

Keuringsreglement

2015



Nederlandse Commissie
voor Bijenproducten

Handboek voor de Nederlandse Honing- keurmeester

*Keuren heeft als doel de kwaliteit van het product
te verhogen en te waarborgen.*

Foto voorzijde: Fotografie Waugsberg

Foto bewerking: A.J.Kreike

Redactie: A.J.Kreike

© 2015 De Nederlandse Commissie voor Bijenproducten.

Auteursrechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch of op welke andere wijze dan ook, zonder vooraf gaande schriftelijke toestemming van de Nederlandse Commissie voor Bijenproducten.

Correspondentieadres, secretaris Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

Voorwoord

Voor U ligt de geheel vernieuwde versie van het keuringsreglement voor bijenproducten.

In algemene zin is het gewenst dat een eisenpakket vastgelegd in een keuringsreglement, periodiek op haar praktische en wettelijke waarden en eisen wordt getoetst en indien noodzakelijk wordt aangepast.

Het reglement van 2011 is toe aan een herziening. Sinds de invoering van het reglement 2011 zijn er in de praktijk van het keuren ervaringen opgedaan die daartoe aanleiding geven. Ook de dwingende Europese etiket regels (december 2014) nopen tot een herziening.

Honingkeurmeesters en imkers hebben ons in de loop van de tijd vragen en opmerkingen toegespeeld waar wij dankbaar gebruik van hebben gemaakt bij de herziening van dit reglement. Het Bijkersgilde is gevraagd op basis van hun keuringspraktijk te controleren of er onderwerpen ontbreken.

Als je veel belanghebbende personen in de gelegenheid stelt hun opmerkingen en voorstellen tot wijziging kenbaar te maken, dan wordt al snel duidelijk dat je het niet iedereen naar de zin kan maken. Desalniettemin denken wij er in geslaagd te zijn een nieuw reglement te maken dat op een groot draagvlak binnen de Nederlandse imkerij kan rekenen.

Wat is er zoal veranderd!

- Het gedeelte over de refractometers is ingekort daar een deel van de tekst 2011 eigenlijk niet thuis hoorde in een reglement. Hoe een instrument te gebruiken is een vaardigheid die men tijdens een cursus moet opdoen en niet middels een keuringsreglement. Ook de passages over het gebruik van de densimeter en alcoholmeter zijn om dezelfde reden aangepast.
- Het hoofdstuk over de etiketten is geheel herzien als gevolg van de nieuwe Europese regelgeving.
- Nieuw zijn de hoofdstukken, Raathoning in een bakje, Honinggebak en Propolis.
- In de overige hoofdstukken zijn diverse veranderingen aangebracht.
- De keuringsformulieren zijn herzien. Vier nieuwe formulieren, behorende bij de nieuwe hoofdstukken, zijn toegevoegd evenals een formulier t.b.v. pollenonderzoek.
- Afbeeldingen zijn aangepast als ook de lay-out. Tevens zijn redactionele wijzigingen doorgevoerd.

De commissie is bij de samenstelling van dit reglement zorgvuldig te werk gegaan. Dat wil niet zeggen dat alles perfect is. Mocht U opmerkingen hebben, neem dan contact op met de secretaris van de commissie, Arie Kreike.

Een speciaal woord van dank is hier op zijn plaats voor Joop Kamps. Joop heeft zijn werkzaamheden voor de commissie helaas moeten beëindigen. Hij heeft zich jarenlang ingezet om de kwaliteit van het reglement met betrekking tot inhoud en vormgeving te verbeteren. We danken hem voor de inspirerende wijze waarop hij zich inzette en wensen hem veel goeds voor de toekomst.

HET REGLEMENT TREEDT IN WERKING PER 15 SEPTEMBER 2015. Per gelijke datum expiëert het reglement van 2011.

De Nederlandse Commissie voor Bijenproducten.

Inhoudsopgave

HOOFDSTUK 1: DE VOORBEREIDING	Pagina
De uitnodiging e.d.....	6
HOOFDSTUK 2: DE INNAME VAN BIJENPRODUCTEN	10
HOOFDSTUK 3: DE KEURING	
De toegang tot het keuringslokaal	13
De voorwaarden van het keuringslokaal	13
De organisatie in het keuringslokaal	13
De oorkondes	16
Medailles	16
De uitreiking	17
De nazorg	17
HOOFDSTUK 4: HET VOCHTPERCENTAGE	
Soorten refractometers	18
Benodigheden voor het ijken van de refractometer	18
HOOFDSTUK 5: DE ETIKETEISEN	
De etiketeisen van honing	20
De etiketeisen van mede	31
HOOFDSTUK 6: HONING IN POTTEN	
De keuringsonderdelen en de voorwaarden	35
Raatbrokken in honing / Brokhoning (specifieke onderdelen).....	46
HOOFDSTUK 7: RAATHONING	
De keuringsonderdelen en de voorwaarden	49
HOOFDSTUK 8: RAATHONING IN EEN BAKJE	
De keuringsonderdelen en de voorwaarden.....	55
HOOFDSTUK 9: BIJENWAS EN BIJENWASPRODUCTEN	
De keuringsonderdelen en de voorwaarden	63

HOOFDSTUK 10: MEDE

De voorbereidingen	70
De keuringsinstructies	71
De keuringsonderdelen en de voorwaarden	71
De alcoholmeter	74
De densimeter	75

HOOFDSTUK 11: PRESENTATIE BIJENPRODUCTEN

De keuringsonderdelen en de voorwaarden	77
De keuringsinstructies	83

HOOFDSTUK 12: HONINGGEBAK

De keuringsonderdelen en de voorwaarden.....	85
--	----

HOOFDSTUK 13: PROPOLIS

De keuringsonderdelen en de voorwaarden.....	88
--	----

HOOFDSTUK 14: DE KEURINGSFORMULIEREN

Het invullen van een keuringsformulier	90
--	----

DE KEURINGSFORMULIEREN

- Keuringsformulier Klasse 1 - Vloeibare honing	92
- Keuringsformulier Klasse 2 - Kristalliserende honing	95
- Keuringsformulier Klasse 3 - Gekristalliseerde honing	98
- Keuringsformulier Klasse 4 - Crèmehoning	101
- Keuringsformulier Klasse 5 - Heidehoning	104
- Keuringsformulier Klasse 6 - Heidemelangehoning	107
- Keuringsformulier Klasse 7 - Raatbrokken in honing / Brokhoning	110
- Keuringsformulier Klasse 8 - Heideraat	114
- Keuringsformulier Klasse 8a - Heideraat in bakje.....	117
- Keuringsformulier Klasse 9 - Zomerraat.....	120
- Keuringsformulier Klasse 9a - Zomerraat in bakje.....	123
- Keuringsformulier Klasse 10 - Bijenwas	126
- Keuringsformulier Klasse 11 - Kunstraat	128
- Keuringsformulier Klasse 12 - Wasfiguren	131
- Keuringsformulier Klasse 13 - Waskaarsen	133
- Keuringsformulier Klasse 14 - Mede	136
- Keuringsformulier Klasse 15 - Presentatie bijenproducten	139
- Keuringsformulier Klasse 16 - Honinggebak.....	142
- Keuringsformulier Klasse 17 - Propolis.....	144
- Quick scan pollenonderzoek.....	146
- Kleurentabel.....	148

HOOFDSTUK 15: FORMULIEREN t.b.v. DE COÖRDINATOR

Uitleg formulieren	151
--------------------------	-----

Formulieren:

- Checklist keuringsbenodigdheden	156
- Checklist keuringsverloop	158
- De inschrijfformulieren	161
- Het formulier voor de inzender	171
- Formulier met de klassen	173
- Formulier voor opmerkingen over inzendingen en keuringsreglement	174
- De logboekformulieren	176
- Het keuringsverslag	183
- Het draaiboek honingkeuring.....	186

BIJLAGE

Pollenlijst	189
Ph en elektrische geleidbaarheid.....	190
Test uitslagen botanische herkomst.. ..	192
Adressen	195
Aantekeningen.....	197

Hoofdstuk 1 - De voorbereiding

In dit hoofdstuk worden de onderdelen behandeld die belangrijk zijn bij de voorbereiding van een keuring.

DE UITNODIGING

De organisator van de keuring (bond, vereniging, e.a.) zorgt ervoor dat er een uitnodiging voor de leden wordt opgesteld.

Het is aan te bevelen om in de uitnodiging naar het keuringsreglement te verwijzen. Voor de inzenders zijn vooral de hoofdstukken 5 t/m 14 van belang.

Bij het opstellen van de uitnodiging dient men zich af te vragen wie er mee mag doen. De organisator bepaalt de doelgroep die aan de keuring mee mag doen.

De doelgroep kan bestaan uit:

- alleen de eigen leden van een vereniging of bond;
- de eigen leden en de leden van andere verenigingen of bonden.

Opmerking:

De coördinator en de deelnemende keurmeesters, mogen hun producten niet ter keuring aanbieden.

WELKE SOORT KEURING WORDT ER GEHOUDEN?

Bij honingkeuringen onderscheiden we vier soorten:

- De lokale keuring (verenigingskeuring).
- De regionale keuring.
- De provinciale keuring.
- De landelijke keuring.

Een lokale of een regionale keuring is vaak een voorbereiding op de provinciale en/of landelijke keuring. Bij alle keuringen worden de keuringseisen strikt toegepast.

Wanneer men provinciaal en/of landelijk prijzen wint, dan betekent dit, dat men:

- Beschikt over een product van uitstekende kwaliteit.
- Naamsbekendheid krijgt.
- De namen van de winnaars worden gepubliceerd.
- Meer verkoopgarantie kan krijgen. Dit is natuurlijk ook afhankelijk van de reclame die de imker maakt.

Voor bovengenoemde keuringen gelden dezelfde keuringsregels. In Nederland zijn deze door de Nederlandse Commissie voor Bijenproducten opgesteld.

WELKE WET EN REGELGEVING IS VAN TOEPASSING?

De belangrijkste wet is de Warenwet.

Deze kent diverse besluiten en regelingen. Voor dit keuringsreglement zijn dat:

- het warenwetbesluit honing;
- het warenwetbesluit informatie levensmiddelen

IN WELKE KLASSEN WORDT GEKEURD?

Tijdens een keuring worden onderstaande klassen gekeurd:

- Klasse 1: Vloeibare honing
- Klasse 2: Kristalliserende honing
- Klasse 3: Gekristalliseerde honing
- Klasse 4: Crèmehoning
- Klasse 5: Heidehoning
- Klasse 6: Heidemelangehoning
- Klasse 7: Raatbrokken in honing / Brokhoning
- Klasse 8: Heideraat
- Klasse 8a: Heideraat in bakje
- Klasse 9: Zomerraat
- Klasse 9a: Zomerraat in bakje
- Klasse 10: Bijenwas
- Klasse 11: Kunstraat
- Klasse 12: Wasfiguren
- Klasse 13: Waskaarsen
- Klasse 14: Mede
- Klasse 15: Presentatie bijenproducten
- Klasse 16: Honinggebak
- Klasse 17: Propolis

WELKE ONDERZOEKMETHODEN WORDEN TOEGEPAST?

- Organoleptisch: Kijken, ruiken en proeven.
- Fysisch en chemisch.
- Microscopisch

WANNEER WORDT DE HONINGKEURING GEHOUDEN?

Bij de planning van een keuringsdatum dient men rekening te houden met de keuringsvoorwaarde dat honing voor een keuring niet ouder mag zijn dan 1 jaar.

WAAR WORDT DE HONINGKEURING GEHOUDEN

Om een honingkeuring te kunnen houden, moet er natuurlijk naar een geschikte lokaliteit worden gezocht. De plaats en het adres van deze lokaliteit dient men in de uitnodiging d.m.v. een routebeschrijving aan te geven.

WAT IS HET TIJDSTIP VAN DE INSCHRIJVING?

Het tijdstip van de inschrijving is afhankelijk van het feit of er veel of weinig inzenders worden verwacht. De coördinator van de keuring bepaalt het tijdstip van inschrijving en inname.

WORDT ER INSCHRIJFGELD GEVRAAGD?

De organisator van de keuring bepaalt of er inschrijfgeld wordt gevraagd.



Het echte begin van de voorbereiding

HET AANSTELLEN VAN EEN COÖRDINATOR

Voor, tijdens en na een keuring moeten er vele zaken geregeld worden. Daarom is het noodzakelijk dat de organisator een coördinator aanstelt.

De coördinator moet een ervaren keurmeester zijn.

HET AANSCHRIJVEN VAN DE KEURMEESTERS

De coördinator schrijft de keurmeesters aan.

Daarbij moet hij/zij overwegen hoeveel keurmeesters er nodig zijn. Voor het vaststellen van het aantal keurmeesters is geen vuistregel te geven. Meestal gaat men uit van de opkomst van voorafgaande jaren.

Om een beter idee van de opkomst te krijgen kan de organisator aan de leden vragen zich van te voren aan te melden.

Het aanschrijven van keurmeesters uit de regio heeft de voorkeur, als het om een lokale keuring gaat. Bij een regionale en een landelijke keuring zijn soms keurmeesters met een specifieke deskundigheid noodzakelijk.

Het is wenselijk dat de coördinator zowel ervaren als minder ervaren keurmeesters uitnodigt. Eén ervaren keurmeester op 2 onervaren keurmeesters is een goede richtlijn.

Het is ook raadzaam om voor een keuring telkens andere keurmeesters uit te nodigen. Op deze manier kunnen meer keurmeesters ervaring opdoen.

DE VERGOEDING VOOR DE KEURMEESTERS

De vergoeding voor de coördinator en de keurmeesters wordt in samenspraak met de organisator vastgesteld.

Aangezien de coördinator de keuring voorbereidt, leidt en na afloop ook verslag moet uitbrengen aan de organisator, is een vergoeding van € 50,- en een reiskostenvergoeding van € 0,20 per kilometer een goede richtlijn.

Voor de keurmeester geldt een vergoeding van € 25,- en eveneens een reiskostenvergoeding van € 0,20 per km.

Tevens mag de coördinator de onkosten voor alle benodigde keuringsformulieren, etiketten, oorkondes, printer-, telefoon- en portokosten bij de organisator declareren.

HET AANSTELLEN VAN EEN ASSISTENT

De coördinator kan één of meerdere assistenten aanstellen. Dit is afhankelijk van het aantal inzendingen en het aantal keuringsteams. Een assistent verleent hand- en spandiensten voor de coördinator. Veelal zijn het leden van de organiserende vereniging of bond.

DE KEURINGSBENODIGDHEDEN

Om te kunnen keuren zijn er allerlei materialen nodig.

Aan de hand van de checklist in de bijlage kunnen de coördinator en de keurmeesters nagaan wat zij nodig hebben (zie hoofdstuk 15).

FORMULIEREN, OORKONDES EN STICKERS

De coördinator zorgt ervoor dat alle onderstaande formulieren aanwezig zijn:

- De keuringsformulieren (zie hoofdstuk 14).
- De inschrijfformulieren (zie hoofdstuk 15).
- De formuliertjes voor de inzender (zie hoofdstuk 15).
- De logboekformulieren (zie hoofdstuk 15).
- De stickers die nodig zijn voor de inname.
- De oorkondes.

Hoofdstuk 2 - De inname van bijenproducten

In dit hoofdstuk wordt de inname van de inzendingen besproken.

Bij de inname van de inzendingen moet men ervoor zorgen dat de inzenders het keuringslokaal goed kunnen vinden.

Men kan dit doen door de richting met pijlen aan te geven.

De coördinator zorgt er ook voor dat de inname op tijd kan beginnen.

Het innemen van de inzendingen moet buiten het keuringslokaal gebeuren.

Het makkelijkste is voor de ingang van het keuringslokaal. De keurmeesters en/of assistenten hoeven dan niet zo ver met de inzendingen te lopen.

Als de inname bij het keuringslokaal niet mogelijk is, dan moeten de inzendingen voorzichtig in transportkistjes of per transportwagentje vervoerd worden.

Mochten inzendingen omvallen, schuin gehouden of beschadigd worden, dan moet dit bij de coördinator gemeld worden. Deze maakt hiervan een aantekening, zodat de inzender geen schade van de verkeerde handeling ondervindt.

De inzendingen moeten voldoen aan de keuringsvoorwaarden van dit reglement.

Sommige inzendingen kunnen bij de inname al uit de keuring worden genomen.

Om de inzender een idee van de kwaliteit van zijn inzending te geven, kan de coördinator besluiten om zo'n inzending wel te keuren. De inzending komt niet in aanmerking voor een oorkonde.



Om ervoor te zorgen dat de potten met honing zo schoon mogelijk blijven, moeten degenen die belast zijn met de inname linnen, katoenen of kunststof handschoenen dragen.

De potten moet men rechtop houden en ze mogen alleen aan het deksel opgetild worden.

De inzender geeft bij inname aan onder welke klasse hij/zij, zijn/haar product(en) wil inschrijven en krijgt daarbij, indien nodig, de hulp van een keurmeester en/of de

coördinator. De keurmeesters houden de vrijheid om de inzendingen naar een andere klasse door te schuiven. Dit gebeurt in overleg met de coördinator.

De gegevens van de inzenders en de inzendingen worden op een inschrijfformulier genoteerd (zie voor verdere uitleg hoofdstuk 15).

Het is handig om bij de inname een lamp te gebruiken.

Men kan dan al bepalen of een honing in klasse 1 (vloeibare honing) of in klasse 2 (kristalliserende honing) thuishoort.



Met een lamp zijn de kristallen goed te zien

Gekristalliseerde honing (klasse 3) en crèmehoning (klasse 4) worden zonder controle op een vochtig oppervlak ingenomen.

Blijkt tijdens de keuring dat de honing uit één van deze klassen een vochtig oppervlak heeft, dan wordt de inzending niet doorverwezen naar klasse 2 (kristalliserende honing).

De honing van beide klassen is namelijk volledig uitgekristalliseerd en hoort niet in klasse 2 thuis. Voor een vochtig oppervlak worden aftrekpunten gegeven.

Meestal ontstaat het laagje vocht vanwege het temperatuurverschil dat optreedt bij het vervoer van binnen naar buiten en omgekeerd.

De imker kan dit voorkomen door de inzending in tempex te vervoeren.

Op de inzendingen worden inname-stickers geplakt. Hierop staan de klasse en de naam van de klasse vermeld. Tevens is er ruimte voor het noteren van het nummer van de inzending.

Voordat de innamestickers op de inzendingen worden geplakt, moeten eerst de inschrijfnummers op de innamestickers genoteerd worden. Als een sticker eenmaal op de inzending geplakt is, wordt het schrijven moeilijker. Voor de klassen 1 t/m7 (honing in potten) en klasse 14 (Mede) zijn drie stickers nodig. Voor de overige klassen is één sticker voldoende.

De inzender krijgt een formulier mee waarop zijn/haar naam, de klassen en de inschrijfnummers van zijn/haar inzendingen staan.

Na afloop van de keuring kan de inzender met dit formulier zijn/haar inzendingen gemakkelijker terugvinden. Uitleg over het gebruik van dit formulier is te vinden op pagina 171.

 Nederlandse Commissie voor Bijenproducten		Formulier voor de inzender
Naam inzender: <i>Dhr. A. Gerritsen</i>		
Klasse	Nummer(s) inzending(en)	
1. Vloeibare honing	21, 22	
2. Kristalliserende honing	23	
3. Gekristalliseerde honing		
4. Crème honing		
5. Heidehoning	24	

Formulier voor de inzender

Een inzending bestaat uit drie potten (honing), drie flessen (Mede). Het aantal van drie heeft een bedoeling. Een criterium dat wordt getoetst is de afvulkwaliteit. Is de kwaliteit bij 1 pot of fles goed, kan er sprake zijn van een gelukstreffer. Bij twee is dat al minder en bij drie kan je spreken over een zorgvuldig uitgevoerde afvulling. Soms is er aan een keuring een wedstrijd element verbonden. Is hierbij sprake van een Ex aequo uitslag dan kan de derde pot of fles gebruikt worden om een winnaar aan te wijzen.



Met blauw lint en cocarde zijn de winnaars

Hoofdstuk 3 - De keuring

In dit hoofdstuk wordt de organisatie rond en in het keuringlokaal behandeld. Daarnaast worden de richtlijnen voor het bepalen van de prijzen uitgelegd.

DE TOEGANG TOT HET KEURINGSLOKAAL

Voor de toegang tot het keuringslokaal geldt tijdens de keuring het volgende:

Bij een regionale, provinciale en een nationale honingkeuring is het keuringslokaal gesloten voor het publiek.

Bij een lokale honingkeuring (verenigingskeuring) bepaalt de coördinator in overleg met de organisator of het publiek wel of niet mag toekijken.

Opmerking:

Eventuele vragen kunnen pas na afloop van de keuring gesteld worden.

Tijdens en na een keuring is een discussie met de keurmeesters niet toegestaan!

DE VOORWAARDEN VAN HET KEURINGSLOKAAL

Voordat de keuring kan beginnen moet het keuringslokaal aan de onderstaande voorwaarden voldoen:

- Het keuringslokaal moet zodanig ingericht worden dat er gekeurd kan worden.
- Er moeten voldoende tafels en stoelen aanwezig zijn voor de keurmeesters, de inzendingen en de apparatuur (computer, printer).
- De temperatuur van het lokaal moet rond de 20°C zijn.
- Het lokaal moet schoon en vrij zijn van kwalijke geuren.
- Roken is niet toegestaan!
- Een wastafel voor het schoonmaken van de keuringsinstrumenten wordt aanbevolen.



DE ORGANISATIE IN HET KEURINGSLOKAAL

De organisatie in het keuringslokaal is een samenspel tussen de coördinator en de keurmeesters.

De coördinator is verantwoordelijk voor het goed verlopen van de keuring.

Hij zorgt ervoor dat het lokaal wordt ingericht.

Als er presentaties worden ingezonden staan er buiten het keuringslokaal tafels klaar. De inzender kan dan op tijd beginnen met de opbouw van zijn/haar presentatie. De tafels kunnen het beste op een plaats worden neergezet waar later op de dag ook de andere bijenproducten worden tentoongesteld. De overige keuringsvoorwaarden voor presentaties zijn te vinden in hoofdstuk 11.

Alle benodigdheden om te keuren dienen aanwezig te zijn. Men kan daarbij gebruik maken van de checklist (zie hoofdstuk 15).

De keuringsresultaten worden op het inschrijfformulier genoteerd.

De inzendingen dienen op een leuke en verzorgde manier aan het publiek te worden gepresenteerd.

De oorkondes moeten worden opgemaakt en gecontroleerd.

Er moet een verslag van de keuring worden gemaakt.



Keurmeesters aan het werk

- In het keuringslokaal dienen de onderstaande punten in acht genomen te worden:
- Voordat de keuring begint bespreekt de coördinator met de keurmeesters en de assistenten de gang van zaken.
 - De keurmeesters ijken hun refractometers met de ijkhonning die de coördinator heeft meegenomen.
 - De refractometers moeten dezelfde temperatuur hebben als het keuringslokaal.
 - De coördinator stelt de keuringsteams samen. Een keuringsteam bestaat uit 2 à 3 keurmeesters. Bij de samenstelling van de teams zorgt de coördinator ervoor dat in elk team minimaal één ervaren keurmeester aanwezig is. Elk keuringsteam krijgt door de coördinator één of meer klassen toegewezen.
 - Mits het organisatorisch mogelijk is, mag de coördinator de keurmeesters laten rouleren. Op deze manier kunnen vooral nieuwe keurmeesters bij verschillende klassen ervaring opdoen.

Bij het keuren van de inzendingen wordt gebruik gemaakt van de keuringsformulieren (zie hoofdstuk 14). Bij de beoordeling gelden de keuringsvoorwaarden, zoals die voor elke klasse is vastgesteld (zie hoofdstuk 5 t/m 14). Bij twijfel, onduidelijkheid beslist de coördinator wat er wordt bedoeld.

De coördinator legt bij elk team een formulier neer, waarop de keurmeesters hun opmerkingen noteren kunnen (zie hoofdstuk 15).

Deze opmerkingen kan de coördinator later in zijn verslag gebruiken of, als zij betrekking hebben op het keuringsreglement, doorsturen naar de Nederlandse Commissie voor Bijenproducten.

Bestaat een inzending uit 3 potten, 3 flessen, of 3 kaarsen, dan wordt er maar één pot, fles of kaars gekeurd. Bij de potten met honing en de flessen met mede moet het een pot of fles zonder etiket zijn.

Mocht tijdens de keuring blijken dat een inzending in de verkeerde klasse is aangeboden, dan wordt deze inzending naar een andere klasse doorgeschoven.

Dit dient in overleg met de coördinator te gebeuren.

De coördinator moet deze verandering van klasse op het inschrijfformulier noteren.

Ook worden er op de inzending andere inname-stickers geplakt.

De keurmeesters moeten op de gekeurde pot of fles een teken op het innamenetiket zetten. Dit kan een X of een ✓ zijn. Mocht er van de inzender achteraf commentaar komen, dan kan er naar die pot of fles verwezen worden

De etiketten worden door een andere keurmeester gekeurd. De uitslag wordt doorgegeven aan de keurmeesters die de inzending keuren. Deze manier van keuren heeft de voorkeur.

Bij een tekort aan keurmeesters kunnen dezelfde keurmeesters ook het etiket keuren. Het etiket wordt dan als laatste beoordeeld.

De coördinator noteert op het inschrijfformulier het behaalde resultaat, het vochtpercentage en (indien van toepassing) het HMF-gehalte, van elke inzending.



Inzending op verzorgde manier presenteren

DE OORKONDES

Met de resultaten die op het inschrijfformulier staan kunnen de oorkondes ingevuld worden. Voor de oorkondes gelden de onderstaande richtlijnen:

- De inzendingen met een 10 krijgen de beoordeling uitmuntend.
- De inzendingen met 9,0 tot en met 9,9 krijgen de beoordeling uitstekend.
- De inzendingen met 8,0 tot en met 8,9 krijgen de beoordeling zeer goed.
- De inzendingen met 7,0 tot en met 7,9 krijgen de beoordeling goed.
- De inzendingen die lager dan een 7,0 hebben, krijgen geen oorkonde.

Opmerking:

Aangezien de inzender de oorkonde kan gebruiken voor een stukje publiciteit van zijn/haar product, moeten de onderstaande gegevens correct worden weergegeven:

- de naam van de inzender;
- de soort keuring (landelijk, provinciaal etc.);
- de klasse;
- de beoordeling van de inzending (goed, zeer goed etc.);
- de plaats en datum van de keuring.

De oorkonde dient door de coördinator ondertekend te zijn.

MEDAILLES

Mocht de organisator beslissen om medailles uit te reiken, dan gelden de onderstaande richtlijnen:

- Alle inzendingen met een 10, 9.9 en 9.8 krijgen een medaille.
- De inzendingen met een 10 krijgen een gouden medaille.
- De inzendingen met 9.9 krijgen een zilveren medaille.
- De inzendingen met 9.8 krijgen een bronzen medaille.

Alle inzendingen van 7.0 tot en met een 10 krijgen een oorkonde.

Bij de klassen heideraat en zomerraat worden de inzendingen met een broedkamerraam, honingkamerraam en drie secties in een honingkamerraam als aparte klassen gezien. Ze zijn qua moeilijkheidsgraad van honingwinning niet gelijkwaardig.

Dat betekent dat voor de klasse heideraat drie gouden, drie zilveren en drie bronzen medailles beschikbaar moeten zijn. Hetzelfde geldt voor de klasse zomerraat.

Voor de klasse waskaarsen geldt dezelfde procedure. Hier worden de inzendingen met gegoten figuurkaarsen, gedompelde kaarsen en gegoten kaarsen als aparte klassen gezien.

DE UITREIKING

De coördinator geeft, alvorens hij de oorkondes en de medailles uitreikt, een toelichting over het verloop van de keuring, de keuringspunten (kwaliteit, vochtpercentage, etiket) en een toelichting per klasse.

Hij/zij kan hierbij gebruik maken van het keuringsverslag (zie hoofdstuk 15).

DE NAZORG

De coördinator zorgt na afloop van de keuring ervoor dat er een verslag van de keuring wordt gemaakt. In dit verslag geeft hij ook aan welke zaken tijdens de keuring zijn opgeval-
len. Hierbij kan hij gebruik maken van de logboekformulieren en het keuringsverslag (zie hoofdstuk 15).

Het verslag kan hij gebruiken bij de bekendmaking van de uitslagen.

Het verslag en de keuringsresultaten worden overhandigd aan de organisator, zodat deze voor publicatie kan zorgdragen.

Hoofdstuk 4 - Het vochtpercentage

REFRACTOMETERS

Tijdens een keuring wordt doorgaans gebruik gemaakt van een honingrefractometer.

Deze meter bezit een schaalverdeling die het percentage vocht (water) in honing aangeeft.

Een honingrefractometer geeft dus rechtstreeks het vochtpercentage in honing aan.

De meter moet van tijd tot tijd geijkt worden op een honing met een bekend vochtpercentage.



Een refractometer.

EEN DIGITALE HONINGREFRACTOMETER

Tegenwoordig zijn er ook digitale refractometers in de handel. De meters geven het vochtpercentage in honing aan.

Ze meten met een nauwkeurigheid van $\pm 0,2\%$.

De bediening is eenvoudig. Op het prisma wordt honing gedaan en na een druk op de startknop verschijnt na 3 seconden het vochtpercentage op het scherm.

Een nadeel is, dat ze vrij prijzig zijn.



Opmerking:

De meeste refractometers beschikken tegenwoordig over een ATC (automatische temperatuurcorrectie).

Bij honingrefractometers die geen ATC hebben, moet men een temperatuurcorrectie toepassen.

BENODIGDHEDEN VOOR HET IJKEN VAN DE REFRACTOMETER

Voor het ijken van een refractometer heeft men het volgende nodig:

1. Een monster vloeibare honing, waarvan het vochtpercentage bij 20°C bekend is. Dat noemen we ijkhoning. Een dergelijke ijkhoning is verkrijgbaar bij de Nederlandse Commissie voor Bijenproducten. Let erop dat de ijkhoning vloeibaar is! Er mogen geen kristallen zichtbaar zijn. Voor ijkhoning wordt meestal acacia-honing genomen. Ijkhoning is, mits hij goed gesloten bewaard wordt, ca. 3 jaar houdbaar.

2. Een omgevingstemperatuur van $\pm 20^\circ\text{C}$ is gewenst.

3. Spatels van plastic of hout, waarmee de honing op het prisma van de refractometer gebracht kan worden.

4. Zacht papier en water, waarmee na iedere meting het prisma van de refractometer kan worden schoongemaakt.

5. Een doekje om het prisma van de refractometer droog te maken. Als men het prisma niet droogmaakt, dan krijgt men bij de volgende meting een onjuiste uitslag vochtpercentage.



HET METEN VAN HET VOCHTPERCENTAGE TIJDENS DE KEURING

Tijdens de keuring wordt het vochtpercentage van onderstaande klassen gemeten:

- Klasse 1 - Vloeibare honing
- Klasse 5 - Heidehoning
- Klasse 6 - Heidemelangehoning
- Klasse 7 - Raatbrokken in honing/ Raatbrokken
- Klasse 8 - Heideraat
- Klasse 8a- Heideraat in bakje
- Klasse 9 - Zomerraat
- Klasse 9a-Zomerraat in bakje

De keurmeesters noteren het vochtpercentage van een inzending op het keuringsformulier. De coördinator noteert het vochtpercentage op het inschrijfformulier achter het nummer van de inzending en op het logboekformulier 2 (zie hoofdstuk 15).

HOE LANG IS DE HONING HOUDBAAR?

Volgens de Europese richtlijn mag het vochtpercentage van honing niet hoger zijn dan 20%. Een uitzondering is gemaakt voor honing van de struikheide (*calluna vulgaris*).

Deze honing mag een vochtpercentage hebben van maximaal 23%.

Ook mag de honing niet in gisting verkeren. Voor veel levensmiddelen zijn er wettelijke eisen voor het maximum aantal gisten per gewichtseenheid. Voor honing zijn die er niet.

Het tijdstip waarop honing gaat gisten heeft niet alleen te maken met het vochtpercentage, maar ook met de manier waarop honing bewaard wordt. In de praktijk is gebleken dat de maximale houdbaarheid van vers geslingerde honing bij kamertemperatuur 2 jaar is, want tegen die tijd is het HMF-gehalte gestegen tot 40 mg/kg.

Uit jarenlange ervaring is gebleken dat:

- honing met een vochtpercentage van 20% honing ten minste 3 maanden houdbaar is;
- honing met een vochtpercentage van 19% honing ten minste 12 maanden houdbaar is;
- honing met een vochtpercentage van 18% honing ten minste 18 maanden houdbaar is;
- honing met een vochtpercentage van 17% honing ten minste 2 jaar houdbaar is;
- heidehoning met een vochtpercentage van 23% ten minste 6 maanden houdbaar is.

Let op!

Bovenstaande gegevens zijn richtlijnen en geen wettelijk vastgestelde houdbaarheidstermijnen.

Op de maximale houdbaarheid van 2 jaar na, zijn er verder geen wettelijke voorschriften m.b.t. de houdbaarheidsaanduiding op het etiket. De wet vermeldt nergens welke houdbaarheidstermijn bij een bepaald vochtpercentage gebruikt moet worden.

Dit betekent, dat de imker de houdbaarheidstermijn van zijn honing zelf mag bepalen en Dat hij/zij zelf verantwoordelijk is voor het mogelijk voortijdig bederf (gisten).

Bij een keuring worden geen aftrekpunten gegeven als de houdbaarheidstermijn niet overeenstemt met het gemeten vochtpercentage. Wel wordt er op het keuringsformulier een advies gegeven. Staat er een houdbaarheidstermijn op het etiket van meer dan 2 jaar, dan worden er wel aftrekpunten gegeven.

Hoofdstuk 5 - De etiketeisen

In dit hoofdstuk worden de etiketeisen van honing en mede behandeld.

Alvorens de voorschriften t.a.v. het etiket te behandelen is het van belang de nieuwe definitie van Honing te vermelden zoals die is vastgesteld op 20 januari 2015 en in het Staatsblad is gepubliceerd:

Honing

*De natuurlijke zoete stof, bereid uit bloemennectar of uit afscheidingsproducten van levende plantendelen of uitscheidingsproducten van planten-sap-zuigende insecten op de levende plantendelen, welke grondstoffen door de bijensoort *Apis mellifera* worden vergaard, verwerkt door vermenging met eigen specifieke stoffen, gedeponeerd, gedehydreerd, en in de honingraten opgeslagen en achtergelaten om te rijpen.*

Deze definitie is overgenomen uit het wijzigingsbesluit d.d. 15 mei 2014 van De EU-Richtlijn 2001/110/EG. Dit besluit regelt ook de hoeveelheid toegestane genetisch gemodificeerde pollen in honing. Die mogen niet meer dan 0,9 % van de honing uitmaken en hun aanwezigheid is onvoorzien of technisch niet te voorkomen.

NIEUWE VOORSCHRIFTEN ETIKET

Op 25-11-2011 stelt de Raad en het Europees parlement een verordening (EU) Nr.1169/2011 vast. Deze verordening schrijft regels voor betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

Algemeen uitgangspunt van deze regels is dat de consument eerlijke informatie over een product krijgt.

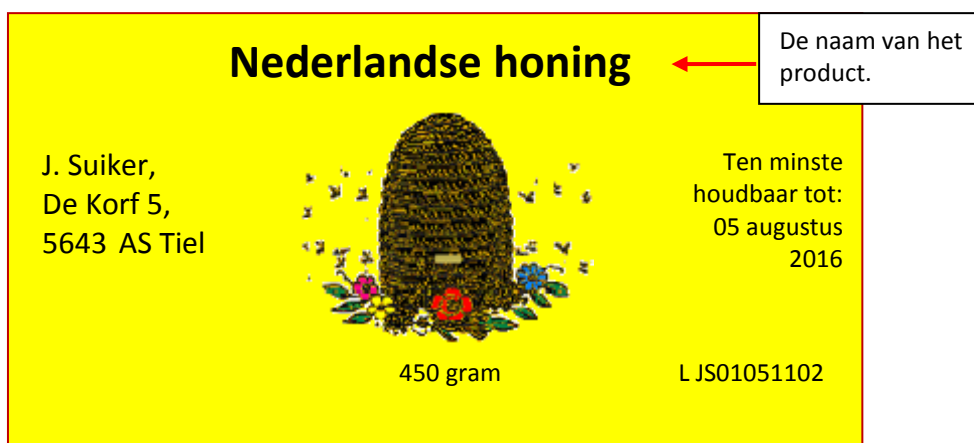
Daarnaast stelt de wetgever dat voedselinformatie niet misleidend mag zijn.

Behoudens een aantal uitzonderingen, die de tijd krijgen tot 13-12-2016 zijn de voorschriften definitief ingegaan op 13-12-2014.

DE ETIKETEISEN VAN HONING

1. De naam van het product

Op het etiket moet de aanduiding honing vermeldt staan. Toevoegingen als bloemen-, voorjaars- en zomerhoning zijn toegestaan. Op het etiket mag ook de soortnaam staan (koolzaadhoning, lindehoning), mits er voldoende pollen van de desbetreffende plantensoort in de honing aanwezig zijn (zie pagina 29).



De aanduiding raatbrokken in honing / brokhoning

Een pot honing met een stuk raathoning erin moet aangeduid worden als raatbrokken in honing of als brokhoning (zie voor verdere uitleg hoofdstuk 6)

Let op!

Als bij raatbrokken in honing / brokhoning de vloeibare honing en het stuk raathoning verschillend van soort zijn, dan moeten beide soorten op het etiket vermeld staan.



De aanduiding raathoning

Bij raathoning moet op het etiket de aanduiding raathoning staan, zoals Nederlandse raathoning, Nederlandse heideraathoning.



Niet toegestane aanduidingen

Op het etiket mogen geen aanduidingen staan die voor de consument misleidend zijn. Vandaar dat de onderstaande aanduidingen niet zijn toegestaan:

- Bijenhoning
- Echte honing
- Imkershoning / Honing van de imker
- Natuurzuivere honing
- Koud geslingerd
- Honing is een natuurproduct
- 100% Natuurlijke honing

Een voorbeeld van een etiket dat niet correct is:



Opmerking:

De aanduidingen honingdauwhoning, lekhoning, pershoning, slingerhoning mogen op het etiket staan. Het is niet verplicht. De aanduiding bakkershoning is wel verplicht.

Medicinale aanduidingen zoals uitstekend tegen verkoudheid en goed voor de Spijsvertering mogen niet op het etiket vermeld worden.

De werking van honing is niet zodanig, dat deze beweringen op het etiket gezet mogen worden.

Op gezondheid gerichte aanduidingen zijn eveneens niet toegestaan zoals:

Deze honing is rijk aan vitaminen, mineralen en enzymen.

Deze honing bevat vitamine C, D, eiwitten etc.

Dit soort aanduidingen mogen alleen, als de hoeveelheid en het percentage van de dagelijks benodigde hoeveelheid in één portie of in 100 gram wordt vermeld.

Alleen een wetenschappelijk verantwoord onderzoek kan hierover uitsluitel geven.

Overige ongewenste aanduidingen

Voorop staat duidelijkheid. De klant moet kunnen begrijpen wat hij koopt. Als dit niet het geval is, dan mogen er aftrekpunten worden gegeven. De keurmeester moet dit met de coördinator overleggen.

Voorbeeld:

Bij de aanduiding crème-melange-honing is het niet duidelijk uit welke honingsoorten deze melange is samengesteld. In plaats van melange kan men beter de aanduiding bloemenhoning gebruiken. Daaronder kan men dan nog eens de aanduiding crèmehoning vermelden. Dit is voor de consument veel duidelijker.

2. Het land van herkomst

Als de honing uit één land komt, dan moet de naam van dat land op het etiket vermeld worden.

Voorbeeld: Nederlandse honing of Honing uit Nederland.



Indien de honing uit meer dan één EU-lidstaat of derde land komt, dan moeten deze landen op het etiket staan.

Je kunt de vermelding van de landen vervangen door één van de onderstaande vermeldingen:

De aanduiding Honing uit Nederland en Duitsland mag je vervangen door Gemengde EU-honing. Deze aanduiding zal in de grensstreken het beste zijn.

Gemengde EU- en niet-EU-honing. Deze situatie kom je bij de imkers niet tegen.

Gemengde niet-EU-honing. Deze situatie komt je eveneens niet tegen bij de imkers.

Opmerking:

Duitse, Belgische, en Nederlandse imkers die met hun bijen in het grensgebied staan of naar deze gebieden reizen kunnen van de bovenstaande regels gebruik maken en meedoen met de honingkeuring.

Voorbeelden:

Etiket-eis bij honing uit één land:

- honing uit Nederland;
- honing uit België.

Etiket-eis bij honing die uit beide landen komt:

- honing uit Nederland en België of Gemengde EU-honing;
- Nederlandse en Belgische honing of Gemengde EU-honing.

Honing uit Arnhem mag, maar dan moet er wel ergens anders op het etiket de aanduiding Nederlandse honing te lezen zijn.

Extra informatie geven mag altijd. Deze Informatie moet wel juist zijn.	Deze honing kan kristalliseren. Dit is een natuurlijk proces. Door de honing in warm water van max. 40°C te zetten, wordt ze weer vloeibaar. Niet in de magnetron plaatsen!	Honing uit Arnhem  450 gram	Nederlandse Bloemenhoning J. Suiker, De Korf 5, 5643 AS Tiel Ten minste houdbaar tot: 05 augustus 2016 L JS01051102	Als er in het midden Honing uit Arnhem staat, dan moet ergens anders Nederlandse honing staan.
--	--	---	---	---

3. De gewichtsaanduiding

Met gram of g (zonder punt) geven we de inhoud aan.

Nederlandse honing		
J. Suiker, De Korf 5, 5643 AS Tiel		Ten minste houdbaar tot: 05 augustus 2016
In het midden, niet aan de zijken.	450 gram	L JS01051102

De inhoud moet op het etiket in het Hoofdgezichtsveld staan. Daarmee wordt bedoeld het deel van de verpakking dat de consument bij een aankoop als eerste waarneemt; namelijk de voorkant.

Het woord Inhoud hoeft er niet per se bij te staan.

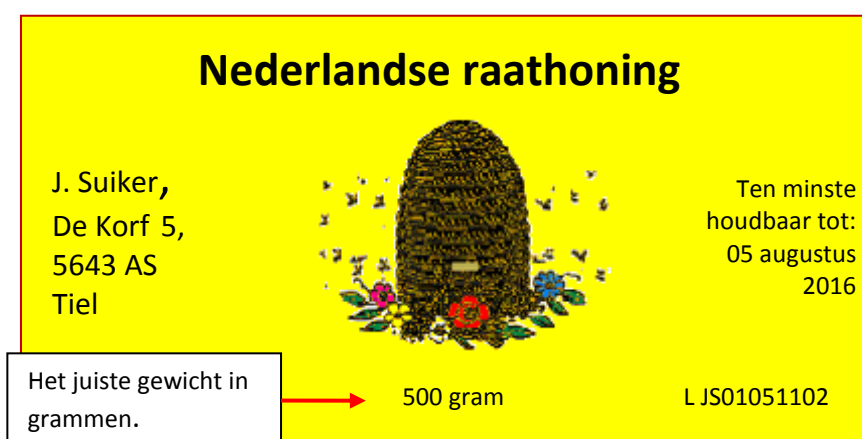
Als je het woord Inhoud wel gebruikt, dan kun je kiezen of je een dubbele punt erachter schrijft of niet.

Aanduidingen die toegestaan zijn:

- 450 gram (het woord Inhoud weglaten – zie bovenstaande afbeelding);
- inhoud: 450 gram (Inhoud met dubbele punt);
- inhoud 450 gram (Inhoud zonder dubbele punt).

De gewichtsaanduiding van raathoning.

Het juiste gewicht van het stuk raathoning moet op het etiket vermeld worden.



4. De naam en het adres van de imker of het imkerbedrijf

Van de imker c.q. imkersbedrijf moet de naam, de straatnaam, de postcode en de woonplaats voluit op het etiket staan.

Staat men ingeschreven bij de Kamer van Koophandel, dan zijn de handelsnaam en woonplaats voldoende.

5. De houdbaarheidsaanduiding

Er zijn twee houdbaarheidsaanduidingen mogelijk:

- a. Ten minste houdbaar tot:
- b. Ten minste houdbaar tot einde:

ad.a. Ten minste houdbaar tot:

Achter deze aanduiding moet de houdbaarheidsdatum worden aangegeven in de volgorde dag - maand - jaar.

De houdbaarheidsdatum kan op verschillende manieren worden aangegeven:

De dag moet worden aangegeven met een getal van 2 cijfers: 01, 11, 24, 30.

De maand moet worden aangegeven met de gebruikelijke naam, of met een getal bestaande uit 2 cijfers.

Januari kan worden aangegeven met januari, jan. of 01

December kan worden aangegeven met december, dec. of 12

Het jaar moet worden aangegeven met het gehele jaartal of de laatste 2 cijfers van het jaartal. Een jaar als 2016 kan worden aangegeven met 2016 of met 16.

Een datum als 5 augustus 2016 mag dus op de volgende manieren op het etiket staan:

- Ten minste houdbaar tot: 05 augustus 2016;
- Ten minste houdbaar tot: 05 aug. 16;
- Ten minste houdbaar tot: 05-08-2016;
- Ten minste houdbaar tot: 05-08-16.

De aanduiding 'Ten minste houdbaar tot:' moet voluit op het etiket staan. Een afkorting is niet toegestaan.



ad.b. Ten minste houdbaar tot einde:

Een kortere datumaanduiding op het etiket mag, maar dan moet men wel de aanduiding 'Ten minste houdbaar tot einde: ' gebruiken.

Als de houdbaarheid van de honing tussen de 3 en de 18 maanden ligt, dan moet de maand en het jaar op het etiket vermeld worden.

Voorbeelden:

- Ten minste houdbaar tot einde: augustus 2016;
- Ten minste houdbaar tot einde: aug. 16;
- Ten minste houdbaar tot einde: 08-2016;
- Ten minste houdbaar tot einde: 08-16.

Als de houdbaarheid van de honing meer dan 18 maanden is, dan is een vermelding van alleen het jaar voldoende.

Ook hier komt vooraf de aanduiding 'Ten minste houdbaar tot einde:'

De aanduiding 'Ten minste houdbaar tot einde:' moet voluit op het etiket staan. Een afkorting is niet toegestaan.





Advies:

Gebruik de houdbaarheidsaanduiding 'Ten minste houdbaar tot:' met dag, maand en jaar. Dan is het altijd goed.

Opmerking:

Bij het bepalen van de houdbaarheidsdatum moet men uitgaan van de slingerdatum van de honing.

De houdbaarheidsdatum mag ook op het deksel of op de bodem staan, maar dan moet op het etiket achter de aanduiding Ten minste houdbaar tot (einde) : de verwijzing 'Zie deksel of zie bodem' staan.



Twee verschillende datumaanduidingen op de pot zijn niet toegestaan.

Dit komt wel eens voor bij een gebruikte deksel. Op de zijkant van een dergelijk deksel staat meestal een datum afgedrukt.

Het aanbrengen van de houdbaarheidsdatum met een stempel is toegestaan.

6. De productiecode

Wettelijke bepaling;

"Een levensmiddel wordt slechts in de handel gebracht, indien het vergezeld gaat van een vermelding (lees: productiecode) die het mogelijk maakt de partij waartoe dat levensmiddel behoort te identificeren".

Voor de imker betekent dit dat de productiecode moet verwijzen naar gegevens van een partij geslinderde honing.

Gegevens, zoals de slingerdatum, de hoeveelheid geoogste honing, de soort honing, uit welke bijenkasten de honing komt en het drachtgebied waarvan de honing afkomstig is.

Bij een controle van de Voedsel en Waren Autoriteit moet u als imker deze gegevens kunnen overleggen.

U doet er dus verstandig aan om een logboek bij te houden.

Opmerking:

Levert men bij een keuring meer dan één inzending van een bepaalde klasse in, dan moet er op het etiket van elke inzending een andere productiecode staan.

Voor de productiecode moet de hoofdletter L staan.

De L van het Engelse " Lot " (partij).

Dit geldt niet als de productiecode zich duidelijk van de overige vermeldingen op het etiket onderscheidt.

Er zijn dus drie mogelijkheden:

1. Als het lettertype van de productiecode zich niet onderscheidt van de rest van de teksten die op het etiket staan (hetzelfde lettertype, dezelfde kleur e.d.), dan komt er een hoofdletter L voor de productiecode te staan.

Voorbeeld: L ZHJK0715

2. Als het lettertype van de productiecode zich wel onderscheidt van de rest van de teksten die op het etiket staan (een ander lettertype, andere kleur e.d.) dan komt er geen hoofdletter L voor de productiecode te staan.

Voorbeeld: **ZHJK 0715** (vet, cursief en/of een andere kleur).

3. U kunt voor de productiecode altijd een " L " neerzetten. Dan zit u altijd goed.

Verder mag de imker zelf bepalen hoe de productiecode eruit gaat zien, als hij/zij maar aan de hand van de code kan nagaan om welke partij honing het gaat. De productiecode kan uit een cijfer-letter-combinatie bestaan (zie voorbeelden 1 en 2 hierboven).

De slingerdatum of afvuldatum mag je niet als code gebruiken!

De slingerdatum of afvuldatum zijn geen goede codes om gegevens van de bijenkasten, drachtgebied en de hoeveelheid geoogste honing vast te leggen. Om de kans op verwarring uit te sluiten moeten we voorschrijven dat het een unieke code moet zijn.

7. De botanische herkomst

De botanische herkomst mag op het etiket vermeld worden. De honing moet dan overwegend van één bepaalde plantsoort afkomstig zijn. De imker moet hier wel héél zeker van zijn, want voor veel honingsoorten wordt namelijk geëist, dat er een bepaald percentage aan stuifmeelpollen van de aangegeven plant in de honing aanwezig moet zijn. Voor het percentage stuifmeelpollen zijn per plant Europese richtlijnen vastgesteld. Met een stuifmeelonderzoek is dit aan te tonen.

In de bijlage 1 bevindt zich een pollenlijst. In deze lijst staan een aantal honingsoorten met bijbehorende pollenpercentages.

Als een keurmeester tijdens het organoleptisch onderzoek twijfelt of de vermelde botanische herkomst correct is zal er een microscopisch onderzoek plaats vinden, zie pagina 146. Als de discipline palynologie tijdens de keuring niet aanwezig is zal er een monster worden opgestuurd naar de studiegroep pollenonderzoek.

Het onderzoek tijdens de keuring betreft een quick scan waarin 100 pollen worden geteld teneinde vast te stellen of de twijfel gegrond is en een verder onderzoek rechtvaardigt.



8. De geografische herkomst

De geografische herkomst mag op het etiket vermeld worden.

De honing moet dan volledig uit het aangegeven gebied afkomstig zijn.

Ook dit is met een stuifmeelonderzoek aan te tonen.



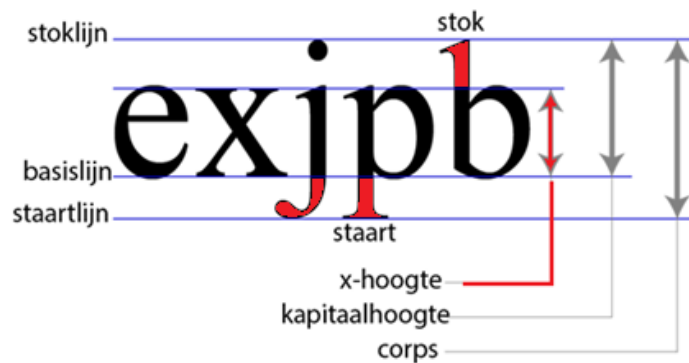
Opmerkingen, divers:

- Een lijst met ingrediënten is voor honing niet vereist.
Bij samengestelde producten moeten de ingrediënten wel vermeld worden (honing met koninginnengelei, honing met walnoten).
- Op het etiket mag een opmerking over het verwarmen van de honing staan. De aangegeven temperatuur mag niet meer dan 40 °C. zijn.

