



vzw Belpork  
Koning Albert II-laan 35 bus 54  
1030 Brussel

**LICENTIEOVEREENKOMST VOOR HET GEBRUIK VAN HET**  
**MEESTERLYCK-LABEL VOOR GEKOOKTE HAM**

**Versie 01/10/2009**

BELPORK vzw, gevestigd te 1030 Brussel, Koning Albert II-laan 35 bus 54, eigenaar van het als naam en beeldmerk gedeponeerde kwaliteitslabel “Meesterlyck”, hierbij vertegenwoordigd door B. Bohnen, Voorzitter,

geeft hierbij een licentie voor het gebruik van het Meesterlyck-label aan:

De licentiehouder (*firmanaam + adres+ email*):

.....  
.....  
.....  
.....;

met erkenningnummer (*B-nummer*): .....

hierbij vertegenwoordigd door (*naam + functie*): .....

voor volgend type<sup>(1)</sup> product: .....

Gecommercialiseerd onder volgende benaming(-en): 1) .....(V/V)\*

2) .....(V/V)\*

3) .....(V/V)\*

4) .....(V/V)\*

5) .....(V/V)\*

(V/V) : Voorgesneden en voorverpakt, \* : Schrappen indien niet van toepassing.

onder de volgende voorwaarden:

## **I. Definities**

Voor de toepassing van deze licentieovereenkomst wordt verstaan onder:

- . **BELPORK**: de vereniging zonder winstoogmerk heeft tot doel de bevordering van de consumptie en de ondersteuning van het imago van varkensvlees en varkensvleesproducten van Belgische origine, via het beheren, coördineren en certificeren van IKB-projecten en kwaliteitslabels. Belgisch Staatsblad 24/02/2000, identificatienummer: 4933/2000
- . **Etiket**: de vermelding, aanwijzing, afbeelding, teken, of elke gelijkaardige aanwijzing die betrekking heeft op het als naam en/of beeldmerk gedeponeerd Meesterlyck-label.
- . **Meesterlyck-label**: eigendom van Belpork, als naam en beeld op 25/05/2001 onder nr.: 2231967 als Gemeenschapsmerk geregistreerd en gedeponeerd.
- . <sup>(1)</sup>**Type**: onder een Meesterlyck-product van hetzelfde type wordt verstaan een product dat een identiek productieproces (dezelfde receptuur en bereiding) heeft doorlopen en dat, voor zover het uit verschillende anatomische deelstukken bestaat, steeds uit dezelfde deelstukken (spieren) is samengesteld. Het product mag enkel van vorm verschillen.  
Een Meesterlyck-product dat nog bijkomende bewerkingen ondergaat, wordt beschouwd als een product van hetzelfde type voor zover deze bewerkingen geen invloed hebben op de Meesterlyck-parameters zoals vastgelegd in de voorliggende licentieovereenkomst.
- . <sup>(2)</sup>**Product op basis van vlees**: bereid vlees waarvan de vleesgrondstof voor 100% uit varkensvlees, integraal afkomstig van in België geslachte varkens, bestaat.

## **II. Gebruiksvoorwaarden**

Het Meesterlyck-label mag enkel gebruikt worden voor producten op basis van vlees die voldoen aan de specificaties en de normen zoals bepaald in de licentieovereenkomst en de bijlage welke integraal deel uitmaakt van deze overeenkomst.

## **III. Gebruiksformaliteiten**

### 1. Niet voorgesneden product

Het Meesterlyck-label moet in zijn als beeldmerk gedeponeerde vorm in zwart-wit of in kleurversie op of aan het product worden aangebracht (specificaties in bijlage).

### 2. Voorgesneden product

Het Meesterlyck-label moet onder zijn gedeponeerde vorm in kleurversie op een voor de consument duidelijk zichtbare wijze op de eindverpakking (consumentenverpakking) aangebracht worden. De minimum afmeting van het Meesterlyck-label op de verpakking bedraagt 2 centimeter diameter.

