

## Meesterlyck bewijst dat het vlees- en geen waterham is

nieuws

Een vergelijkende test van consumentenorganisatie Test Aankoop draaide uit op antireclame voor gekookte ham. Soms zit er te veel vocht en te weinig vlees in ham. Gelukkig waren er ook hammen die goed tot zeer goed scoorden op kwaliteit, vleesaandeel en toevoegingen. Het keurmerk Meesterlyck hanteert daarvoor strenge normen en dat zie je terug in de testresultaten. Correcte scores op deze drie parameters vertaalden zich niet voor elke Meesterlyck-ham in een plekje bovenaan de rangschikking van Test Aankoop, maar de eerste plaats is wel voor Meesterlyck. Momenteel zijn er 13 Belgische fabrikanten erkend om kookham met dit label op de markt te brengen. Beheerder Belpork legt uit waarvoor het keurmerk staat.

🕒 2 MAART 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:44

Lees meer over:  
voedingsindustrie  
consument



Een vergelijkende test van consumentenorganisatie Test Aankoop draaide uit op antireclame voor gekookte ham. Soms zit er te veel vocht en te weinig vlees in ham. Gelukkig waren er ook hammen die goed tot zeer goed scoorden op kwaliteit, vleesaandeel en toevoegingen. Het keurmerk Meesterlyck hanteert daarvoor strenge normen en dat zie je terug in de testresultaten. Correcte scores op deze drie parameters vertaalden zich niet voor elke Meesterlyck-ham in een plekje bovenaan de rangschikking van Test Aankoop, maar de eerste plaats is wel voor Meesterlyck. Momenteel zijn er 13 Belgische fabrikanten erkend om kookham met dit label op de markt te brengen. Beheerder Belpork legt uit waarvoor het keurmerk staat.

Meesterlyck is al sinds 1992 het keurmerk voor kwaliteitsham in België. Sinds 2017 is er naast kookham ook gedroogde ham te vinden onder dit label. Ondanks de variatie in eindscore bewees elke Meesterlyck-ham in de vergelijkende test van Test Aankoop dat het een eerlijk product is op vlak van kwaliteit, vleesaandeel (vocht/eiwitverhouding) en additieven. “De twee laagst genoteerde Meesterlyck-hammen scoren daarop nog altijd drie of de maximumscore van vier sterren. Wat er doorslaggevend was om ze toch lager te rangschikken, hebben we nagevraagd bij Test Aankoop”, zegt Liesbet Pluym van Belpork. De vzw beheert de kwaliteitsstandaard voor vers varkensvlees, Certus genaamd, en ook van het Meesterlyck-keurmerk dat staat voor “eerlijke en pure kwaliteitsham”.

Een kookham kan pas het Meesterlyck-label krijgen indien aan strenge voorwaarden voldaan is. Uitsluitend hammen van Belgische oorsprong mogen worden gebruikt waardoor de voedselkilometers worden beperkt en de lokale economie wordt gesteund. Het aandeel vers vlees in de kookham moet maximaal zijn en wordt uitgedrukt als de vocht-eiwitverhouding waarvoor binnen Meesterlyck de strengste norm van maximum 3,5 wordt opgelegd. De samenstelling van de pekel wordt beperkt tot wat strikt

noodzakelijk is voor de productie van kookham. Het gebruik van zout (maximum 2%) en de som van nitraat en nitriet (maximum 50 ppm) zijn beperkt tot wat minimum noodzakelijk is voor de productie. Deze chemische normen zijn overigens heel wat strenger dan de Europese wetgeving.

Het toevoegen van kleurstoffen, fosfaten, smaakversterkers, zetmeel of vleesvreemde eiwitten aan Meesterlyck-ham is verboden. Dat was overigens één van de meest kritieke vaststellingen van Test Aankoop bij andere kookhammen. De kwaliteit van Meesterlyck-ham wordt gegarandeerd door vijf strenge kwaliteitscontroles op jaarbasis, en dat zowel bij de fabrikant als in de verkooppunten. “We willen de garantie hebben dat elke ham die 1 van de 13 fabrikanten op de markt brengt, voldoet aan de eisen uit de productlicentie. Daarvoor werken we samen met onafhankelijke certificeringsinstellingen en laboratoria”, licht Liesbet Pluym toe.

Op vraag van VILT verduidelijkt zij ook wat er allemaal gecontroleerd wordt, de chemische samenstelling om te beginnen. “Verboden toevoegingen mogen ze vanzelfsprekend niet terugvinden, en de maximumnormen voor bijvoorbeeld zout dienen gerespecteerd te worden. Ook gebeuren er traceringscontroles om zeker te zijn van de Belgische herkomst van het varkensvlees (gekweekt/geslacht/versneden), of van de Certus-belofte in het geval van de twee fabrikanten die uitsluitend daarmee werken. Tot slot zijn er etiketteringscontroles die een correct gebruik van naam en logo verifiëren.” Op regelmatige basis evalueert Belpork de Meesterlyck-kwaliteitsnormen. “Nieuwe evoluties in de productieprocessen worden steeds door een groep van deskundigen beoordeeld om de puurheid van het keurmerk te waarborgen. Indien nodig worden de normen verscherpt.”

**Beeld:** Lekkervanbijons.be


## VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles


## Contact


M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)


## Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: [https://x.com/vilt\\_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)

 screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra