



WWW.KEMPENSHOEN.BE

info@kempenshoen.be

Zetel - 'Hof Ter Stokere' - Diepte 1, B 2330 Merksplas

Telnr. 014-63 47 33 / 0475-68 21 76

Ondernemingsnr. - 0682.853.076.

Rekeningnr. - BE78 9731 8349 0486

Lastenboek privaat label

Handleiding voor de producent

1. Afbakening van het geografisch gebied	2
1.1 Geologische eenheid: het Kempens plateau en de zandgronden	2
1.2 Klimatologische invloed	2
1.3 Afbakening van het productiegebied	2
A. Provincie Antwerpen (België)	3
B. Provincie Limburg (België)	3
C. Provincie Vlaams-Brabant (België)	3
D. Provincie Noord-Brabant (Nederland)	4
1.4 De link tussen bodem en voeding	4
2. Beschrijving van het ras	5
2.1 Algemeen voorkomen	5
2.2 Specifieke raskenmerken	5
2.3 Bevedering en kleurlagen	6
2.4 Groeicurve en gewicht	6
3. Methode van de opfok	6
3.1 De grootste vrijloop	6
3.2 De afmestfase: de authentieke "Méthode de la Campine"	7
3.2.1 De huisvesting:	7
• Gedrag en welzijn	8
○ Sociale stabiliteit: De groepen worden samengesteld uit dieren die al samen op de weide liepen. Dit voorkomt rangordegevechten.	8
○ Geen opsluiting: De dieren worden niet vastgezet. De "rust" wordt niet afgedwongen door fysieke beperking, maar door de omgeving (rustige sfeer, gedempt licht) en de verzadigende werking van de brijvoeding.	8
4. Voeding en lokale verankering	8
5. Slacht en presentatie	9
6. Kwaliteitskenmerken	10
6.1 Smaakprofiel: "Wild van het zand"	10
6.2 Textuur en anatomie	10



WWW.KEMPENSHOEN.BE

info@kempenshoen.be

Zetel - 'Hof Ter Stokere' - Diepte 1, B 2330 Merksplas

Telnr. 014-63 47 33 / 0475-68 21 76

Ondernemingsnr. - 0682.853.076.

Rekeningnr. - BE78 9731 8349 0486

6.3 Visuele kenmerken: de "parelmoer" standaard	10
6.4 Controleerbare parameters	11
7. Controle en certificering	11
7.1 Criteria	11
7.2 Controle	12
7.3 Sanctionering en betwisting	13

1. Afbakening van het geografisch gebied

1.1 Geologische eenheid: het Kempens plateau en de zandgronden

Het productiegebied van het **Kempens Hoen** wordt strikt begrensd door de geografische eenheid van de Lage Kempen en de Hoge Kempen. Dit gebied kenmerkt zich door een overwegend **podzolbodem**, bestaande uit fijn tot middelgrof dekzand uit het Pleistoceen.

In tegenstelling tot de vette kleigronden van de polders of de rijke leemgronden van Haspengouw, dwingt de schrale Kempense zandgrond het hoen tot een actieve levenswijze. De kip moet een groter oppervlak bestrijken om haar natuurlijke proteïnen (insecten, wormen) te verzamelen. Dit bevordert de spierontwikkeling en de infiltratie van intramusculair vet, wat essentieel is voor de typische smaakstructuur.

1.2 Klimatologische invloed

Het microklimaat in de Kempen, gekenmerkt door een grotere temperatuuramplitude (warmere zomers en koudere winters dan aan de kust), versterkt de natuurlijke weerstand en de vederdracht van het ras. Het hoen is genetisch aangepast aan dit specifieke biotoop van heide, vennen en kleinschalige boslandbouw.

1.3 Afbakening van het productiegebied

De Kempen is een uitgestrekte geografische regio die zich over twee landen en verschillende provincies uitstrekt. Het toegestane gebied voor de kweek, opfok en afmesting van het Kempens Hoen omvat de volgende gemeenten, gegroepeerd per administratieve eenheid:



WWW.KEMPENSHOEN.BE

info@kempenshoen.be

Zetel - 'Hof Ter Stokere' - Diepte 1, B 2330 Merksplas

Telnr. 014-63 47 33 / 0475-68 21 76

Ondernemingsnr. - 0682.853.076.