9. Lettergrootte

De letters op het etiket moeten een bepaalde hoogte hebben.
Men gaat daarbij uit van de X-hoogte.

Met de x-hoogte bedoelt men de hoogte van de letters zonder stok of staart.
In de afbeelding hieronder hebben de E en de X de juiste x-hoogte.
Bij de J, de P en de B moet men de stok of de staart niet meetellen.



Regel!

Als een etiket kleiner is dan 80 cm², dan moet x-hoogte van de letters minimaal 0,9 mm zijn. Is het etiket groter dan 80 cm², dan moet x-hoogte van de letters minimaal 1,2 mm zijn.

10. Allergenen

In het voedsel kunnen stoffen zitten die allergische reacties bij mensen kunnen oproepen. Deze stoffen noemen we allergenen.

Deze stoffen moeten op het etiket vermeld worden.

Welke stoffen daaronder vallen is geregeld in bijlage II van EU verordening 1169/2011.

Ze moeten zodanig in de ingrediëntenlijst worden vermeld, dat de typografie ervoor zorgt dat ze duidelijk te onderscheiden zijn van de overige tekst.

Bijvoorbeeld door een ander lettertype, een andere kleur, schuin gedrukt of vetgedrukt.

Een allergenen-vermelding is niet verplicht wanneer de benaming van het levensmiddel duidelijk verwijst naar de desbetreffende stof of het desbetreffende product.

M.a.w. bij honing hoeft de aanduiding Allergenen niet vermeld te worden.

Dat is wel het geval als er een allergeen aan toegevoegd is; bijvoorbeeld noten.

11. Infantiel Botulisme

a. Het rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (het RIVM) publiceerde in 2012 een advies inzake infantiel botulisme.

Ze waarschuwden toen om kinderen tot 1 jaar geen honing te geven om infantiel botulisme te voorkomen.

b. In de richtlijn 2006/141.EG, die handelt over de zuigelingenvoeding, staat dat indien er in de zuigelingenvoeding honing is verwerkt, deze een behandeling moet hebben ondergaan om sporen van *Clostridium botulinum* te vernietigen. De EU erkent dus ook het gevaar voor zuigelingen.

De EU-verordening schrijft m.b.t. de etiketten in art.3 lid 1,b,iii voor dat je verplicht bent te waarschuwen voor effecten op de gezondheid. Gelet op de punten 1 en 2 is de commissie van oordeel dat op het etiket een waarschuwing geplaatst moet worden.

De tekst daarvoor zou kunnen zijn: "Om gezondheidsredenen deze honing niet verstrekken aan kinderen jonger dan 1 jaar". Een andere waarschuwende tekst is toegestaan.



DE ETIKETEISEN VOOR MEDE

Effect gezondheid
waarschuwen.

1. De naam van het product

Op het etiket moet Mede staan.

De aanduiding honingwijn is niet toegestaan. De aanduiding wijn is bestemd voor gegist druivensap. Een uitzondering is vruchtenwijn, daar zijn aparte regels voor opgesteld.

Voor honingwijn is zo'n uitzondering nooit bij het ministerie aangevraagd. Wel mag een omschrijving gebruikt worden in de trant van alcoholhoudende drank op basis van honing.

2. Het land van herkomst

Aangezien de Mede in Nederland is gemaakt, moet op het etiket de aanduiding Nederlandse voorkomen (Nederlandse Mede, Mede uit Nederland).

Opmerking:

Mochten er buitenlandse inzendingen zijn, dan moet de naam van het desbetreffende land op het etiket vermeld staan (Belgische Mede en Duitse Mede). Verder dient elke buitenlandse deelnemer zich te houden aan de regels van dit keuringsreglement.

3. De naam en het adres van de producent

De volledige naam, het adres van de imker met de postcode moeten op het etiket staan.

4. De inhoud

De netto inhoud in volume-eenheden. Deze mag in liters, centiliters of in milliliters aangegeven worden (750 ml, 75 cl, 0,75 l).

De officiële afkortingen zijn: l, cl en ml (kleine letters zonder punt).

5. Het alcoholpercentage in volumepercenten

Het volume wordt aangegeven met vol. (kleine letters met punt).

Het alcoholpercentage bij Mede is niet altijd 12%. Het mag ook hoger of lager zijn.

6. De datum

Op het etiket moet de afvuldatum vermeldt staan; de datum waarop de Mede in de fles is gedaan. Hierbij moeten dag, maand en jaartal worden aangegeven.

Een houdbaarheidsdatum met de aanduidingen 'Ten minste houdbaar tot:' of 'Ten minste houdbaar tot einde:....' hoeft er niet op.

Voor de manier waarop de datum aangegeven wordt, gelden dezelfde voorschriften als voor honing, zie hoofdstuk 5.

Voorbeelden:

Als de afvuldatum 5 augustus 2011 is dan kunnen de onderstaande datum aanduidingen gebruikt worden:

-05 augustus 2011

-05 aug. 2011

-05-08-2011

-05-08-11

7. De productiecode

Net zoals bij honing moet er bij Mede een code op het etiket staan, zie hierboven.

8. Alle ingrediënten

Bij een keuring van Mede moet er op het etiket wel een lijst met ingrediënten staan, zodat de keurmeesters weten waarvan de Mede is gemaakt.

Dit is een regel van de Nederlandse Commissie voor Bijenproducten.

Voorbeeld

Ingrediënten:

Nederlandse heidehoning, water, gist, appelsap, citroenzuur, tannine en vanillesuiker.

allergenen: sulfiet .

De aanduiding Allergenen is vooral van belang bij het product Mede.

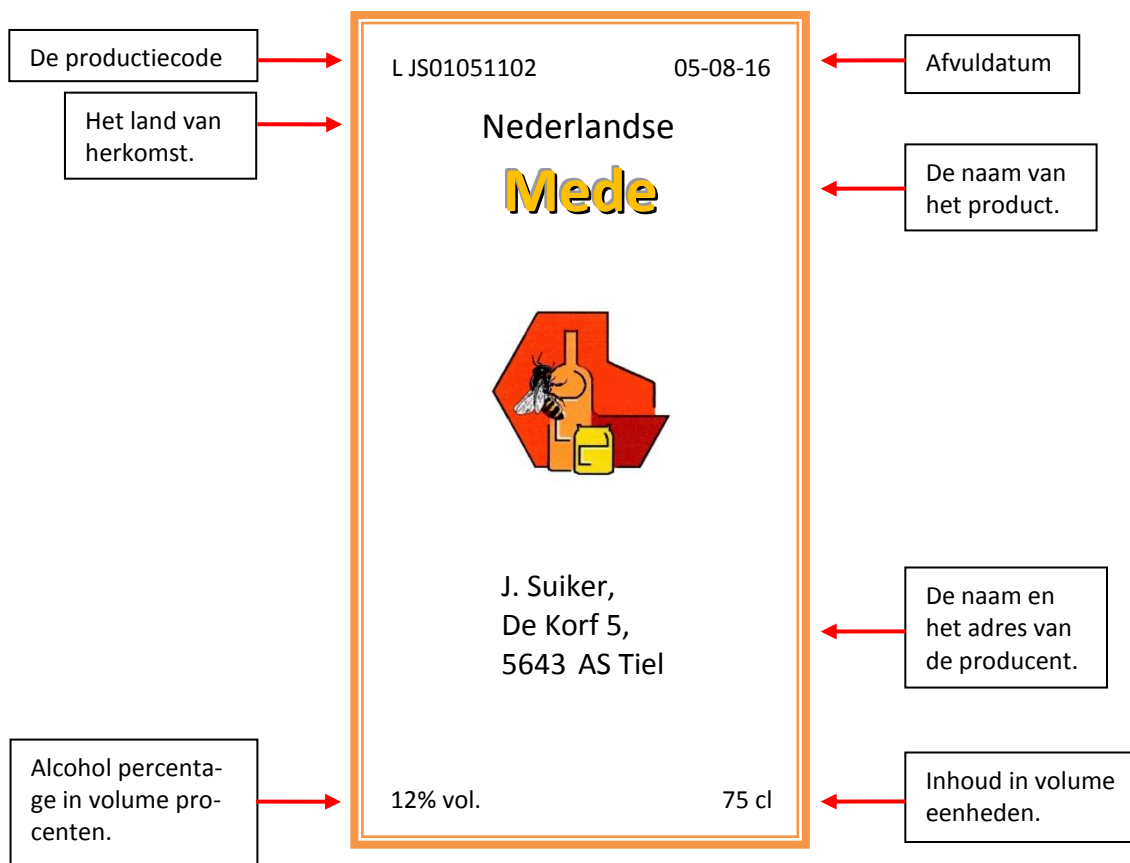
Bij de bereiding van Mede wordt sulfiet gebruikt.

Dat is volgens de Europese regelgeving een allergeen die op de verpakking vermeld moet worden.

9. Ongewenste aanduidingen

Net als bij honing mogen er geen medicinale, op gezondheid gerichte of andere ongewenste aanduidingen, zoals zuivere honing of echte honing, op het mede-etiket vermeld worden.

Op het etiket ziet dat er als volgt uit:



ETIKET AANBRENGEN

Honingpot

Op één van de potten moet een etiket zitten. Als men voor de te plaatsen tekst meer ruimte nodig heeft, mogen ook twee etiketten per pot geplaatst worden.

Zorg ervoor dat deze recht tegenover elkaar geplaatst zijn en elkaar niet raken.

De andere twee potten moeten zonder etiket(ten) worden ingeleverd.

Mochten er 3 potten met etiketten zijn ingeleverd, dan worden hiervoor aftrekpunten gegeven.

Verder dient men ervoor te zorgen dat:

- Er geen inktvlekken of andere verontreinigingen op het etiket zitten.
- Het etiket glad en recht op de pot geplakt is.
- Het etiket mag niet meer dan de helft van de pot omtrek beslaan.



Drie identieke potten met op één pot een etiket.

Fles Mede

Ook hierbij op slechts één fles de etiketten (Productnaam-etiket plus ingrediënten-etiket) aanbrengen. Zorg ervoor dat deze recht tegenover elkaar geplaatst zijn en elkaar niet raken. Zorg ook hier voor geen vlekken of andere verontreinigingen, glad en recht opplakken.

Hoofdstuk 6 - Honing in potten

In dit hoofdstuk worden de keuringsonderdelen met de keuringsvoorwaarden behandeld van:

- Klasse 1: Vloeibare honing
- Klasse 2: Kristalliserende honing
- Klasse 3: Gekristalliseerde honing
- Klasse 4: Crèmehoning
- Klasse 5: Heidehoning
- Klasse 6: Heidemelangehoning
- Klasse 7: Raatbrokken in honing of brokhoning

De keuringsonderdelen staan zo veel mogelijk in de dezelfde volgorde als op het keuringsformulier.

De onderdelen van klasse 7 (raatbrokken in honing) worden apart behandeld.

DE KEURINGSONDERDELEN EN DE VOORWAARDEN

Algemeen

Inzendingen die niet aan de voorwaarden voldoen, krijgen aftrekpunten of worden uit de keuring genomen. Door sommige voorwaarden kunnen inzendingen bij de inname al uit de keuring worden gehaald. De meeste van deze voorwaarden staan niet op de keuringsformulieren vermeld. Controleer bij de inname goed of de inzendingen aan deze voorwaarden voldoen!

Uiteindelijk beslist de coördinator of een inzending tot de keuring wordt toegelaten.

Om de inzender een idee van de kwaliteit van zijn inzending te geven, kan de coördinator toestemming geven om een inzending wel toe te laten tot de keuring. De inzending komt dan niet in aanmerking voor een oorkonde.

Inzendingen kunnen tijdens de keuring doorgeschoven worden naar een andere klasse.

Voorbeeld:

Bij een inzending van klasse 1 (vloeibare honing) worden kristallen vastgesteld. De inzending wordt dan doorgeschoven naar klasse 2 (kristalliserende honing).

De inzending mag uitsluitend Nederlandse honing bevatten. Als men ernstige twijfel heeft over de herkomst van de honing dan wordt, na overleg met de inzender, de inzending ingenomen. De inzending wordt volgens de gebruikelijke manier gekeurd en daarna voor nader onderzoek opgestuurd naar de Studiegroep Pollenonderzoek in honing.

Als na het onderzoek blijkt dat de honing wel uit Nederland komt, dan krijgt de inzender de oorkonde toegestuurd.

Opmerking:

Inzendingen uit het buitenland mogen honing uit dat land bevatten (zie etiketeisen, hoofdstuk 5). Verder gelden voor buitenlandse inzendingen de keuringsvoorwaarden die in dit reglement beschreven staan.

De honing mag voor een keuring niet ouder zijn dan 12 maanden.

Als de inhoud ouder is dan 12 maanden of als men daarover ernstige twijfel heeft, dan wordt, na overleg met de inzender, de inzending ingenomen.

De inzending wordt volgens de gebruikelijke manier gekeurd en daarna voor nader onderzoek opgestuurd naar de Studiegroep Pollenonderzoek in honing (zie bijlage 4).

Als na het onderzoek blijkt dat de honing niet ouder is dan 12 maanden, dan krijgt de inzender de oorkonde toegestuurd.

Mocht de inzender niet instemmen met een nader onderzoek, dan wordt de inzending niet gekeurd en komt hij/zij niet in aanmerking voor een oorkonde.

Opmerking:

Het onderzoek is gratis. De verzendkosten komen voor rekening van de inzender.

Inhoud

Normale potten die tot aan de lasnaad zijn afgevuld, hebben een inhoud van 450 gram. Potten van 500 gram of meer mogen ook. Deze dienen ook tot de lasnaad afgevuld te zijn. Let op. Op het etiket moet dan het correcte gewicht staan.

Potten

Een inzending bestaat uit 3 identieke potten.

De potten mogen van glas en van kunststof zijn. Er mag alleen kunststof gebruikt worden, dat geschikt is voor levensmiddelen. Potten van glas hebben de voorkeur.

Het mogen geen potten zijn van een bekende leverancier Mellona, Langnese.

Weckpotten zijn eveneens niet toegestaan. Uit de keuring

In de klassen 1, 2, 3, 4 en 7 mag men meerdere series van 3 potten inzenden, mits de honing verschillend van kleur, geur of smaak is.

Er mogen geen dubbele inzendingen van dezelfde honingsoort worden ingeleverd. Mocht tijdens de keuring blijken dat dit wel het geval is, dan worden de dubbele inzendingen niet gekeurd.

Inzendingen waarvan de honing uit 2 lagen bestaat of waarvan de honing gegist is, worden niet tot de keuring toegelaten.



Honing met 2 lagen.



Gegiste honing.

Buitenkant pot

De potten dienen schoon te zijn. Er mogen geen etiket-, lijm- en honingresten, roest e.d. op de pot aanwezig zijn. Hetzelfde geldt voor vuil of vingerafdrukken.

Laagvorming

Klasse 4 - Crèmehoning

Er zijn duidelijke lagen in de pot zichtbaar.

De honing is te snel na het roeren afgevuld. Er zit dan veel lucht tussen de lagen opgesloten.

Het kan ook zijn dat de honing vlak voor een keuring is afgevuld.

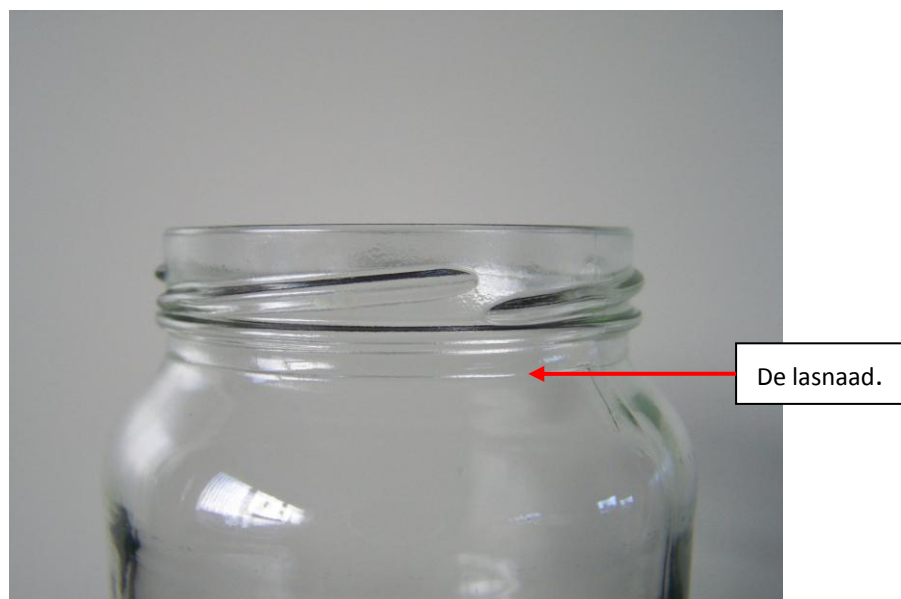
Voor de laagvorming krijgt men aftrekpunten.



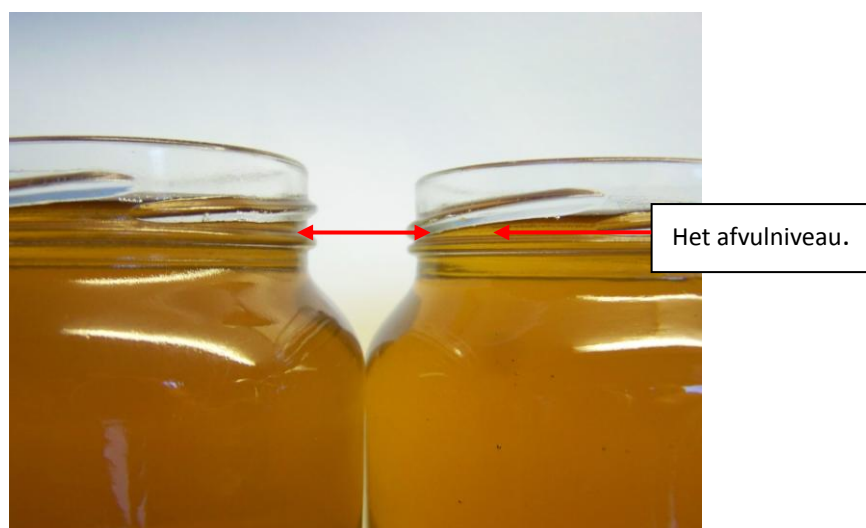
Lagen in de pot.

Afvlniveau

Alle potten moeten minimaal tot aan de lasnaad/gietnaad afgevuld zijn.* Is dat niet het geval, ook al is dat maar bij één pot, dan volgt uitsluiting van keuring.



Het afvlniveau moet bij alle potten gelijk te zijn. Anders worden er enkele punten afgetrokken. Een minimaal verschil is toegestaan.



KLEUR, GEUR EN SMAAK

Algemeen

De kleur, geur en smaak moet die van honing zijn. Als hierover onduidelijkheid bestaat, dan wordt, na overleg met de inzender, de inzending ingenomen.

De inzending wordt volgens de gebruikelijke manier gekeurd en daarna voor nader onderzoek opgestuurd naar de Studiegroep Pollenonderzoek in honing. Als na het onderzoek blijkt dat de kleur, geur of smaak wel goed is, dan krijgt de inzender de oorkonde toegestuurd.

Mocht de inzender niet instemmen met een nader onderzoek, dan wordt de inzending niet gekeurd en komt hij/zij niet in aanmerking voor een oorkonde.

Opmerking:

Het onderzoek is gratis. De verzendkosten komen voor rekening van de inzender.

Kleur

De kleur moet een herkenbare honingkleur zijn. Mocht dit niet het geval zijn, volg dan de instructies bij het onderdeel algemeen van kleur, geur en smaak.

Geur

De geur moet die van honing zijn. Mocht dit niet het geval zijn, volg dan de instructies bij het onderdeel algemeen van kleur, geur en smaak.

De geur van een gebruikte pot.

Honing neemt gemakkelijk geuren op. Een gebruikte pot kan de geur van de vorige inhoud aan de honing afgeven. Gebruik geen potten waarin koolsoorten, mayonaise, haring of augurken hebben gezeten.

Advies bij het ruiken.

Draai het deksel los. Til het deksel aan één kant een beetje op en ruik. Bij het volledig optillen van het deksel ontsnappen er meteen allerlei (vreemde) geuren.

Deksel

Nieuwe, schone, gave en goed sluitende deksels zijn vereist.

Er mag bij de keuring niet te veel honing aan de onderkant van het deksel zitten.

Eén à twee druppeltjes mogen.

Bij klasse 7 (raatbrokken in honing/brokhoning) mag er wel honing aan het deksel zitten.

Deksels van kunststof met schroefrand zijn toegestaan.

Een inlegvel hoeft er niet in te zitten. Het mag wel.

Deksels van metaal hebben de voorkeur. Klikdeksels zijn niet toegestaan. Inzendingen met deze deksels worden niet toegelaten tot de keuring.



Schroefrand pot

Er mogen geen honingresten, vuil of roest in de schroefrand zitten.

Oppervlak

Vochtig oppervlak.

Klasse 3 - Gekristalliseerde honing

Klasse 4 - Crèmehoning

Op het oppervlak mag geen laagje vocht zitten. Alle volledig uitgekristalliseerde honing en crèmehoning (klasse 3 en 4) worden zonder controle op een vochtig oppervlak ingenomen. Gekristalliseerde honing en crèmehoning met een vochtig oppervlak worden niet doorgeschoven naar klasse 2 (kristalliserende honing). Voor een vochtig oppervlak worden aftrekpunten gegeven.

Een vochtig oppervlak kan optreden bij een temperatuurswisseling. Bijvoorbeeld als de inzending van een koude naar een warme omgeving gaat. De inzender dient zelf ervoor te zorgen dat de honing zodanig verpakt is, dat een temperatuurwisseling niet kan optreden (bijv. tempex).

Opmerking:

Verwar een glanzend oppervlak bij crèmehoning niet met een vochtig oppervlak. Als er vocht op het oppervlak aanwezig is, dan is dat te controleren door de pot iets scheef te houden. Het vocht zal dan naar de rand lopen.

Scheef en/of onregelmatig oppervlak

Klasse 3 - Gekristalliseerde honing

Klasse 4 - Crèmehoning

Klasse 5 - Heidehoning

Het oppervlak mag niet scheef en/of onregelmatig zijn. Kratertjes tellen niet mee als onregelmatig. Deze worden bij de luchtbellen gerekend.

Schuim, vuiltjes, wasdeeltjes, luchtbellen en kratertjes

Schuim langs de rand (> halve omtrek), vuiltjes wasdeeltjes, luchtbellen en kratertjes mogen niet in de honing aanwezig zijn.

Met vuiltjes worden haartjes, bijenpootjes en tabaksdeeltjes bedoeld.

Bij heidehoning mogen er kleine luchtbellen aanwezig zijn.

Een enkele grote (> 4mm) luchtbel is toegestaan, te veel grote luchtbellen niet.



Kratertjes

Klasse 3 - Gekristalliseerde honing

Klasse 4 - Crèmehoning

Er mogen geen kraters op het oppervlak te zien zijn. Ze ontstaan doordat er nog te veel lucht in de honing heeft gezeten. De luchtballen knappen tijdens het kristallisatieproces kapot en er ontstaan putjes (kratertjes) in het oppervlak.



Crèmehoning die te snel is afgevuld.
Gevolg: kratertjes.



De strepen komen van de lucht die naar
boven is gestegen.





Een goede crèmhoning ziet er zo uit.

Consistentie

Smeerbaarheid voor Klasse 4 - Crèmhoning

Crèmhoning moet goed smeerbaar zijn. Is dit niet het geval, dan wordt de inzending naar klasse 3 (gekristalliseerde honing) doorgeschoven.

Honing loopt (niet)

Klasse 5 - Heidehoning

Klasse 6 - Heidemelange-honing

Als bij klasse 5 (heidehoning) de honing loopt, dan is het geen zuivere heidehoning. De inzending wordt dan doorgeschoven naar klasse 6 (heidemelangehoning). Heidehoning is geleichmatig en gaat pas lopen als hij geroerd wordt (thixotropisch).

Als bij klasse 6 (heidemelangehoning) de honing pas loopt als hij is geroerd, dan wordt de inzending doorgeschoven naar klasse 5 (heidehoning).

Smaak

De smaak van de honing moet een herkenbare honingsmaak zijn. Mocht dit niet het geval zijn, volg dan de instructies bij het onderdeel algemeen van kleur, geur en smaak .

Kristallisatie

Klasse 1 - Vloeibare honing

Klasse 4 - Crèmhoning

Als bij klasse 1 (vloeibare honing) kristallen in de honing aanwezig zijn, dan wordt de inzending naar klasse 2 (kristalliserende honing) doorgeschoven.

Als bij klasse 4 (crèmhoning) kristallen te proeven zijn, dan worden hiervoor aftrekpunten gegeven. De inzending wordt niet naar klasse 2 (kristalliserende honing) of naar klasse 3

(gekristalliseerde honing) doorgeschoven.

De kristallisatie van de honing in de klassen 2 en 3 geschiedt op natuurlijke wijze.

Crèmehoning is door een bewerking van de imker ontstaan.

Kaarsvetverschijnsel

Klasse 3 - Gekristalliseerde honing

Klasse 4 - Crèmehoning

In klasse 3 (gekristalliseerde honing) en in klasse 4 (crèmehoning), wordt er voor het kaarsvetverschijnsel (homogene witte verkleuring, witte vlekken en/of strepen) punten afgetrokken.

Toelichting:

Kaarsvetverschijnsel kan op twee manieren ontstaan:

1. Kou.

Als honing een plotselinge daling van temperatuur ondergaat, krimpt de fructose en het water. De glucosekristallen niet. Waar eerst fructose en water zaten, zit nu lucht. De glucosekristallen, die rond die ruimtes met lucht zitten, slaan wit uit. Men ziet dan een homogene witte verkleuring langs de wand.

2. Doordat er lucht in de honing zit.

Door het slingeren, zeven of roeren is er te veel lucht in de honing gekomen. De luchtbelllen gaan alle kanten op en knappen tijdens de kristallisatie kapot. De glucosekristallen, die rond de ontstane ruimtes zitten, slaan wit uit. Langs de wand ontstaan dan onregelmatige slierten en vlekken.

Meting van het vochtpercentage

Klasse 1 - Vloeibare honing

Klasse 5 - Heidemelangehoning

Klasse 6 - Heidehoning

Klasse 7 - Raatbrokken in honing

Klasse 8 - Heideraat

Klasse 8a - Heideraat in bakje

Klasse 9 - Zomerraat

Klasse 9a - Zomerraat in bakje

Het vochtpercentage van vloeibare honing, heidemelangehoning en raatbrokken in honing mag niet meer zijn dan 20%.

Het vochtpercentage van heidehoning mag niet meer zijn dan 23%.

Honing met een te hoog vochtpercentage wordt uit de keuring gehaald.

Het vochtpercentage wordt bij 'Advies houdbaarheidsdatum' (bovenaan het keuringsformulier) genoteerd. Ook kan daar een advies m.b.t. de houdbaarheidstermijn aangegeven worden.

Komt de houdbaarheidstermijn op het etiket niet overeen met het gemeten vochtpercentage, dan worden geen aftrekpunten gegeven.

De inzender is en blijft zelf verantwoordelijk voor zijn/haar product.

Er worden wel aftrekpunten gegeven als de houdbaarheidsaanduiding op het etiket meer dan 2 jaar is.

In hoofdstuk 4 is aangegeven hoe het vochtpercentage wordt gemeten.

Meting van het HMF-gehalte

De Nederlandse Commissie voor Bijenproducten heeft de beschikking over een reflectometer waarmee het HMF-gehalte (hydroxymethylfurfural) gemeten kan worden. Zij zal deze meter inzetten bij keuringen die door haar worden georganiseerd.



De reflectometer van Merck.

Wat heeft voorrang bij het bepalen van de houdbaarheidstermijn?

Het vochtpercentage of het HMF-gehalte?

Als bij een keuring het vochtpercentage en het HMF-gehalte gemeten worden, dan wordt bij de bepaling van de houdbaarheidstermijn uitgegaan van de waarde die de kortste houdbaarheidstermijn aangeeft.

Voorbeeld 1

Bij een inzending wordt een vochtpercentage van 18,2 % gemeten. Volgens deze meting kan de honing nog zo'n 12 maanden bewaard worden.

Het HMF-gehalte van de honing is 25 mg/kg. Het HMF-gehalte mag nog 15 mg/kg stijgen (tot maximaal 40 mg/kg). Bij een gemiddelde stijging van $\pm 1,5$ mg/kg is de honing bij $\pm 20^\circ\text{C}$ nog zo'n 10 maanden houdbaar.

Het HMF-gehalte geeft een kortere houdbaarheidstermijn aan dan het vochtpercentage.

Bij de bepaling van de houdbaarheidstermijn gaat men in dit geval uit van het HMF-gehalte.

Op het keuringsformulier wordt bij het HMF-gehalte de houdbaarheidstermijn aangeven, niet bij het vochtpercentage!



Klasse 1

Vloeibare honing

(Zie hoofdstuk 6 voor instructies)

Nummer v.d. inzending:	Aantal ingeleverde potten:
Advies houdbaarheidstermijn	
* Als het HMF-gehalte en het vochtgehalte gemeten wordt, dan geldt de regel op pagina 6 -11	
Vochtgehalte: 18,2 % De houdbaarheidstermijn begint bij de slingerdatum.	☐ 17% en minder / Maximaal 2 jaar houdbaar
	☐ 17,1% - 18% / Ten minste 18 maanden houdbaar
	☒ 18,1% - 19% / Ten minste 12 maanden houdbaar
	☐ 19,1% - 20% / Ten minste 3 maanden houdbaar
	☐ Meer dan 20%: uit de keuring!
HMF-gehalte: 25 mg/kg (maximaal 40 mg/kg)	☒ De honing is nog 10 maanden houdbaar. (Het HMF-gehalte stijgt met $\pm 1,5$ mg/kg per maand) ☐ Het HMF-gehalte is 40 mg/kg of meer: uit de keuring!

De houdbaarheidstermijn wordt bij het HMF aangegeven.

Voorbeeld 2

Bij een inzending wordt een vochtpercentage van 18,2 % gemeten. Volgens deze meting heeft de honing een houdbaarheidstermijn van zo'n 12 maanden.
 Het HMF-gehalte van de honing is 20 mg/kg. Het HMF-gehalte mag nog 20 mg/kg stijgen (tot maximaal 40 mg/kg). Bij een gemiddelde stijging van $\pm 1,5$ mg/kg is de honing bij $\pm 20^{\circ}\text{C}$ nog zo'n 13 maanden houdbaar.

Het vochtpercentage geeft een kortere termijn aan dan het HMF-gehalte.

Bij de bepaling van de houdbaarheidstermijn gaat men in dit geval uit van het vochtpercentage.

Op het keuringsformulier wordt bij het vochtpercentage de houdbaarheidstermijn aangeven, niet bij het HMF-gehalte!



Klasse 1

Vloeibare honing

(Zie hoofdstuk 6 voor instructies)

Nummer v.d. inzending:	Aantal ingeleverde potten:
Advies houdbaarheidstermijn	
* Als het HMF-gehalte en het vochtgehalte gemeten wordt, dan geldt de regel op pagina 6 -11	
Vochtgehalte: 18,2 % De houdbaarheidstermijn begint bij de slingerdatum.	☐ 17% en minder / Maximaal 2 jaar houdbaar
	☐ 17,1% - 18% / Ten minste 18 maanden houdbaar
	☒ 18,1% - 19% / Ten minste 12 maanden houdbaar
	☐ 19,1% - 20% / Ten minste 3 maanden houdbaar
	☐ Meer dan 20%: uit de keuring!
HMF-gehalte: 20 mg/kg (maximaal 40 mg/kg)	☒ De honing is nog 13 maanden houdbaar. (Het HMF-gehalte stijgt met $\pm 1,5$ mg/kg per maand) ☐ Het HMF-gehalte is 40 mg/kg of meer: uit de keuring!

De houdbaarheidstermijn wordt bij het vochtpercentage aangegeven.

Opmerking:

Bovenstaande regel geldt niet voor de onderstaande klassen:

- Klasse 2 - Kristalliserende honing
- Klasse 3 - Gekristalliseerde honing
- Klasse 4 - Crèmehoning

Bij deze klassen kan het vochtpercentage niet gemeten worden. Het HMF-gehalte kan bij deze klassen wel vastgesteld worden.

RAATBROKKEN IN HONING / BROKHONING

In dit hoofdstuk worden enkele specifieke onderdelen van klasse 7 (raatbrokken in honing / brokhoning) behandeld.

Voor de overige onderdelen gelden de keuringsvoorwaarden zoals hierboven zijn beschreven.

Wat is raatbrokken in honing of te wel brokhoning ?

Bij raatbrokken in honing / brokhoning wordt een stuk raathoning in een pot gedaan. Vervolgens wordt de pot met vloeibare honing gevuld. Het stuk raathoning en de vloeibare honing mogen verschillend van soort zijn. De raat en de honing moeten van het hetzelfde jaar zijn.

Deksel

In tegenstelling tot de andere klassen mag er in deze klasse wel honing aan het deksel zitten. Anders zou het stuk raat gaan zweven.

Transparantie

Om het stuk raat goed te kunnen beoordelen, is het noodzakelijk dat de vloeibare honing goed doorzichtig is. Gebruik hiervoor geen donkere honingsoort (heidehoning). Als het stuk raat niet goed te beoordelen is, dan wordt de inzending uit de keuring genomen.

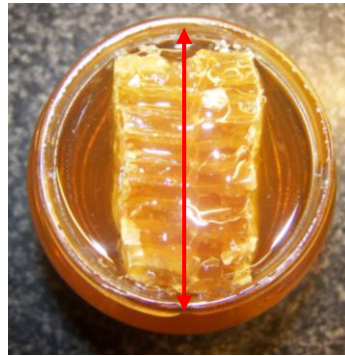
Raat

De raat is niet goed op maat gesneden.

Het stuk raathoning moet mooi recht afgesneden zijn. Het moet de breedte van de pot-opening hebben. Daarnaast moet het net zo lang zijn als de hoogte van de pot (van bodem tot bovenrand). Dit voorkomt dat het stuk raat gaat zweven in de pot.



De hoogte van de raat is gelijk aan de hoogte van de pot.



Het stuk raat past precies in de opening van



Het stuk raat zit mooi in het midden van de pot.



Als het stuk raat niet lang genoeg is, gaat het zweven.

De raat is beschadigd

Het stuk raat mag niet beschadigd zijn.

Het oppervlak en/of de zijkanten van de raat mogen niet ingedrukt zijn (vingerafdrukken).

Ook mogen er geen kapotte celdeksels aanwezig zijn.

Onvolledig gevulde cellen

De cellen van het stuk raat moeten volledig gevuld zijn.

Bebroede cellen

De cellen mogen niet bebroed zijn geweest (maagdelijke raat). Deze cellen zijn te herkennen aan een donkere kleur. Zijn er bebroede cellen aanwezig, dan wordt de inzending uit de keuring genomen.

Cellen met stuifmeel

In de raat mogen geen cellen met stuifmeel aanwezig zijn.

Kunstraat

De middenwand van het stuk raat mag niet uit kunstraat bestaan. Bestaat de middenwand deels of geheel uit kunstraat, dan wordt de inzending uit de keuring genomen.

Men kan dit testen door met een dikke naald door de raat te prikken. Is er kunstraat aanwezig, dan ondervindt men weerstand. Bij twijfel kan de men een stukje raat eruit snijden.

Smaak, vochtpercentage en HMF-gehalte

Gebruik bij raatbrokken in honing ongeveer 1 cm² om te proeven.

Gebruik dezelfde cm² ook om het vochtpercentage en het HMF-gehalte te meten.

Etiket

De naam van het product

Op het etiket moet de aanduiding Brokhoning of Raatbrokken in honing staan (zie hoofdstuk 5).

Vermelding van 2 soorten honing op het etiket

Als de honing van het stuk raat en de vloeibare honing verschillend van soort zijn, dan is men verplicht om de naam van beide soorten op het etiket te vermelden (zie hoofdstuk 5).

Voor de overige etiketeisen zie hoofdstuk 5.

Hoofdstuk 7 - Raathoning

In dit hoofdstuk worden de keuringsonderdelen met de keuringsvoorwaarden behandeld van:

- Klasse 8: Heideraat
- Klasse 9: Zomerraat

In beide klassen kunnen de inzendingen bestaan uit:

- 3 secties in een honingkammeraam (36 cm x 14 cm);
- een broedkammeraam (36 cm x 21,8 cm);
- een honingkammeraam (36 cm x 14 cm).



3 secties met raathoning .

DE KEURINGSONDERDELEN EN DE VOORWAARDEN

Algemeen

Inzendingen die niet aan de voorwaarden voldoen, krijgen aftrekpunten of worden uit de keuring genomen. Bij sommige voorwaarden kunnen inzendingen bij de inname al uit de keuring worden gehaald.

Uiteindelijk beslist de coördinator of een inzending tot de keuring wordt toegelaten.

Om de inzender een idee van de kwaliteit van zijn inzending te geven, kan de coördinator toestemming geven om een inzending wel toe te laten tot de keuring.

De inzending komt dan niet in aanmerking voor een oorkonde.

De inzending mag uitsluitend Nederlandse raathoning bevatten.

Als men ernstige twijfel heeft over de herkomst van de raathoning dan wordt, na overleg met de inzender, de inzending ingenomen. De inzending wordt volgens de gebruikelijke manier gekeurd en daarna voor nader onderzoek opgestuurd naar de Studiegroep Pollenonderzoek in honing (zie bijlage 4). Als na het onderzoek blijkt dat de raathoning wel uit Nederland komt, dan krijgt de inzender de oorkonde toegestuurd.

Opmerking:

Inzendingen uit het buitenland mogen uitsluitend raathoning uit het desbetreffende land bevatten (zie etiketeisen, hoofdstuk 5). Verder gelden voor buitenlandse inzendingen de keuringsvoorwaarden die in dit reglement beschreven staan.

De raathoning mag voor een keuring niet ouder zijn dan 12 maanden. Als de raathoning ouder is dan 12 maanden of als men daarover ernstige twijfel heeft, dan wordt, na overleg met de inzender, de inzending ingenomen. De inzending wordt volgens de gebruikelijke manier gekeurd en daarna voor nader onderzoek opgestuurd naar de Studiegroep Pollenonderzoek in honing (zie bijlage 4).

Als na het onderzoek blijkt dat de raathoning niet ouder is dan 12 maanden, dan krijgt de inzender de oorkonde toegestuurd. Mocht de inzender niet instemmen met een nader onderzoek, dan wordt de inzending niet gekeurd en komt hij/zij niet in aanmerking voor een oorkonde.

Opmerking:

Het onderzoek is gratis. De verzendkosten komen voor rekening van de inzender.

Er mogen geen dubbele inzendingen van dezelfde raathoning worden ingeleverd. Mocht tijdens de keuring blijken dat dit wel het geval is, dan worden de dubbele inzendingen niet gekeurd.

De keuringsonderdelen staan zo veel mogelijk in de dezelfde volgorde als op keuringsformulier.

Bij een raam met secties moet men alle drie de secties in de beoordeling meenemen!

Verpakking

Het raam moet in cellofaan verpakt zijn. Het cellofaan moet strak (niet gekreukt) om het raam zitten.

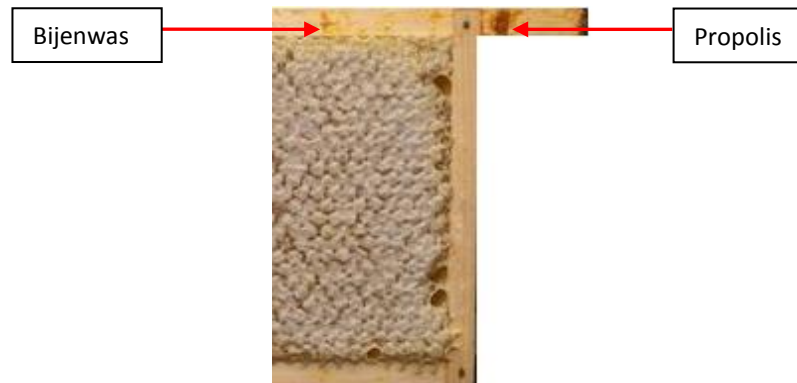
Het raam mag ook in een kastje met aan beide zijden glas ingeleverd worden (zie onderstaande foto).



Een raampje met raathoning dat keurig in een kastje is verpakt.

Raam

Op het raam mag geen propolis, bijenwas of vuil aanwezig zijn.



Raat

De raat moet overal even dik en mooi uitgebouwd zijn. Het mooiste is het als de raat even breed is als de lat van het raam.



De raat van deze sectie is mooi uitgebouwd en is net zo dik als de latbreedte van het raam.



De raat van deze sectie is niet zo mooi uitgebouwd en is niet zo dik als de latbreedte van het raam.

Cellen

Bebroede cellen.

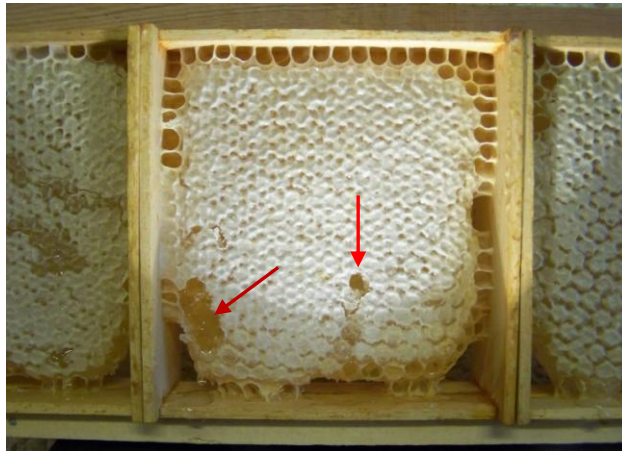
De cellen mogen niet bebroed zijn geweest (maagdelijke raat). Deze cellen zijn te herkennen aan een donkere kleur. Zijn er bebroede cellen aanwezig, dan wordt de inzending uit de keuring genomen.

De raat is beschadigd

De raat mag niet beschadigd zijn. Het oppervlak en/of de zijkanten van de raat mogen niet ingedrukt zijn (vingerafdrukken). Ook mogen er geen kapotte celdeksels aanwezig zijn.

Onvolledig gevulde cellen

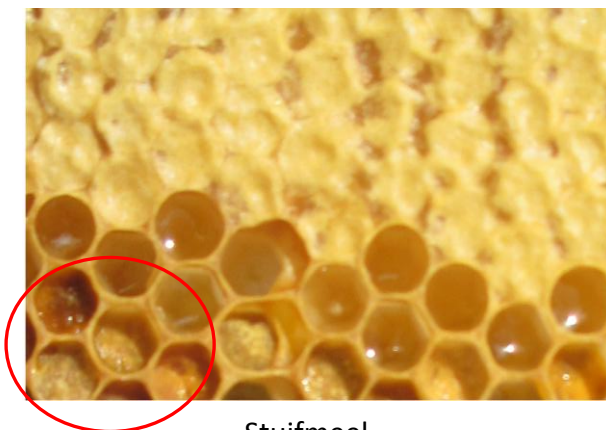
De cellen van de raat moeten volledig gevuld zijn.



Beschadigde cellen.

Cellen met stuifmeel

In de raat mogen geen cellen met stuifmeel aanwezig zijn.



Stuifmeel.

Kunstraat

Het strookje voorbouw aan de bovenlat van het raam mag niet meer dan 5 mm zijn.

Men kan dit testen door met een dikke naald door de raat te prikken. Is er kunstraat aanwezig, dan ondervindt men weerstand. Bij twijfel kan de keurmeester een stukje raat eruit snijden.

Bestaat de middenwand deels of geheel uit kunstraat, dan wordt de inzending uit de keuring genomen.



Een strookje voorbouw aan de bovenlat.

Kleur, geur en smaak

Algemeen

De kleur, geur en smaak van de raathoning moeten voor de keurmeesters herkenbaar zijn. Als hierover onduidelijkheid bestaat, dan wordt, na overleg met de inzender, de inzending ingenomen. De inzending wordt volgens de gebruikelijke manier gekeurd en daarna voor nader onderzoek opgestuurd naar de Studiegroep Pollenonderzoek in honing (zie bijlage 4). Als na het onderzoek blijkt dat de kleur, geur of smaak wel goed is, dan krijgt de inzender de oorkonde toegestuurd.

Mocht de inzender niet instemmen met een nader onderzoek, dan wordt de inzending niet gekeurd en komt hij/zij niet in aanmerking voor een oorkonde.

Opmerking:

Het onderzoek is gratis. De verzendkosten komen voor rekening van de inzender.

Kleur

De kleur moet een herkenbare honingkleur zijn. Mocht dit niet het geval zijn, volg dan de instructies bij het onderdeel algemeen van kleur, geur en smaak (zie bovenaan deze pagina).

Geur

De geur moet een herkenbare honinggeur zijn. Mocht dit niet het geval zijn, volg dan de instructies bij het onderdeel algemeen van kleur, geur en smaak (zie bovenaan deze pagina).

Smaak

Gebruik ongeveer 1 cm² om te proeven. Gebruik dezelfde cm² ook om het vochtpercentage en het HMF-gehalte te meten.

De smaak moet een herkenbare honingsmaak zijn. Mocht dit niet het geval zijn, volg dan de instructies bij het onderdeel algemeen van kleur, geur en smaak (zie bovenaan deze pagina).

Kristallisatie

In raathoning mogen geen kristallen aanwezig zijn. Zitten er wel kristallen in, dan wordt de inzending uit de keuring genomen. Raathoning met kristallen is niet voor consumptie geschikt.

Meting van het vochtpercentage

Het vochtpercentage van zomerraat mag niet meer zijn dan 20%.

Het vochtpercentage van heideraat mag niet meer zijn dan 23%.

Raathoning met een te hoog vochtpercentage wordt uit de keuring gehaald.

Het vochtpercentage wordt bij 'Advies houdbaarheidsdatum' (bovenaan het keuringsformulier) genoteerd.

Ook kan daar een advies m.b.t. de houdbaarheidstermijn aangegeven worden.

Komt de houdbaarheidstermijn op het etiket niet overeen met het gemeten vochtpercentage, dan worden geen aftrekpunten gegeven.

De inzender is en blijft zelf verantwoordelijk voor zijn/haar product.

Er worden wel aftrekpunten gegeven als de houdbaarheidsaanduiding op het etiket meer dan 2 jaar is.

Meting van het HMF-gehalte

De Nederlandse Commissie voor Bijenproducten heeft de beschikking over reflectometer waarmee het HMF-gehalte (hydroxymethylfurfural) gemeten kan worden. Zij zal deze meter inzetten bij keuringen die door haar worden georganiseerd.

Wat heeft voorrang bij het bepalen van de houdbaarheidstermijn?

Het vochtpercentage of het HMF-gehalte (zie pagina 44)

Etiket

Op het cellofaan, waarmee het raam is ingepakt, moet een etiket zitten.

Op het etiket mogen geen inktvlekken of andere verontreinigingen aanwezig zijn.

Het etiket moet glad en recht op het raam geplakt zijn.

Let op!

Vergeet niet de aanduiding raathoning op het etiket te vermelden!

Op het etiket moet ook het juiste gewicht van het raam staan.

Hoofdstuk 8 - Raathoning in een bakje

In dit hoofdstuk worden de keuringsonderdelen met de keuringsvoorwaarden behandeld van:

- Klasse 8a: Heideraat - stuk raathoning in een bakje.
- Klasse 9a: Zomerraat - stuk raathoning in een bakje.

In beide klassen moet de inzending bestaan uit:
3 stukken raathoning (spek-raat). Elk stuk moet minimaal 180 gram wegen. Daarnaast moet elk stuk een minimale dikte hebben van 28 mm. Zijn ze dunner, dan worden ze niet gekeurd.

Elk stuk moet in een doorzichtig plastic bakje met een doorzichtig deksel verpakt zijn. Zijn de stukken niet een bakje verpakt dan wordt de inzending niet gekeurd.

De voorkeur wordt gegeven aan de onderstaande bakjes:

Merk: DEPA

Artikel: Cup met deksel - 250 cc transparant

Afmetingen: 82 x 108 x 45 mm

Deze bakjes zijn bij de Sligro te koop en zitten in een doos van 100 stuks.

Een bakje met andere afmetingen is toegestaan, mits het bakje en de raat voldoen aan de voorwaarden die in dit hoofdstuk genoemd worden.



Een doorzichtig plastic bakje met raathoning.

DE KEURINGSONDERDELEN EN DE VOORWAARDEN

Algemeen

Inzendingen die niet aan de voorwaarden voldoen, krijgen aftrekpunten of worden uit de keuring genomen. Bij sommige voorwaarden kunnen inzendingen bij de inname al uit de keuring worden gehaald.

Uiteindelijk beslist de coördinator of een inzending tot de keuring wordt toegelaten. Om de inzender een idee van de kwaliteit van zijn inzending te geven, kan de coördinator toestemming geven om een inzending wel toe te laten tot de keuring. De inzending komt dan niet in aanmerking voor een oorkonde.

Inzendingen kunnen tijdens de keuring doorgeschoven worden naar een andere klasse.

Voorbeeld:

In de raat van een inzending blijkt in plaats van heidehoning zomerhoning te zitten.

De inzending wordt dan doorgeschoven van klasse 8a (heideraat in bakje) naar klasse 9a (zomerraat in bakje).

De inzending mag uitsluitend Nederlandse raathoning bevatten. Als men ernstige twijfel heeft over de herkomst van de raathoning dan wordt, na overleg met de inzender, de inzending ingenomen. De inzending wordt volgens de gebruikelijke manier gekeurd en daarna voor nader onderzoek opgestuurd naar de Studiegroep Pollenonderzoek in honing. Als na het onderzoek blijkt dat de raathoning wel uit Nederland komt, dan krijgt de inzender de oorkonde toegestuurd.

Opmerking:

Inzendingen uit het buitenland mogen uitsluitend raathoning uit het desbetreffende land bevatten (zie etiketeisen, hoofdstuk 5, Land van herkomst).

Verder gelden voor buitenlandse inzendingen de keuringsvoorwaarden die in dit reglement beschreven staan.

De raathoning mag voor een keuring niet ouder zijn dan 12 maanden.

Als de raathoning ouder is dan 12 maanden of als men daarover ernstige twijfel heeft, dan wordt, na overleg met de inzender, de inzending ingenomen. De inzending wordt volgens de gebruikelijke manier gekeurd en daarna voor nader onderzoek opgestuurd naar de Studiegroep Pollenonderzoek in honing (zie bijlage 4).

Als na het onderzoek blijkt dat de raathoning niet ouder is dan 12 maanden, dan krijgt de inzender de oorkonde toegestuurd.

Mocht de inzender niet instemmen met een nader onderzoek, dan wordt de inzending niet gekeurd en komt hij/zij niet in aanmerking voor een oorkonde.

Opmerking:

Een onderzoek door de Studiegroep Pollenonderzoek in honing is gratis. De verzendkosten komen voor rekening van de inzender.

Er mogen geen dubbele inzendingen van dezelfde raathoning worden ingeleverd. Mocht tijdens de keuring blijken dat dit wel het geval is, dan worden de dubbele inzendingen niet gekeurd.

Opmerking:

De keuringsonderdelen staan zo veel mogelijk in de dezelfde volgorde als op het keuringsformulier.

Gewicht

Het stuk raat moet minimaal 180 gram wegen. Als dat niet het geval is, dan wordt de inzending niet gekeurd. De raat wordt samen met het bakje gewogen.