#### **IV. Verplichtingen van de licentiehouder**

1. De licentiehouder voorziet éénmalig tegenover Belpork een onherroepelijke en onvoorwaardelijke bankwaarborg van €12.000. Enkel de standaardversie van de bankwaarborg van Belpork mag hiervoor gebruikt worden. Het bewijs hiervan moet geleverd worden alvorens de licentie in uitwerking kan gaan. Deze bankwaarborg moet tot 6 maanden na het verbreken en/of het opzeggen van de licentieovereenkomst tussen de licentiehouder en Belpork aangehouden blijven, ongeacht de partij die de overeenkomst beëindigt. De bankwaarborg heeft tot doel de sancties (zie punt VI,3) te dekken en kan hiervoor, of bij niet tijdig betalen (30 dagen na facturatiedatum) van de verschuldigde kosten (zie punt IV,3 en V,2 en V,3) door Belpork geheel of gedeeltelijk opgeëist worden, ten einde het verschuldigd saldo te vereffen.  
In geval van gehele of gedeeltelijke opeising van de bankwaarborg verbindt de licentiehouder zich ertoe binnen de 15 kalenderdagen het resterend bedrag van de bankwaarborg te regulariseren tot het totaalbedrag van €12.000. Niet tijdige regularisatie heeft van rechtswege een onmiddellijke uitsluiting tot gevolg.
2. De licentiehouder deelt op aanvraag van de Belpork binnen de maand het aantal verkochte stuks en de hoeveelheid (kg.) Meesterlyck-product mee.
3. De licentiehouder verbindt zich ertoe per type Meesterlyck-product een vaste jaarlijkse bijdrage aan Belpork te betalen binnen de 30 dagen na facturatiedatum. Dit bedrag wordt door Belpork als verworven beschouwd en kan in geen enkel geval geheel of gedeeltelijk terugbetaald worden aan de licentiehouder. Deze bijdrage wordt per licentieovereenkomst vastgesteld op €2.500 (excl. BTW).
4. Indien het Meesterlyck-product voorgesneden en/of voorverpakt wordt door een andere firma dan de licentiehouder (andere juridische entiteit) is dit enkel toegelaten in onderaanneming van de licentiehouder onder volgende voorwaarden:
  - De licentiehouder blijft volledig aansprakelijk voor het Meesterlyck-product.
  - De licentiehouder en de onderaannemer voorzien voor het Meesterlyck-product een systeem van traceerbaarheid op basis van inkomende en uitgaande registers.  
De traceerbaarheid gebeurt per dag, per type product via een productielotnummer.
  - De onderaannemer(-s) ondertekent(-en) mee voorliggende licentieovereenkomst.

#### **V. De controle**

1. Om deze licentie in werking te doen treden, dient de licentiehouder op eigen kosten het product dat hij wenst te commercialiseren onder het Meesterlyck-label, te laten onderzoeken bij een - voor de analyses in de bijlage - geaccrediteerd labo op de conformiteit met de Meesterlyck-normen. De analyses dienen te gebeuren volgens de beschreven analysemethodes zoals bepaald in de bijlage. Het labo moeten het resultaat van het onderzoek rechtstreeks aan Belpork rapporteren. Het is pas nadat op deze manier het bewijs geleverd is dat het product aan de normen, opgenomen in de bijlage, voldoet, dat de licentie voor het gebruik van het Meesterlyck-label in uitwerking kan gaan.