Rekeningnr. - BE78 9731 8349 0486

A. Provincie Antwerpen (België)

In de provincie Antwerpen beslaat de Kempen het grootste gebied, grofweg alles ten oosten en ten noorden van de lijn Antwerpen-Mechelen.

- **Arrondissement Turnhout (volledig Kempisch):**
 - Turnhout
 - **Arendonk, Baerle-Hertog, Balen** (Olmén), **Beerse** (Vlimmeren), **Dessel, Geel, Grobbendonk** (Bouwel), **Herentals** (Noorderwijk, Morkhoven), **Herenthout, Herselt** (Ramsel), **Hoogstraten** (Meer, Meerle, Minderhout, Wortel), **Hulshout** (Houtvenne, Westmeerbeek), **Kasterlee** (Lichtaart, Tielen), **Laakdal** (Eindhout, Vorst, Veerle), **Lille** (Gierle, Poederlee, Wechelderzande), **Meerhout, Merksplas, Mol, Olen, Oud-Turnhout, Ravels** (Weelde, Poppel), **Retie, Rijkevorsel, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo** (Oevel, Tongerlo, Zoerle-Parwijs).
- **Arrondissement Antwerpen (Noorderkempen & Voorkempen):**
 - **Brecht** (Sint-Job-in-'t-Goor, Sint-Lenaarts), **Brasschaat, Essen, Kalmthout, Kapellen, Malle** (Oostmalle, Westmalle), **Ranst** (Broechem, Emblem, Oelegem), **Schilde** ('s-Gravenwezel), **Schoten, Stabroek** (Hoevenen), **Wijnegem, Wommelgem, Wuustwezel** (Loenhout), **Zandhoven** (Massenhoven, Pulderbos, Pulle, Viersel), **Zoersel** (Halle, Sint-Antonius).
- **Arrondissement Mechelen (Zuiderkempen):**
 - **Heist-op-den-Berg** (Booischoot, Hallaar, Itegem, Schriek, Wiekevorst), **Nijlen** (Bevel, Kessel), **Berlaar** (Gestel), **Putte** (Beerzel).

B. Provincie Limburg (België)

In Limburg vormen de Kempen het noordelijke en westelijke deel van de provincie.

- **Gemeenten:**
 - **Lommel, Pelt** (Overpelt, Neerpelt), **Hamont-Achel, Hechtel-Eksel, Peer, Bocholt, Bree, Oudsbergen** (Opglabbeek, Meeuwen-Gruitrode), **Leopoldsburg** (Heppen), **Ham** (Kwaadmechelen, Oostham), **Tessenderlo, Beringen** (Beverlo, Koersel, Paal), **Heusden-Zolder, Houthalen-Hechteren, Genk, As, Zutendaal, Zonhoven, Lummen.**

C. Provincie Vlaams-Brabant (België)

Slechts een smalle strook in het uiterste noorden van Vlaams-Brabant behoort geografisch tot de Zuiderkempen.

- **Gemeenten:**
 - **Begijnendijk** (Betekom), **Tremelo** (Baal), **Keerbergen.**



WWW.KEMPENSHOEN.BE

info@kempenshoen.be

Zetel - 'Hof Ter Stokere' - Diepte 1, B 2330 Merksplas

Telnr. 014-63 47 33 / 0475-68 21 76

Ondernemingsnr. - 0682.853.076.

Rekeningnr. - BE78 9731 8349 0486

- *Gedeeltelijk (Noordelijke deel van):* **Aarschot** (Langdorp, Wolfsdonk), **Scherpenheuvel-Zichem** (Averbode, Messelbroek), **Diest** (Molenstede, Deurne).

D. Provincie Noord-Brabant (Nederland)

In Nederland wordt de regio vaak aangeduid als de "Brabantse Kempen". Dit betreft vooral de gemeenten ten zuiden en zuidwesten van Eindhoven.

- **De kernregio (Kempengemeenten):**
 - **Bergeijk** (Luyksgestel, Riethoven, Westerhoven), **Bladel** (Hapert, Hoogeloon, Casteren), **Eersel** (Duizel, Steensel, Vessem, Wintelre), **Reusel-De Mierden** (Hooge Mierde, Lage Mierde, Hulsel).
- **Omliggende gemeenten (geografisch Kempisch):**
 - **Hilvarenbeek** (Diessen), **Oirschot** (De Beerzen), **Veldhoven**, **Heeze-Leende**, **Cranendonck** (Budel, Maarheeze), **Valkenswaard**, **Best**, **Baarle-Nassau**, **Alphen-Chaam** (Alphen), **Goirle**.
 - Ook de stad **Eindhoven** zelf ligt historisch en geografisch op de grens van de Kempen en de Peel.

E. Provincie Nederlands-Limburg (Nederland)

Een klein deel van de Kempen loopt door in de provincie Limburg.

- **Gemeente:**
 - **Weert** (met name de westelijke buitengebieden die aansluiten op de Belgische grens).

1.4 De link tussen bodem en voeding

1. **Vrije Uitloop:** Elke kip beschikt over minimaal 10m² grasoppervlakte op Kempense grond.
2. **Lokale granen:** Minimaal **70%** van het aanvullende graanrantsoen (maïs, boekweit of haver) moet geoogst zijn binnen de hierboven afgebakende geografische zone.
3. **Minerale eigenheid:** Het ijzerrijke karakter van de diepere zandlagen in bepaalde delen van de Kempen (het zogenaamde 'ijzeroer') geeft via het drinkwater en de bodemopname mogelijk een specifieke minerale toets aan het vlees.



WWW.KEMPENSHOEN.BE

info@kempenshoen.be

Zetel - 'Hof Ter Stokere' - Diepte 1, B 2330 Merksplas

Telnr. 014-63 47 33 / 0475-68 21 76

Ondernemingsnr. - 0682.853.076.

Rekeningnr. - BE78 9731 8349 0486

2. Beschrijving van het ras

Om de herkenbaarheid als "Kempens Hoen" te waarborgen, moet elk dier voldoen aan de volgende morfologische criteria. Afwijkingen van deze standaard leiden tot uitsluiting van het kwaliteitslabel.

2.1 Algemeen voorkomen

Het Kempens Hoen is een **licht, elegant landhoen**. Het type is "slank doch krachtig", met een middelhoge stelling. Het dier straalt levendigheid uit, wat past bij zijn geschiedenis als actieve scharrelaar op de heide.

2.2 Specifieke raskenmerken

Onderdeel	Beschrijving conform de Standaard
Kop	Middelgroot, tamelijk breed en licht gewelfd.
Kam	Enkele kam , middelgroot, rechtstaand bij de haan. Bij de hen mag de achterzijde van de kam naar één zijde overvallen (vouwkam). De kam is levendig rood en fijn van weefsel.
Oogkleur	Donkerbruin tot zwartbruin . Dit is een essentieel onderscheidend kenmerk; een lichte oogkleur is niet toegestaan.
Oorlellen	Zuiver wit , ovaal en glad. De witte kleur contrasteert sterk met de rode kam en kinlellen.
Looppoten	Leiblauw . De benen zijn onbevederd en slank, met vier tenen. De nagels zijn hoornkleurig.



WWW.KEMPENSHOEN.BE

info@kempenshoen.be

Zetel - 'Hof Ter Stokere' - Diepte 1, B 2330 Merksplas

Telnr. 014-63 47 33 / 0475-68 21 76

Ondernemingsnr. - 0682.853.076.

Rekeningnr. - BE78 9731 8349 0486

2.3 Bevedering en kleurslagen

Hoewel het Kempens Hoen historisch verschillende kleurslagen kende, focust het kwaliteitslastenboek zich op de meest authentieke varianten:

1. **Zilvergebånd (Zilver-zwartgebånd):** De meest iconische kleur. Grondkleur zuiver wit met zwarte banding.
2. **Goudgebånd (Goud-zwartgebånd):** Grondkleur warm goudbruin met zwarte banding.
3. **Andere erkende varianten:** Citroenpel indien genetisch traceerbaar naar de Kempense stam.