Verpakking

Bekijk ook de inleveringsvoorwaarden op pagina 55 .

Het bakje en het deksel moeten schoon zijn. Etiket-, lijm- en honingresten mogen niet aanwezig zijn. Hetzelfde geldt voor vingerafdrukken en vuil.

Let op, dat het stuk honingraat niet het deksel raakt!



De deksel moet ook schoon zijn.

Het moet een nieuw bakje zijn; geen gebruikt bakje. Plastic neemt namelijk geuren op. Een stuk raathoning dat naar voedsel ruikt is niet erg aantrekkelijk. Zijn de bakjes van een inzending niet nieuw, dan wordt de inzending niet gekeurd.



Een bakje van DEPA.

Afmeting raat

De afmeting van het stuk raat is afhankelijk van de grootte van het bakje.
De raat moet goed in het bakje passen. De raat mag de wanden niet raken.
De ruimte tussen wand en raat moet tussen de 3 en 5 mm zijn (zie hieronder).

Opmerking:

Als de hoeken van het bakje rond of gehoekt zijn, dan mogen de hoeken van het stuk raat ook afgerond of gehoekt zijn.



De raat moet recht afgesneden zijn. Een malletje van perspex of rvs kan handig zijn om een mooi stuk raat uit een honingraat te halen.

Vloeibare honing

Er mag geen vloeibare honing in het bakje aanwezig zijn. Laat het stuk raat eerst goed uitlekken!



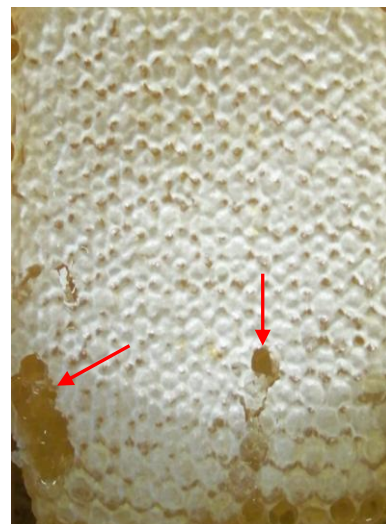
Vloeibare honing.

Bebroede cellen

De cellen mogen niet bebroed zijn geweest. Deze cellen zijn te herkennen aan een donkere kleur. Zijn er bebroede cellen aanwezig, dan wordt de inzending uit de keuring genomen.

De raat is beschadigd

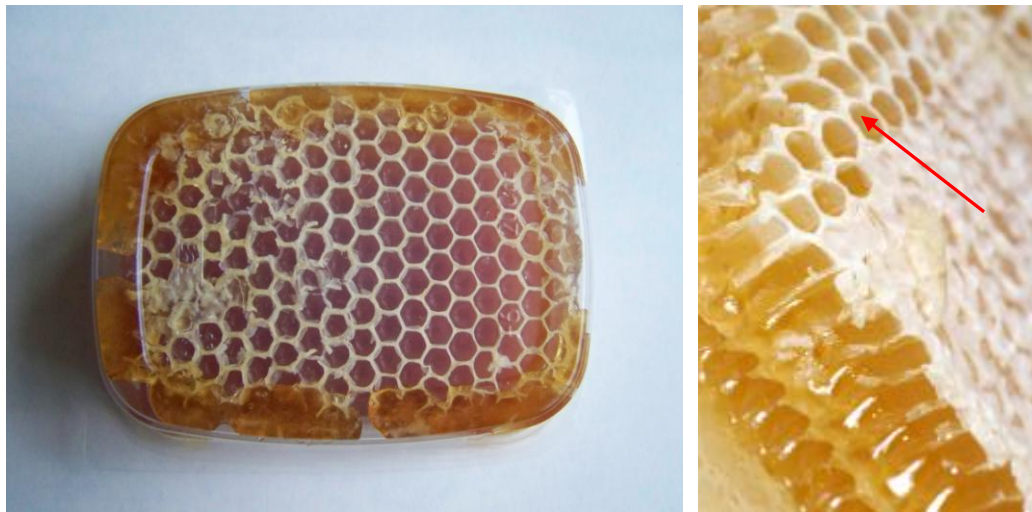
De raat mag niet beschadigd zijn. Het oppervlak en/of de zijkanten van de raat mogen niet ingedrukt zijn. Ook mogen er geen kapotte of loshangende celdeksels aanwezig zijn.



Beschadigde rand en beschadigde celdeksels.

Onvolledig gevulde cellen

De cellen van de raat moeten volledig gevuld zijn. Als er enkele onvolledige of lege cellen aanwezig zijn dan worden er aftrekpunten gegeven. Bij meerdere uit de zending.



Aan de onderkant moeten de cellen ook gesloten zijn. Open cellen in de raat. Zo moet het dus niet!

Cellen met stuifmeel

In de raat mogen geen cellen met stuifmeel aanwezig zijn. Bij een enkele cel met stuifmeel worden er aftrekpunten gegeven. Bij meerdere stuifmeelcellen wordt de inzending uit de keuring genomen.



Stuifmeel.

Het stuk raat uit het bakje halen

Om de onderstaande onderdelen te kunnen keuren moet het stuk honingraat uit het bakje gehaald worden. Neem een plaatje perspex, leg dat op de opening van het bakje en draai het voorzichtig om.

Kleur, geur en smaak

De ingezonden honing moet de geur, de kleur en de smaak van honing (in de ruimste zin van het woord) hebben. Het hoeft niet de geur, de kleur en de smaak van een specifieke honingsoort te zijn (linde, koolzaad e.d.).

Als hierover onduidelijkheid bestaat, dan wordt, na overleg met de inzender, de inzending ingenomen. De inzending wordt volgens de gebruikelijke manier gekeurd en daarna voor nader onderzoek opgestuurd naar de Studiegroep Pollenonderzoek in honing. Als na het onderzoek blijkt dat de kleur, geur of smaak wel goed is, dan krijgt de inzender de oorkonde toegestuurd. Mocht de inzender niet instemmen met een nader onderzoek, dan wordt de inzending niet gekeurd en komt hij/zij niet in aanmerking voor een oorkonde.

Opmerking:

Een onderzoek door de Studiegroep Pollenonderzoek in honing is gratis. De verzendkosten komen voor rekening van de inzender.

Smaak

Haal om te proeven wat honing uit de zijkant van de raat.

Kristallisatie

In raathoning mogen geen kristallen aanwezig zijn. Zitten er wel kristallen in, dan wordt de inzending niet gekeurd. Raathoning met kristallen is niet geschikt voor consumptie.

De dikte van de raat

Het stuk raat moet een stuk spekraat van minimaal 28 mm zijn. Als het geen spekraat is, dan wordt de inzending niet gekeurd. De raat moet overal even dik en mooi uitgebouwd zijn.

Kunstraat

In het stuk raat mag geen kunstraat aanwezig zijn. Kunstraat is dikker dan een middenwand die door de bijen is gemaakt. Men kan dit testen door met een dikke naald door de raat te prikken. Is er kunstraat aanwezig, dan ondervindt men weerstand. Bij twijfel kan de keurmeester een stukje raat eruit snijden. Bestaat de middenwand deels of geheel uit kunstraat, dan wordt de inzending niet gekeurd.

Meting van het vochtpercentage

Het vochtpercentage van zomerraat mag niet meer zijn dan 20%.

Het vochtpercentage van heideraat mag niet meer zijn dan 23%.

Raathoning met een te hoog vochtpercentage wordt niet gekeurd.

Het vochtpercentage wordt bij Advies houdbaarheidstermijn (bovenaan het keuringsformulier) genoteerd. Daar kan ook een advies m.b.t. de houdbaarheidstermijn aangegeven worden.

Nummer v.d. inzending:	Ingeleverd: 3 stukken raathoning ☐ Ja ☐ Nee
Advies houdbaarheidstermijn * Als het HMF-gehalte en het vochtgehalte gemeten wordt, dan geldt de regel op pagina 8-7.	
Vochtpercentage: 18,2 % De houdbaarheidstermijn begint bij de slingerdatum.	☐ 17% en minder / Maximaal 2 jaar houdbaar ☐ 17,1% - 18% / Ten minste 18 maanden houdbaar ☒ 18,1% - 19% / Ten minste 12 maanden houdbaar ☐ 19,1% - 20% / Ten minste 3 maanden houdbaar ☐ Meer dan 20%. Uit de keuring!
HMF-gehalte: mg/kg (maximaal 40 mg/kg)	☐ De honing is nog maanden houdbaar. (Het HMF-gehalte stijgt met ± 1,5 mg/kg per maand) ☐ Het HMF-gehalte is 40 mg/kg of meer. Uit de keuring!

Op deze manier wordt het vochtpercentage en de houdbaarheidstermijn aangegeven.

Komt de houdbaarheidstermijn op het etiket niet overeen met het gemeten vochtpercentage, dan worden geen aftrekpunten gegeven. De inzender is en blijft zelf verantwoordelijk voor zijn/haar product.

Er worden wel aftrekpunten gegeven als de houdbaarheidsaanduiding op het etiket meer dan 2 jaar is.

Meting van het HMF-gehalte

Zie pagina 44

Etiket

Er moet op één bakje een etiket zitten. Op de andere twee bakjes niet. Zit er op elk bakje een etiket, dan worden er aftrekpunten gegeven.

Op het etiket moet de aanduiding raathoning en het juiste gewicht van het stuk raat vermeld staan .

Op het etiket mogen geen inktvlekken of andere verontreinigingen aanwezig zijn.

Het etiket moet glad en recht op het bakje geplakt zijn.

Zie hoofdstuk 5 voor de overige etiketeisen.

Hoofdstuk 9 - Bijenwas en bijenwasproducten

In dit hoofdstuk worden de keuringsonderdelen met de keuringsvoorwaarden behandeld van:

- Klasse 10: Bijenwas
- Klasse 11: Kunstraat
- Klasse 12: Figuren van bijenwas
- Klasse 13: Kaarsen van bijenwas

De keuringsonderdelen staan zo veel mogelijk in de dezelfde volgorde als op het keuringsformulier.

DE KEURINGSONDERDELEN EN DE VOORWAARDEN

Algemeen

Inzendingen die niet aan de voorwaarden voldoen, krijgen aftrekpunten of worden uit de keuring genomen. Uiteindelijk beslist de coördinator of een inzending tot de keuring wordt toegelaten. Om de inzender een idee van de kwaliteit van zijn inzending te geven, kan de coördinator toestemming geven om een inzending wel toe te laten tot de keuring. De inzending komt dan niet in aanmerking voor een oorkonde.

De bijenwas moet uit Nederland komen, bij voorkeur zegelwas.

Opmerking:

Inzenders uit het buitenland mogen alleen bijenwas uit het desbetreffende land inleveren. Verder gelden voor buitenlandse inzendingen de keuringsvoorwaarden die in dit reglement beschreven staan.

De bijenwas mag niet ouder zijn dan een jaar.

Is de bijenwas te oud, dan wordt de inzending uit de keuring genomen.

Bij klasse 10 (bijenwas) moet één stuk bijenwas met een gewicht van minimaal 500 gram worden ingeleverd.

Bij klasse 11 (kunstraat) moeten 2 losse vellen kunstraat (broedkamer formaat) en één broedkamer raam met een ingesmolten vel kunstraat ingeleverd worden.

Het BK-raam moet van een simplex- of spaarkast zijn en moet een afmeting hebben van 36 cm x 21,8 cm.

Het BK-raam moet nieuw zijn! Het moet zelf vervaardigde kunstraat zijn.

De vellen kunstraat moeten passen in het raam.



Bijenwas

Een vel kunstraat moet tussen de 60 en 80 gram wegen.
Is het gewicht minder dan 60 gram of meer dan 80 gram, dan wordt de inzending uit de keuring genomen.



Een nieuw BK-raam met een ingesmolten vel kunstraat en twee losse vellen kunstraat.

Bij klasse 12 (wasfiguren) moet één wasfiguur ingeleverd worden. Het wasfiguur mag niet gepatineerd zijn. Uit de keuring



Onbehandeld / Gepatineerd

Bij klasse 13 (waskaarsen) moeten 2 figuurkaarsen, 2 gedompelde kaarsen of 2 gegoten kaarsen ingeleverd worden.
Gerolde kaarsen zijn niet toegestaan! De kaarsen moeten dezelfde vorm hebben.
De kaarsen moeten minimaal 15 mm in doorsnee zijn.

De lont moet voorzien zijn van een laagje bijenwas. De kaars is dan beter aan te steken.
De waskaarsen mogen niet gepatineerd zijn. De kaarsen mogen niet van gekleurde was zijn.



Gedompelde waskaarsen.



Gegoten waskaarsen.

Zuivere bijenwas

Bijenwas moet zuiver zijn. Is de bijenwas vermengd met andere wassoorten, dan wordt de inzending uit de keuring genomen.

Met enkele proeven kan nagegaan worden of de bijenwas zuiver is.

Het aantal proeven dat uitgevoerd kan worden is afhankelijk van de klasse. De keurmeesters moeten de proef/proeven die zij uitgevoerd hebben op het Keuringsformulier aankruisen. Bij 'Reden:.....' kan aangegeven worden wat er bij de proef/proeven is opgevallen.

De breekproef

Maak met het mes een snee in een blok bijenwas, een wasfiguur of een kaars en breek een stukje bijenwas eruit. De ontstane breukzijde moet dof en fijnkorrelig zijn. Het breukvlak verloopt niet haaks op het oppervlak, maar een beetje schuin. Als de breukzijde dof en grofkorrelig is, dan is de bijenwas zo'n 2 à 3 jaar oud. Mocht dit het geval zijn, dan wordt de inzending uit de keuring genomen.

Een kristalstructuur kan duiden op een vermenging met andere was. Mocht dit het geval zijn, dan wordt de inzending uit de keuring genomen.



De breukzijde van een stuk bijenwas.

De kauwproef

Neem een stukje bijenwas en kauw erop. De bijenwas mag niet tussen de tanden blijven kleven.

De kneedproef

Kneed een stukje bijenwas ter grootte van een erwt tussen de vingers. De was mag niet aan de vingers blijven hangen. Trekt men aan de bijenwas, dan mag hij niet glanzen. De bijenwas moet vrij snel afbreken.



De kneedproef van bijenwas. Het beetje bijenwas dat aan de vingers blijft plakken wordt veroorzaakt door de eeltlaag van de huid.

De snijproef

Snij met een scherp mes een stuk bijenwas door. Het mes en het snijvlak van de bijenwas mogen niet kleverig zijn.

Geur

De bijenwas moet een lichte honinggeur hebben. De inzending wordt uit de keuring genomen, als de bijenwas muf ruikt of een andere afwijkende geur heeft.

Ruikt men azijnzuur en mottenballen, dan heeft men de raten niet genoeg laten luchten.

Om de geur van bijenwas goed te kunnen ruiken wrijf je met een vinger over het oppervlak. Daarmee activeer je de geur afgifte.

Oude bijenwas en bijenwas die gebleekt is in de zon, hebben vaak geen geur meer.

Een inzending waarbij dit het geval is, wordt niet gekeurd.

Kleur

De kleur van bijenwas moet tussen lichtgeel en oranjebruin liggen. Een lichtgekleurde inzending wordt hoger gewaardeerd dan een donkergekleurde inzending.

Maak, voor het bepalen van het aantal aftrekpunten, gebruik van de kleurentabel.

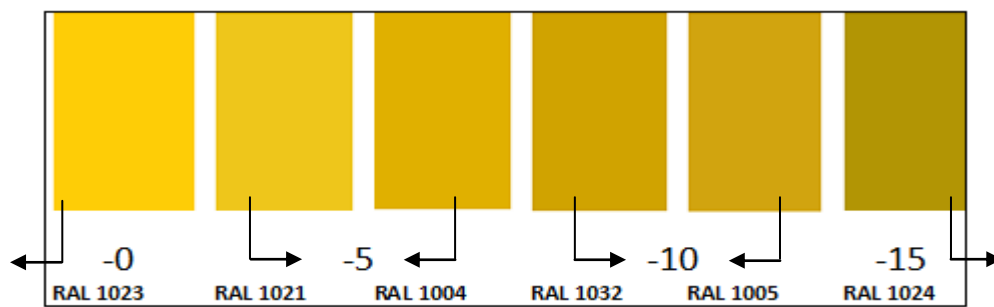
Met deze tabel wordt de kleur van de bijenwas in de klassen 10 (bijenwas), 11 (kunstraat), 12 (wasfiguren) en 13 (waskaarsen) beoordeeld. Vergelijk de kleur van de bijenwas met de kleuren van de tabel. Kijk welke kleur of tussenliggende kleur van de tabel het meest met de kleur van de bijenwas overeenkomt.

Trek vervolgens het aantal aftrekpunten af die daarbij vermeld staan.

De pijlen op de tabel geven aan voor welke kleuren en tussenliggende kleuren het aantal aftrekpunten geldt.

De kleurennummers van de tabel zijn van licht naar donker:
RAL 1023, 1021, 1004, 1032, 1005 en 1024.

Bewaar de kleurentabel in het boek. Onder invloed van licht vervagen de kleuren.



De kleurentabel

Zuiverheid

In de was kunnen deeltjes van bijen, pophuidjes en vuiltjes aanwezig zijn. Vooral aan de onderkant van een blok bijenwas kan veel aangekoekt vuil zitten.

