

CONCEPT

Kwaliteitseisen van de Vereniging van ambachtelijke worstmakers en traiteurs

(9 Juli 2018)

Artikel 1

1 Tot lid van de vereniging kunnen worden toegelaten slagers die zelf worst, vleeswaren en traiteur bereiden en voldaan aan de in de statuten vermelde eisen voor lidmaatschap.

Artikel 2

Toelating als lid kan worden geweigerd op grond:

- a) dat het lid niet beschikt over de vereiste vakdiploma's en/of niet voldoet aan de in de wet gestelde vestigingseisen
- b) dat uit het informatierapport blijkt dat de verzoeker zijn onderneming(en) op een zodanige wijze exploiteert of bestaande leden schade toebrengt, dat van de vereniging in redelijkheid niet kan worden gevergd, dat zij de verzoeker als deelnemer toelaat;
- c) als het lid geen eigen ambachtelijk slagerij-worstmakerij exploiteert
- d) het lid niet voldoet aan de gestelde eisen voor wat betreft hygiëne, uitstraling met betrekking tot productkwaliteit en bedrijfsvoering
- e) het lid niet voldoet aan de assortimentssamenstelling en productaantallen per productgroep zoals omschreven in artikel 3 en 4

Artikel 3

Voorwaarden voor wat betreft assortimentssamenstelling en productaantallen uit de worstmakerij

Het lid voldoet aan het minimale aantal van 18 zelfgemaakte worstmakerijproducten verdeeld over productgroepen (worstmakerij) met het minimale aantal zelfgemaakte producten per productgroep zoals hieronder omschreven

Worstsoorten groepen	Minimaal aantal zelfgemaakte producten
1. Kookworstsoorten b.v.: Gekookte worst, Paardenworst, Jachtworst, Palingworst, Knakworst, Rookworst grof, Rookworst fijn, runderrookworst, Boterhamworst en Lunchworst etc.	3 stuks
2. Verduurzaamde worst b.v.: Boerenmetworst, Snijworst, Salami, Smeermetworst, Theeworst en Ossenworst etc.	2 stuks
3. Leverworstsoorten b.v.: Boerenleverworst, Gewone leverworst, Saks, Kalfsleverworst, Groninger leverworst, Paté, Berliner, Leverkaas, Hausmacher en Twentse bakleverworst etc.	2 stuks
4. Verduurzaamde vleeswaren b.v.: Ontbijtspek, Runderrookvlees, Paarderookvlees, Cobuger ham, Rauwe ham, Procureur en Bacon etc.	2 stuks
5. Gekookte vleeswaren b.v.: Casselerrib, Schouderham, Achterham, Pekelvlees, Gekookte lever, Gekookte tong en Beenham etc.	2 stuks
6. Specialiteiten b.v.: Zure Zult, Rolpens, Gebraden gehakt, Runder gebraden gehakt, Bakbloedworst, Tongenworst, Grillworstsoorten, Zeeuwsspek, Peperoni, Corned beef, Balkenbrij, Hoofdkaas, Gegrilde ham, Lamsrollade, Kalfsrollade, Gebraden rollade, Fricandeau en Rosbief etc.	7 stuks
Totaal	18 producten

Artikel 4

Voorwaarden voor wat betreft assortimentsamenstelling en productaantallen uit de traiteurgroepen

Het lid voldoet aan het minimale aantal van 16 zelfgemaakte traiteurproducten verdeeld over 4 productgroepen (traiteur) met het minimale aantal zelfgemaakte producten per productgroep zoals hieronder omschreven.

Traiteurproducten	Minimaal aantal zelfgemaakte producten
1. Soepen: alle soorten	4 stuks
2. Snacks: Zoals gehaktballen, saucijzenbroodjes, gebakken speklapjes, pizza's, gegrilde kipdelen	4 stuks
3. Maaltijden: Zoals diverse stampotten, maaltijden en maaltijdcomponenten	4 stuks
4. Salades: Zoals toast- en/of maaltijdsalades (zoals eiersalade, vleessalade, krabsalade, huzarensalade)	4 stuks
Totaal	16 producten

Artikel 5 Controle productkwaliteit

In het voor- en het najaar worden bij alle leden op een onaangekondigd moment in totaal 8 worstmakerijproducten en 8 traiteurproducten gekeurd. Tevens worden 4 worstmakerij- en 4 traiteurproducten microbiologisch gekeurd. Voor elk lid zijn deze keuringen verplicht.

Artikel 6 Beoordelingsformulier

- Voor de keuring van zowel worstmakerij- als traiteurproducten wordt voor de sensorische keuring gebruik gemaakt van het door ECS samengestelde beoordelingsformulier.
- Voor de microbiologische beoordeling van de producten worden de normen gehanteerd door een door de overheid erkend laboratorium

Artikel 7 Beoordelingscriteria van worstmakerij- en traiteurproducten

- a) Alle sensorische beoordeelde producten moeten minimaal een 9,6 van de te behalen 100 punten halen om een goudkeurcertificaat te verkrijgen. Voor zowel worstmakerij als ook voor traiteur die ten minstens 6 van de 8 producten de goudkeurnorm te behalen waarbij de 2 andere producten minimaal 92 punten moeten hebben behaald. Bij onvoldoende score zal een door het bestuur van de vereniging samengestelde ballotagecommissie hier een naar het bestuur adviserende rol vervullen voor wat betreft verder lidmaatschap van de vereniging.
- b) Voor de door een erkend laboratorium uitgevoerde microbiologische beoordeling van zowel de worstmakerij- als traiteurproducten geldt een minimale eis van 'voldoende' wat overeenkomt met het cijfer 7.

Artikel 8 Afwijzing

Bij het niet voldoen aan de in de statuten vermelde lidmaatschapsvoorwaarden en het niet voldoen aan de vermelde kwaliteitseisen kan lidmaatschap geweigerd of beëindigd worden.