Belangrijk voor het lastenboek: De pelling (de tekening op de veren) moet scherp en regelmatig zijn. Dit duidt op een zorgvuldige selectie en genetische zuiverheid van de kweker.

2.4 Groeicurve en gewicht

Het Kempens Hoen mag niet "geforceerd" groeien. De trage groei is de sleutel tot de textuur van het vlees.

- **Leeftijd bij slacht:**
 - Minimum **120 dagen** (vanaf 4 maanden) of zodra onderstaande gewichten bereikt worden. Dit is circa het dubbele van een standaard scharrelkip, wat zorgt voor een rijpe smaak en stevig botweefsel.
- **Gewichten:**
 - levend gewicht: 2.115 gram
 - warm, gekuist karkasgewicht: 1.480 gram, of circa 70% van het levend gewicht
 - effilé karkasgewicht: 1.300 gram zonder kop en poten

3. Methode van de opfok

De opfok van het Kempens Hoen rust op drie pijlers: volledige vrijheid op de Kempense grond, een traag metabolisme en een specifieke finale afmesting die het vlees veredelt.

3.1 De grootste vrijloop



WWW.KEMPENSHOEN.BE

info@kempenshoen.be

Zetel - 'Hof Ter Stokere' - Diepte 1, B 2330 Merksplas

Telnr. 014-63 47 33 / 0475-68 21 76

Ondernemingsnr. - 0682.853.076.

Rekeningnr. - BE78 9731 8349 0486

- **Ruimte:** Minimaal **10 m² netto grasoppervlakte** per dier vanaf de leeftijd van circa 5 weken tot aan de afmestfase en maximaal 1.000 dieren per hectare.
- **Bodem:** Verplichte uitloop op de Kempense gronden, rijk aan specifieke mineralen en natuurlijke proteïnen (insecten).
- **Beplanting:** De uitloop moet begroeid zijn met een **gevarieerde begroeiing**, bestaande uit: meerjarige houtige gewassen (struiken, bomen), grassen, en/of éénjarige groenbemesters. **Met minstens 8 verschillende soorten houtachtige begroeiing** over de volledige oppervlakte van de uitloop en minimaal 70% vegetatiedekking. Er is verplichte herinzaai of aanplant bij degradatie.
- **Uitzondering:** bij het gebruik van mobiele kippentractors gelden de beplantingsvoorschriften niet.
- **Duur:** De dieren verblijven minimaal **12 tot 14 weken** op de weide om een stevig skelet en een krachtige spierstructuur te ontwikkelen.

3.2 De afmestfase: de authentieke "Méthode de la Campine"

Zodra het frame van de kip volgroeid is (na ca. 3,5 tot 4 maanden), start de finale fase van 14 tot 21 dagen. De Kempense methode focust op **boekweit en zuivel**.

3.2.1 De huisvesting:

De hoenders verblijven in kleine, stabiele groepen (max. 10-15 dieren) in een speciaal ingerichte afmestruimte (hok of stal).

- **Ruimte en licht:**
 - **Bezetting:** Maximaal **10 kg levend gewicht per m²** (conform de strengste bio-normen voor binnenruimte). Dit geeft elk dier voldoende ruimte om te rusten, de vleugels te strekken en te bewegen zonder energie te verspillen.
 - **Lichtregime:** De ruimte wordt voorzien van **gedempt, natuurlijk licht**. Dit simuleert de schemering, wat agressie voorkomt en de dieren aanzet tot rust, waardoor de vleestextuur zachter wordt.
 - **Strooisel:** Een dikke laag van **stofvrij stro of houtkrullen**. Dit bevordert het ligcomfort, wat essentieel is om de fijne borsthuid te beschermen tegen beschadigen (blaren).



WWW.KEMPENSHOEN.BE

info@kempenshoen.be

Zetel - 'Hof Ter Stokere' - Diepte 1, B 2330 Merksplas

Telnr. 014-63 47 33 / 0475-68 21 76

Ondernemingsnr. - 0682.853.076.

