Visueel aspect van het product: 20 punten
- Originaliteit en creativiteit: 10 punten

Alle producten die minstens 90% van de punten hebben behaald, zullen een Gouden diploma krijgen ; alle producten die minstens 80% van de punten hebben behaald, zullen een Zilveren diploma krijgen ; alle producten die minstens 70% van de punten hebben behaald, zullen een Bronzen diploma krijgen. Deze diploma's worden uitgereikt aan de deelnemers in de dagen na de wedstrijd.

ARTIKEL 11

In geval van betwisting of verzoek tot verhaal is enkel de organisator bevoegd om alle klachten en geschillen te behandelen. Deelname aan de wedstrijd impliceert volledige aanvaarding van dit reglement.



Vermits er nogal wat verwarring is rond het reglement voor de vakwedstrijd **TERRINE VAN WILD** tijdens de **EUROBEEF** hierbij een kleine verduidelijking.

In het reglement wordt aangegeven dat er enkel wild dat in 2025 op Belgisch grondgebied werd bejaagd mag gebruikt worden, dat is om gekweekte dieren (konijnen, damherten en andere) uit te sluiten.

I.v.m hert: de jacht op mannelijke herten opent in Wallonië op 15 september, op vrouwelijke dieren op 1 oktober.

Dus als we een terrine van hertachtigen maken met vlees dat eind 2024 werd ingevroren ... dan accepteren we de terrine zeker.

Hetzelfde geldt voor hertenvlees, fazant, wilde eend, enz.

Mochten er hierover nog vragen zijn kan men Philippe Bouillon contacteren op het nr 0478.779.274

INSCHRIJVING WEDSTRIJD SAINT-HUBERT 2025: TERRINE VAN WILD



Naam _____

Voornaam _____

Naam voor diploma _____

Adres:

Straat _____

Nummer _____

Stad _____

Postcode _____

E-Mail _____

Telefoon _____

U bent:

☐ Actief slager-spekslager, lid van de Landsbond (classificatie 1)

☐ Leerling slagerij-traiteur (classificatie 2)

☐ Ik heb kennis genomen van het reglement