2. Belpork voert onaangekondigd volledige of partiële controles uit op het Meesterlyck-product zoals dit voor de verkoop aangeboden wordt. Deze controles (5 per jaar) vinden afwisselend plaats bij de licentiehouder (vleeswarenfabriek) of in het verkooppunt. M.a.w. de licentiehouder wordt het ene jaar 3x en het andere jaar 2x gecontroleerd en het verkooppunt vice versa.
  - a) Het te analyseren product wordt door Belpork of zijn vertegenwoordiger zelf gekozen uit de voorraad (minimum 50 stuks) bij de licentiehouder en wordt gratis door de licentiehouder ter beschikking gesteld.  
Indien op het moment van de staalname geen Meesterlyck-product aanwezig is bij de licentiehouder, dient Belpork of zijn vertegenwoordiger ingelicht te worden waar het betreffende product in de handel aangekocht kan worden. De aankoopprijs zal van de licentiehouder teruggevorderd worden. Het also bekomen product komt enkel voor analyse van de chemische parameters in aanmerking.
  - b) Staalname van het Meesterlyck-product kan eveneens gebeuren op andere plaatsen in de commercialisatieketen, zoals het verkooppunt. Het also bekomen product komt enkel voor analyse van de chemische parameters in aanmerking. Wanneer de controle in het verkooppunt gebeurt, wordt de factuur voor de aankoop van de stalen overgemaakt aan Belpork via zijn vertegenwoordiger.
3. Indien uit het resultaat van de uitgevoerde analyses blijkt dat een product niet conform is met de Meesterlyck-licentie voor één of meerdere tolerante parameters of specificaties zoals gespecificeerd in de licentieovereenkomst of de bijlage, wordt door Belpork een forfaitaire sanctie van €1.000 (excl. BTW) aangerekend aan de licentiehouder.
4. De licentiehouder en het verkooppunt verbinden er zich toe de volledige medewerking aan de controles te verlenen en de afgevaardigde(n) van Belpork op eenvoudige vraag alle stukken voor te leggen en alle informatie te verschaffen die nodig blijken te zijn voor een efficiënte controle. Er mogen door de licentiehouder en het verkooppunt voor deze fysieke controle zelf aan Belpork geen kosten of vergoedingen worden aangerekend.
5. Belpork kan om de licentie te verifiëren te allen tijde en onaangekondigd het productieproces van het Meesterlyck-product bij de licentiehouder aan een audit onderwerpen.

## **VI. Intrekking en annulatie van de licentie**

1. Belpork behoudt zich het recht voor te allen tijde en zonder vooropzeg, bij aangetekend schrijven het verder gebruik van het Meesterlyck-label in de hierbij bepaalde gevallen in te trekken:
  - a. Onmiddellijk bij vaststelling van niet-conformiteit met een niet-*tolerante* parameter of niet-*tolerante* specificatie zoals bepaald.
  - b. Na drie opeenvolgende vaststellingen van niet-conformiteit met eenzelfde tolerante parameter of specificatie (voor chemische parameters niet tegengesproken door de analyse van het tegenmonster).

De drie opeenvolgende vaststellingen dienen te geschieden met een minimale tijd van 5 weken tussen de aangetekende verzending van het analyseverslag aan de licentiehouders en de volgende staalname.

- c. Bij vaststelling van frauduleus gebruik of medewerking aan frauduleus gebruik van het Meesterlyck-label.
  - d. Bij weigering van de licentiehouders om een product ter beschikking te stellen voor analyses of om een audit van het productieproces toe te staan.
  - e. Bij niet tijdige betaling van de krachtens artikel IV,3; V,2 of V,3 verschuldigde bedragen.
  - f. Bij wijziging van de huidige licentievoorwaarden.
  - g. Bij het niet gebruiken van de licentie gedurende een periode van één jaar, geëvalueerd op basis van de aan Belpork gerapporteerde verkoopcijfers.
2. In geval van intrekking van de Meesterlyck-licentie omwille van een in punt VI,1 genoemde reden, kan de licentiehouders tegenover Belpork geen enkele aanspraak op schadevergoeding laten gelden die gegrond is op het feit van de intrekking van de licentie.
  3. Sanctie: bij vaststelling van de feiten omschreven onder punt VI,1a en c van deze overeenkomst, verbindt de licentiehouders er zich toe aan Belpork een forfaitaire schadevergoeding te betalen van €12.000 (TWAALFDUIZEND EURO).
  4. Minimaal 1 jaar na intrekking van de licentie kan opnieuw een aanvraag tot het bekomen van de licentie ingediend worden.
  5. Enige gerechtelijke of buitengerechtelijke procedure, beroep of betwisting doet in geen enkel opzicht afbreuk aan de onmiddellijke intrekking van deze licentie, met andere woorden is niet opschortend.
  6. De licentiehouders kan te allen tijde en op vrijwillige basis een einde maken aan de overeenkomst met Belpork. Dergelijke annulatie dient te gebeuren per aangetekend schrijven aan Belpork. Tevens wijzigt de annulatie niets aan de contractuele verplichtingen van de licentiehouders.

## **VII. Diversen**

1. Betwistingen in verband met het gebruiksrecht zullen voorgelegd worden aan de bevoegde rechtbank te Brussel.
2. Huidige licentie, opgemaakt in 2 exemplaren heeft uitwerking met ingang van de dag waarop de licentiehouders:
  - een tegen getekend en op elke pagina geparafeerd exemplaar van de licentieovereenkomst van Belpork ontvangt,
  - het bewijs levert van de bankwaarborg zoals gespecificeerd in punt IV,1,
  - het bewijs levert dat het product aan de Meesterlyck-normen voldoet (zie punt V,1)

Gegeven te Brussel, op

Voor akkoord,  
de licentiehouder

B.Bohnen  
Voorzitter Belpork

Indien het product voorgesneden en/of voorverpakt wordt door een andere firma dan de licentiehouder:

Firmanaam + adres van de onderaannemer:

Erkenningsnummer:

Vertegenwoordigd door (naam en functie):  
+ handtekening

Bijlage: specificaties en normen

## **SPECIFICATIES EN NORMEN VOOR GEKOOKTE MEESTERLYCK-HAM**

### **I. Definities**

Voor de toepassing van deze normen wordt verstaan onder:

- . Het product of de ham: gekookte hammen op basis van volledige of volledige deelstukken (noot, schenkel, dikke bil, platte bil) van varkensachterhammen al of niet voorgesneden.
- . Het brandmerk: een op de ham gebrand merkteken dat verwijst naar het Meesterlyck-label (zie punt V).
- . Het monster: het product zoals te koop aangeboden als Meesterlyck-ham en ontdaan van het zwoerd, het onderhuids vet en eventueel het been. Voor het voorgesneden product: minimum 3 kg product.
- . Het tegenmonster: minimum 750 gram van de in een erkend laboratorium gehomogeniseerde Meesterlyck-ham, vacuüm verpakt en bewaard op een temperatuur van maximum -18° C. Dit tegenmonster wordt bij niet-conformiteit met een bepaalde chemische Meesterlyck-norm automatisch geanalyseerd in een ander erkend laboratorium dan datgene dat het oorspronkelijk monster heeft geanalyseerd. Een niet-conform analyseresultaat wordt slechts als dusdanig beschouwd en aan de licentiehouder medegedeeld indien dit bevestigd wordt door het resultaat van de tegenanalyse.
- . Oppervlakte bemonstering: maximale dikte van het staal: 3 mm; te bemonsteren in het laboratorium op minimum 5 verschillende plaatsen op de vleeszijde van de ham. Minimum staalgewicht: 10 gram per bacteriologische analyse en 25 gram voor de Listeria monocytogenes en Salmonella bepalingen.
- . Het homogeniseren: het volledige monster dient integraal gemalen te worden in een apparaat van het type Stomacher®.

### **II. Specificaties gebruiksformaliteiten Meesterlyck-label voor niet voorgesneden product**

Het Meesterlyck-label moet via een brandmerk (zie punt V) of via een niet verwijderbaar etiket duidelijk zichtbaar op de ham worden aangebracht. De minimum afmeting van het Meesterlyck-label bedraagt 3 centimeter diameter.

### **III. Normen**

### **Bacteriologie:** (tolerante normen)

Deze normen gelden voor monsters genomen van verkoopklare producten, in de fabriek en via een oppervlakte bemonstering geanalyseerd in het laboratorium.

- |   |                     |
|---|---------------------|
| - Lactobacillen:                        | max. 5000 per gram. |
| - Enterobacteriaceae:                   | max. 100 per gram.  |
| - Salmonella en Listeria monocytogenes: | afwezig in 25 gram. |
| - Escherichia coli:                     | max. 10 per gram.   |
| - Staphylococci coagulase-positief:     | max. 100 per gram.  |

### **Chemisch:**

Deze normen gelden op een in zijn geheel gehomogeniseerde Meesterlyck-ham, na verwijdering van het zwoerd, het onderhuids vet en eventueel het been en na eventuele bemonstering voor bacteriologie.