Rekeningnr. - BE78 9731 8349 0486

- **Gedrag en welzijn**

- **Sociale stabiliteit:** De groepen worden samengesteld uit dieren die al samen op de weide liepen en van dezelfde leeftijd zijn. Dit voorkomt rangordegevechten.
- **Rust:** Deze wordt niet afgedwongen door fysieke beperking, maar door de omgeving (rustige sfeer, gedempt licht) en de verzadigende werking van de brijvoeding.

3.2.2 Het Kempense rantsoen:

- **De brij:** het dier krijgt twee tot drie keer per dag een vloeibaar mengsel in kleine porties die binnen 20 tot 30 minuten volledig geconsumeerd worden. Deze brij bestaat uit:
 1. **Boekweitmeel:** Deze granen staan historisch centraal in de Kempen en zorgen voor een fijne vetverdeling. Minimaal 60% van het totale rantsoengewicht tijdens afmestfase moet bestaan uit boekweitmeel.
 2. **Afgeroomde melk of karnemelk:** De melkzuurbacteriën maken het bindweefsel mals en geven het vlees de gezochte hagelwitte kleur en een licht romige toets.
- **Versheid:** De brij moet vers worden aangemaakt, maximaal 30 minuten voor de voederbeurt. Meng het boekweitmeel met de zuivel tot een consistentie van dikke vla. Het mag niet te lopend zijn (verspilling) maar ook niet te droog (moet verzadigen).
- **Hygiëne:** Omdat melkresten in een stal (ca. 18-20°C) binnen enkele uren een broedplaats voor bacteriën worden, is het strikt noodzakelijk te werken met niet-poreuze materialen (bvb. RVS of hoogwaardig kunststof) en deze dagelijks te wassen en/of wekelijks te ontsmetten.
- **Drinkwater:** Altijd beschikbaar, eventueel verrijkt met lokaal bronwater.
- **Duur van de afmesting:** Minimaal **14 tot 21 dagen**. Deze periode is cruciaal om het "wildachtige" spierweefsel van de vrije loop om te zetten in een gastronomisch product met een hoog smeltpunt van het vet.

4. Voeding en lokale verankering

De authenticiteit van het Kempens Hoen zit in de maag. De voeding moet een directe afspiegeling zijn van de Kempense bodem.



WWW.KEMPENSHOEN.BE

info@kempenshoen.be

Zetel - 'Hof Ter Stokere' - Diepte 1, B 2330 Merksplas

Telnr. 014-63 47 33 / 0475-68 21 76

Ondernemingsnr. - 0682.853.076.

Rekeningnr. - BE78 9731 8349 0486

- **Herkomst van de granen:**
 - Minimaal **70%** van het totale rantsoen moet bestaan uit granen die binnen het gedefinieerde geografische gebied (Kempen) zijn geteeld. Tenzij aantoonbaar niet beschikbaar binnen de zone, in welk geval aangrenzende regio's toegestaan zijn.
 - Specifieke focus op **boekweit**: Deze gewassen gedijen historisch goed op de arme Kempense zandgronden en zijn verplicht in het dieet om het specifieke smaakprofiel te garanderen.
 - **Brabantse grijze zandboekweit** (optioneel): waar mogelijk wordt gebruik van deze regionale boekweit variëteit voor een sterke lokale verankering.
- **Scharrelcomponent (eiwitten):**
 - Tijdens de vrije uitlooffase moet het hoen zijn proteïne-inname aanvullen met natuurlijke bronnen uit de bodem (insecten, larven, wormen). Het gebruik van industrieel vismeel of soja van buiten de EU is verboden.
- **Zuivel-integratie:**
 - Conform de *Méthode de la Campine* is het gebruik van lokale melkbijproducten (karnemelk, wei of magere melk) in de afmestfase een kwaliteitsvereiste. Dit zorgt voor de gewenste witte vleeskleur zonder toevoeging van kleurstoffen.
 - **Kempens roodbonte rund** (optioneel): waar mogelijk wordt gebruik gemaakt van de (karne)melk van dit Kempense streekras.

5. Slacht en presentatie

Een topproduct vereist een afwerking die het vakmanschap van de kweker eert.

- **Minimale slachtleeftijd:**
 - **120 dagen** voor de hanen, eventueel langer voor de hennen.
- **De slachttechniek:**
 - Er wordt gekozen voor kleinschalige slachtlijnen om stress (en daarmee melkzuur in de spieren) te minimaliseren.
- **De gastronomische presentatie (optioneel de "Kempense snit"):**
 - Het hoen wordt gepresenteerd met de **leiblauwe poten** en de kop (met rode kam) nog aan het karkas. Dit is het visuele bewijs voor de consument dat het om een authentiek Kempens Hoen gaat.
 - **Mise en toile:** Voor de topgastronomie kan het hoen strak worden ingewikkeld in een linnen doek direct na de slacht, waardoor het vet zich gelijkmatig verdeelt en het karkas een mooie, compacte vorm krijgt.



WWW.KEMPENSHOEN.BE

info@kempenshoen.be

Zetel - 'Hof Ter Stokere' - Diepte 1, B 2330 Merksplas

Telnr. 014-63 47 33 / 0475-68 21 76

Ondernemingsnr. - 0682.853.076.

Rekeningnr. - BE78 9731 8349 0486

6. Kwaliteitskenmerken

Het Kempens Hoen dat volgens dit lastenboek is geproduceerd, onderscheidt zich fundamenteel van elk ander pluimvee door zijn specifieke textuur, kleur en smaakprofiel. De combinatie van de vrije uitloop op Kempense grond en de *Méthode de la Campine* resulteert in een product met de volgende drie kernkwaliteiten:

6.1 Smaakprofiel: "wild van het zand"

Door het actieve scharrelgedrag en de opname van natuurlijke proteïnen tijdens de groeiperiode, ontwikkelt het vlees een karakteristiek aroma.

- **Aroma:** Een diepe, complexe smaak die in historische bronnen wordt omschreven als *gamey* (wildachtig). Het houdt het midden tussen een kwaliteitskip en een fazant.
- **Marrowing:** Dankzij de afmesting met boekweitmeel wordt het vet niet alleen onder de huid, maar ook tussen de spiervezels afgezet (intramusculair vet). Dit zorgt ervoor dat het vlees tijdens de bereiding sappig blijft en de aroma's optimaal afgeeft.

6.2 Textuur en anatomie: "elegante verfijning"

Het Kempens Hoen is een licht ras, maar met een opvallend hoge gastronomische opbrengst.

- **Vleestextuur:** Het vlees is "fijnvezelig". De spiervezels zijn compact maar mals, wat een zijdezacht mondgevoel geeft.
- **Skeletbouw:** Het ras kenmerkt zich door een fijne botstructuur. Dunne beenderen betekenen dat het aandeel eetbaar vlees ten opzichte van het karkasgewicht aanzienlijk hoger ligt dan bij zwaardere, industriële rassen.
- **Borst:** Ondanks de slanke bouw is de borst langgerekt, wat resulteert in elegante, lange filets.

6.3 Visuele kenmerken: "de parelmoer-standaard"

De visuele presentatie is het directe bewijs van de toegepaste afmestmethode.

- **Kleur van het vet en de huid:** Het eindproduct is vrij van caroteen-pigmentatie (geen geel vet). De huid en het vet moeten **hagelwit tot parelmoerachtig** zijn. Dit is het resultaat van het caroteen-arme dieet van boekweit en zuivel.
- **Huidkwaliteit:** De huid is extreem dun, bijna transparant, en soepel. Dit is een direct gevolg van de fysiologische rust en de melkproducten tijdens de laatste 15 tot 21 dagen.



WWW.KEMPENSHOEN.BE

info@kempenshoen.be

Zetel - 'Hof Ter Stokere' - Diepte 1, B 2330 Merksplas

Telnr. 014-63 47 33 / 0475-68 21 76

Ondernemingsnr. - 0682.853.076.

Rekeningnr. - BE78 9731 8349 0486

- **De poten:** De looppoten behouden hun natuurlijke **leiblauwe kleur**, wat dient als hét echtheidskenmerk voor de consument en de chef.