#### Tolerante normen:

- Zout: max. 2,0 %, uitgedrukt als natriumchloride op het product als dusdanig, bepaald via de Volhard-methode.
- Vocht/eiwit: 3,5 max.
- (Totale eiwit) - (N.E.N. x 6,25) - (collageen eiwit) = minimum 88,0 % van het totale eiwit, een correctie van 1 % N.E.N. toegestaan voor het van nature aanwezige N.E.N.
- Suikers (totaal opgeloste suikers): max. 1,0 %
- Kaliumnitraat: max. 30 ppm.
- Natriumnitriet: max. 30 ppm.
- De som van het natriumnitriet en het kaliumnitraat: max. 50 ppm.
- Fosfaat: max. 2,2 % van het eiwit (uitgedrukt als P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>).
- Glutaminezuur: max. 300 ppm.
- Citraat: max. 100 ppm.

#### Niet tolerante normen:

- Geen toevoeging van vleesvreemde eiwitten, zetmeel, wateroplosbare en vetoplosbare kleurstoffen.

Een analyseverslag wordt slechts aanvaard indien de massabalans binnen volgende grenzen valt: 98,5 % - 101,0 %.

### **IV. Methoden voor de controle van de normen**

## VOCHTGEHALTE

ISO 1442  
Afronding op 0,1 %

## ZOUT - VOLHARD

ISO 1841  
Afronding op 0,1 %

## EIWIT

ISO 937, omrekeningsfactor 6,25  
Toegelaten te werken met een geautomatiseerd toestel: Tercator - Gherard - Kjeltch  
Katalysator :  $K_2SO_4$  -  $CuSO_4$   
Afronding op 0,1 %

## TOTAAL OPGELOSTE SUIKERS (ALS GLUCOSE)

Luff-Schoorl-methode met extractiemethode  
Afronding op 0,1 % - Detectielimiet: 0,2 %

## FOSFAAT (P205) TOTAAL

VWC0170  
Afronding op 0,01 %

## COLLAGEEN

ISO 3496  
Afronding op 0,1 %

## VLEESVREEMDE EIWITTEN

Soja, Gluten, Caseïne, Wei: ELISA-methode : Biokits, Cortecs Diagnostics  
Detectielimiet: 0,1 %  
Indien het monster voor vleesvreemde eiwitten positief bevonden wordt, dient dit via elektroforese bevestigd te worden.

## NITRIET

ISO 2918  
Rapportering op 1 ppm nauwkeurig of < 10 ppm

## NITRAAT

Boehringer-kit : 10 gram staal te gebruiken  
Rapportering op 1 ppm nauwkeurig of < 20 ppm

## GLUTAMINEZUUR

Boehringer-kit  
Rapportering op 10 ppm nauwkeurig of < 100 ppm

NIET-EIWIT-STIKSTOF (N.E.N.)

VWC0330  
Afronding op 0,01 %

AS

ISO 936  
Afronding op 0,1 %

VRIJ - VET

ISO 1444  
Afronding op 0,1 %

ZETMEEL

Boehringer-kit  
Afronding op 0,1 %, detectielimiet 0,1 %

CITRAAT

Boehringer-kit  
Rapportering op 10 ppm nauwkeurig of <100 ppm

ENTEROBACTERIACEAE

ISO 5552 plaattechniek  
detectielimiet 10 per gram

LISTERIA

Elisa Organon  
indien positief : isolatie en determinatie monocytogenes

SALMONELLA

ISO 6579  
Determinatie : Minitek-systeem

ESCHERICHIA COLI

NF-V- 08-053  
Detectielimiet 10 per gram.

LACTOBACILLEN

NF 04-503 (Norme Française) met deklaag

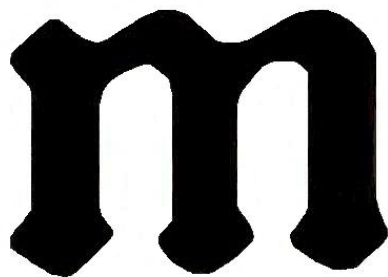
detektielimiet 10 per gram.

STAPHYLOCOCCEN, COAGULASE-POSITIEF
------------------------------------

ISO 6888

Detektielimiet 100 per gram

V **Brandmerk**



---