6.4 Controleerbare parameters

- Minimum 2,0 % IMF in borstspier (NIR gemeten), vetdek moet zichtbaar aanwezig zijn over volledige borstspier
- Kleurindexen L* (lichtheid) ≥ 70 en b* ≤ 5 (geen carotenoïde pigmentatie)
- Spiervezeldiameter $\leq 45 \mu\text{m}$ (indicatief voor traaggroeiend ras)
- pH na 24u tussen 5,6 en 6,2
- Bovenstaande is voorlopig facultatief en wordt enkel steekproefsgewijs gecontroleerd.
- Getraind proefpanel (min. 6 personen), 9-puntenschaal met score $\geq X$ op:
 - malsheid $\geq 7,0$
 - aromatische intensiteit $\geq 7,5$
 - vezelfijnheid $\geq 7,0$
 - geen individuele score < 5 toegestaan
 - coëfficiënt van variatie $\leq 20\%$
 - blind getest tegen referentiekip

7. Controle en certificering

7.1 Criteria

Het resultaat van de *Méthode de la Campine* moet aan de volgende criteria voldoen bij de keuring:

Kenmerk	Vereiste
Huid	Zeer fijn, soepel en wit (geen geel vet).
Vleestextuur	Stevig maar mals, met fijne marmering (intramusculair vet).



WWW.KEMPENSHOEN.BE

info@kempenshoen.be

Zetel - 'Hof Ter Stokere' - Diepte 1, B 2330 Merksplas

Telnr. 014-63 47 33 / 0475-68 21 76

Ondernemingsnr. - 0682.853.076.

Rekeningnr. - BE78 9731 8349 0486

Smaakprofiel	Diepe, nootachtige smaak door de boekweit en de vrije loop.
Beenstructuur	De botten moeten sterk en goed ontwikkeld zijn (bewijs van de fase grootste vrijloop).

Zonder controle is een lastenboek slechts een intentie. De bewaking van de naam "Kempens Hoen" is essentieel.

- **Register van afstamming:**
 - Elke kweker houdt een register bij van de herkomst van de eieren of kuikens, die moeten afstammen van erkende Kempense bloedlijnen (conform de rasstandaard).
- **Traceerbaarheid:**
 - Elk dier draagt een **unieke, genummerde pootring**.
 - Na de slacht wordt een genummerd **identificatielabel** aan de vleugel bevestigd met de vermelding: "*Kempens Hoen*".

7.2 Controle

- **Fase 1 - interne producentencoöperatie:**
 - De labels "Kempens Hoen" en "Méthode de la Campine" worden beheerd door de VZW Kempens Hoen.
 - De VZW stelt een technische commissie aan bestaande uit minimaal drie leden, waaronder één externe deskundige. Deze commissie ziet toe op naleving van het lastenboek.
 - Controlefrequentie
 - Minimaal één aangekondigde controle per jaar per producent
 - Mogelijkheid tot onaangekondigde controle
 - Steekproefsgewijze productanalyse
- **Fase 2 - externe onafhankelijke audit op termijn:**



WWW.KEMPENSHOEN.BE

info@kempenshoen.be

Zetel - 'Hof Ter Stokere' - Diepte 1, B 2330 Merksplas

Telnr. 014-63 47 33 / 0475-68 21 76

Ondernemingsnr. - 0682.853.076.

Rekeningnr. - BE78 9731 8349 0486

- In de opstartfase wordt controle uitgevoerd door de interne technische commissie. Vanaf 5 erkende producenten of 5000 dieren/jaar wordt overgeschakeld naar externe audit.
- Deze controles worden uitgevoerd door een erkend keuringsorganisme (zoals Certisys voor de bio-controle of een specifieke AOP-commissie).
- Jaarlijkse inspectie van de uitloopruimte en de samenstelling van het voer.

7.3 Sanctionering en betwisting

- **Sancties**

- Schriftelijke waarschuwing
- Tijdelijke schorsing
- Intrekking van het label

- **Beroepsprocedure**

- Producent kan binnen 30 dagen schriftelijk bezwaar indienen bij het bestuur.