Bij klasse 12 (wasfiguren) en klasse 13 (bij figuurkaarsen en gegoten kaarsen) mogen geen stukjes van de mal (rubber) of elastiek aanwezig zijn.

Gaafheid

Bij klasse 10 (bijenwas) en klasse 11 (kunstraat) moet de rand gaaf zijn.

Bij de klassen 12 en 13 (wasfiguren en waskaarsen) mogen geen stukjes bijenwas van het wasfiguur of de waskaarsen afgebroken zijn.

Het oppervlak van het blok bijenwas, de wasfiguren en de waskaarsen moet glad zijn.

Het mag niet onregelmatig zijn. Daarnaast mag het oppervlak geen scheurtjes vertonen.

Bij klasse 11 (kunstraat) mag de celstructuur niet beschadigd zijn.

Bij klasse 11 (kunstraat) en bij de klasse 12 (wasfiguren) en klasse 13 (waskaarsen) mogen geen luchtballen in de bijenwas aanwezig zijn.

Kwaliteit van de raat

Klasse 11 - Kunstraat

De dikte van de kunstraat moet overal gelijk zijn.

De raat mag geen bleke randen hebben van het losmiddel.

Netheid van het raam

Klasse 11 - Kunstraat

De raat mag niet krom of uitgezakt zijn.

De draden die in het raam zijn gespannen moeten in het midden van de latten zitten en evenwijdig lopen.

De draden moeten op de juiste manier zijn ingesmolten. Dat betekent, dat elke draad met een laagje bijenwas bedekt moet zijn. Het metaal van de draden mag niet zichtbaar zijn.

Bij een raam met zaagsnede mogen de hoeken van de raat aan de bovenzijde schuin afgesneden zijn



Een raam met kunstraat.

Vorm

Klasse 12 - Wasfiguren

Klasse 13 - Waskaarsen

Bij klasse 12 (wasfiguren) mag het wasfiguur niet krom of ingezakt zijn. Daarnaast moeten de figuurlijnen doorlopen en mogen de gietnaden niet zichtbaar zijn.

Bij klasse 13 (waskaarsen) mogen de kaarsen niet krom en ingezakt zijn. Daarnaast mogen de gietnaden niet zichtbaar zijn.

Bij de figuurkaarsen moeten de figuurlijnen doorlopen.

Lont

Klasse 13 - Waskaarsen

De lont moet voorzien zijn van een laagje bijenwas. Hiervoor moet men de lont even in de bijenwas dompelen. De kaars gaat dan beter aan.

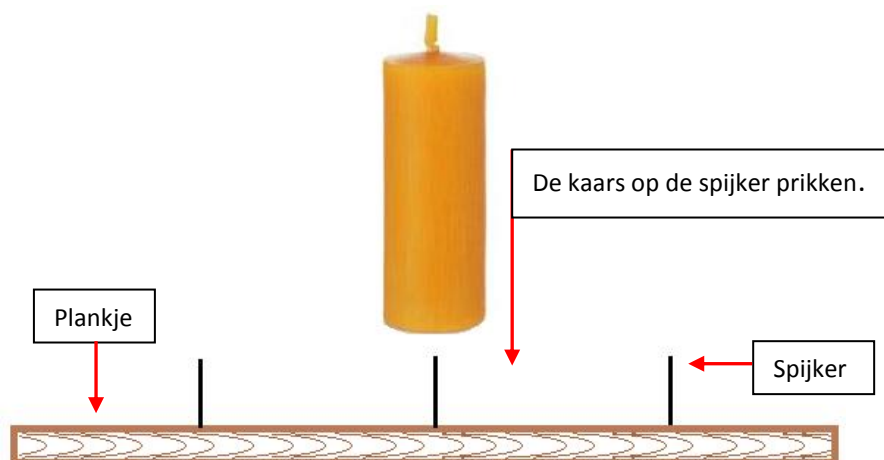
De lont moet in het midden van de kaars zitten en moet een lengte van 1 cm hebben.

Vlam

Voordat de kaarsen aangestoken worden, moeten ze goed vlak en vast staan. Let erop dat er geen trek in het keuringslokaal is anders branden ze schuin weg.

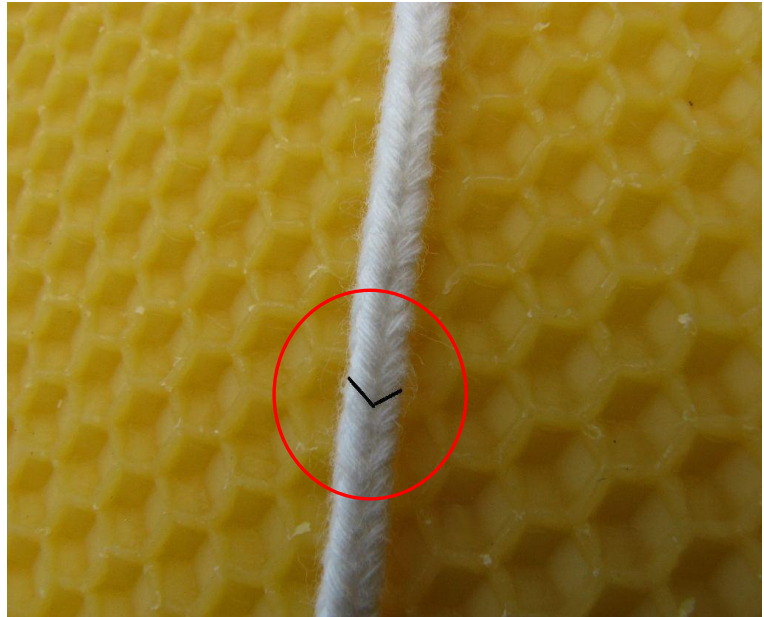
Leg er iets onder, zodat het kaarsvet niet op de tafel kan komen.

Een handig hulpmiddel is een plankje waardoor, via de onderkant, enkele spijkers zijn geslagen. Op de spijkers kunnen dan de kaarsen vastgeprikt worden.



Als na het aansteken de vlam te snel uitgaat, dan kunnen er twee zaken aan de hand zijn:

1. De lont zit niet op de juiste manier in de kaars. Voor bijenwas-kaarsen wordt meestal een ronde gevlochten lont gebruikt. Aan één kant is de lont iets platter en is een V-vorm zichtbaar (zie afbeelding rechts). De punt van de V moet naar beneden wijzen. Dit is de brandrichting. Zit de lont andersom in de kaars, dan brandt de kaars slecht en gaat zij vaak uit.



De V-vorm. De punt van de V moet naar beneden wijzen.

2. Er zit te veel vuil in de bijenwas. Als er te veel vuil in de bijenwas zit, dan raakt de lont verstopt en is er geen capillaire werking meer. Er moet een goede balans zijn tussen de grootte van de vlam en de kaars. De lont moet aangepast zijn aan de dikte van de kaars.

Als een grote kaars een kleine vlam heeft (of omgekeerd), dan is de balans niet goed.

De kaars mag niet walmen of te veel druipen.

De kaars moet helder branden. Doet zij dat niet, dan is de bijenwas verontreinigd.

Bij het opnieuw aansteken van de kaars, moet de vlam meteen aangaan.

Ook moet zij op dezelfde manier branden als voorheen.

Hoofdstuk 10 - Mede

In dit hoofdstuk wordt klasse 14 (Mede) behandeld.

DE VOORBEREIDINGEN

Voordat men met de keuring van mede begint, moet men met enkele zaken rekening houden.

Het keuringslokaal moet zo'n 20°C zijn. De te gebruiken densimeter is hierop geijkt.

Om de mede te laten ademen, moeten de flessen op tijd geopend worden.

Daarnaast moeten er een aantal zaken klaargezet worden:

Glazen

Hiervoor gebruikt men wijnglazen met een ruime kelk en een iets nauwere glasopening.

Emmers en/of bakken

Deze zijn nodig om de glazen te spoelen en om de mede die men niet doorslikt uit te kunnen spugen.

Bekertjes met water

Voordat men van mede wisselt, moet men de mond spoelen. Hierdoor wordt de smaak ge-neutraliseerd. Men kan ook een stukje stokbrood nuttigen.

Alcoholmeters en densimeters met maatglas



De flessen mede zijn ingedeeld

DE KEURINGSINSTRUCTIES

Van een inzending wordt één fles zonder etiket gekeurd. Pas daarna wordt de fles met het etiket beoordeeld.

De mede wordt door een oneven aantal keurmeesters beoordeeld (minimaal 3).

Iedere keurmeester vult zijn/haar eigen keuringsformulier in. Tijdens het invullen vindt er geen communicatie plaats. Daarna worden door de keurmeesters alle keuringspunten doorgenomen en de aftrekpunten per onderdeel bepaald.

Bij het bepalen van de aftrekpunten is het niet de bedoeling dat er over de aftrekpunten gediscussieerd wordt. Per onderdeel wordt het gemiddelde van het aantal strafpunten genomen en naar boven of beneden afgerond.



Beoordeling mede

DE KEURINGSONDERDELEN EN DE VOORWAARDEN

Algemeen

De mede mag uitsluitend van Nederlandse honing gemaakt zijn.

Opmerking:

Mede uit het buitenland mag uitsluitend van honing uit het desbetreffende land gemaakt zijn. De naam van het desbetreffende land moet op het etiket vermeld staan, zoals Belgische Mede of Duitse Mede (zie etiketeisen, hoofdstuk 5).

Verder gelden voor buitenlandse inzendingen de keuringsvoorwaarden die in dit reglement beschreven staan.

Inzendingen die niet aan de voorwaarden voldoen, krijgen aftrekpunten of worden uit de keuring genomen.

Uiteindelijk beslist de coördinator of een inzending tot de keuring wordt toegelaten.

Om de inzender een idee van de kwaliteit van zijn inzending te geven, kan de coördinator toestemming geven om een inzending wel toe te laten tot de keuring. De inzending komt dan niet in aanmerking voor een oorkonde.

Flessen

Er moeten 3 identieke flessen van dezelfde partij ingeleverd worden.

De Mede moet in een standaard blanke fles van minimaal 0,75 l worden ingeleverd.

Andere flessen, zoals gekleurde flessen, beugelflessen, flessen met kroonkurken en flessen met een andere inhoud, worden niet toegelaten tot de keuring.

Eén fles moet voorzien zijn van een etiket.

Het etiket moet voldoen aan de voorwaarden zoals die beschreven staan in hoofdstuk 5.



Drie flessen met op één fles een etiket.

Afvlumniveau

Het niveau van de mede moet zich ergens in de hals bevinden. De mede mag niet in aanraking komen met de kurk. Alle drie de flessen moeten op gelijke hoogte zijn afgevuuld.

Kurk

Als kurk mogen natuurlijke kurken, kurken van kunststof en schroefdoppen gebruikt worden. De kurk moet voldoende diep in de fles zitten. Hij mag niet boven de fles uitsteken. Ook mag hij niet scheef in de fles geplaatst zijn. De kurk mag niet beschadigd en/of gebruikt zijn.

Helderheid

De mede moet helder zijn zonder ongerechtigheden. Anders kunnen de onderdelen helderheid en kleur kunnen niet gekeurd worden.

Bezinksel

Bij jonge mede is bezinksel een teken van slechte overheveling.

Bij oude mede is een dun laagje toegestaan (te vergelijken met een dun laagje stof).

Kleur

Bij mede is de kleur vaak afhankelijk van de honingsoort die is gebruikt en de ouderdom.

De kleurnuance geeft iets meer inzicht in de mede.

Mede wordt vaak donkerder naarmate hij ouder wordt.

Geur



Zonder teveel in details te treden kun je zeggen dat mede fruitige, kruidige en bloemige aroma's kan hebben. Hoe meer geur(en) de mede heeft, hoe voller het bouquet. Een wijnglas met een ruime kelk om te walsen, leent zich hiertoe het beste.

Hoe moet je ruiken?

1. De stilstaande fase.

In deze fase ruik je aan de mede zonder hem te bewegen. Zo herken je de vluchtigste aroma's.

2. Walsen.

Daarna draai je zodanig met het glas, dat de mede in beweging komt en de overige aroma's prijs geeft.

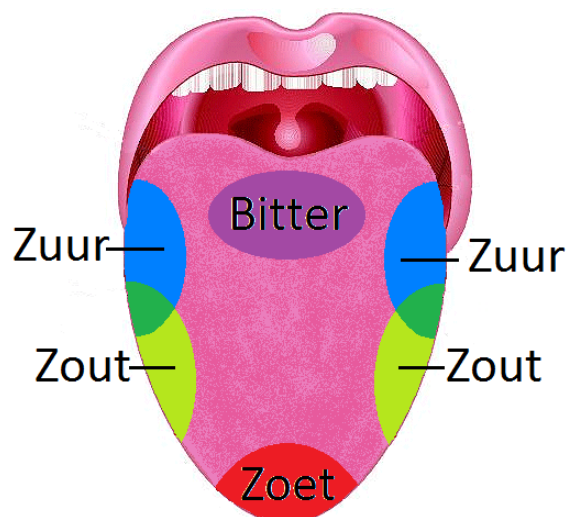
3. Krachtig schudden.

Geeft een mede geen geur vrij, dan kun je de mede krachtig schudden. Dek daarbij het glas met de hand af.

Neem voor het ruiken rustig de tijd. Neem na iedere 5-8 seconden een kleine rustpauze, want je reukzin raakt relatief snel verzadigd.

Smaak

De smaak kunnen we waarnemen met onze smaakpapillen. We kunnen vier basissmaken waarnemen: zoet, zout, zuur en bitter. Deze vier smaken worden op verschillende plaatsen van de tong waargenomen. De zoete smaak op het puntje van de tong, de zoute en de zure smaken aan de zijkant van de tong en de bittere smaak achteraan de tong.



De smaakzones van de tong

Via de mond krijgen we verschillende gegevens over een mede.
Het mondaroma is het geheel van (vluchtige) aroma's die we, opgewarmd door de mond, in de neusholte waarnemen.
De vier basissmaken die we via de tong waarnemen.
Het droogtrekkende gevoel van tannine en het bijtende van zuren. Beiden zijn een reactie van de slijmvliezen.

Hoe moet je proeven?



Neem een slok mede. Houd de mede een tijdje in de mond en laat hem over de tong rollen. Niet onmiddellijk uitspugen of doorslikken.
Om de smaak nog meer los te krijgen, kan men tijdens het proeven wat lucht inzuigen.

Body

Body is een belangrijke maat voor de stevigheid van een mede.
Hoe meer body een mede heeft, hoe minder hij naar water smaakt.
De keurmeester hoeft dit op het keuringsformulier alleen aan te geven!

Alcohol

Alcoholpercentage.
Een mede hoeft niet per se een alcoholpercentage van 12% te hebben. Hogere en lagere waarden zijn ook mogelijk. Een mede met een lager alcoholpercentage dan 12% is wel minder lang houdbaar.
Gebruik voor het meten van het alcoholpercentage een alcoholmeter (vinometer).

De alcoholmeter

Een alcoholmeter of vinometer is een eenvoudig en goedkoop meetinstrument om het alcoholpercentage van mede te bepalen. De meter werkt volgens het capillaire principe en hij meet eigenlijk de viscositeit (de stroperigheid van een vloeistof), die afhankelijk is van de water/alcohol verhouding. De meter is gemaakt van glas en bestaat uit een vultrechtertje met een capillair buisje. Afhankelijk van het type is op of naast het buisje een schaalverdeling aangebracht, die het alcoholpercentage aangeeft.
In de handel zijn verschillende alcoholmeters te koop. Een eenvoudig model (foto A) en een precisiemodel (foto B).

A.



B.



Het eenvoudige model heeft een gemiddelde afwijking van 2%. Daarnaast is bij dit model het alcoholpercentage moeilijk af te lezen.

Het precisiemodel is veel nauwkeuriger. Het heeft een gemiddelde afwijking van een 0,5%. Het alcoholpercentage is bij dit model wel goed af te lezen. Dit model moet je ijken voor gebruik.

Opmerking:

Omdat temperatuur een belangrijke rol speelt bij de meting van de viscositeit, is het van belang om bij het ijken en bij het meten van het alcoholpercentage hier strikt mee om te gaan en bij elke meting dezelfde temperatuur na te streven.

De densimeter

Door een densimeter of hydrometer te gebruiken, kan bepaald worden of de mede zoet, medium of droog is.

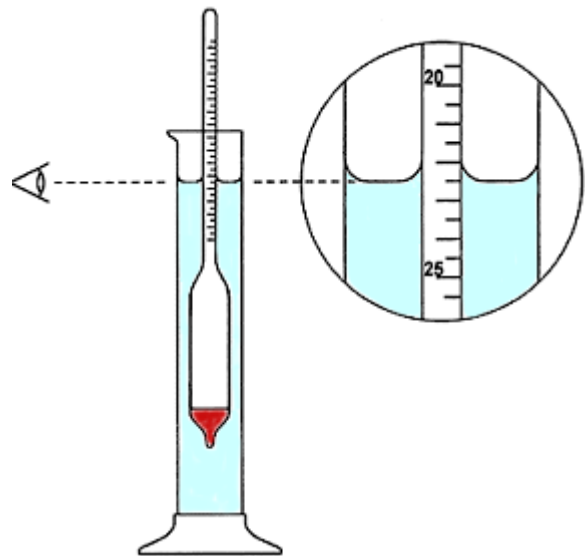
Werkwijze

De mede moet een temperatuur van 20°C hebben, omdat de meeste densimeters bij 20°C geijkt zijn.

Heeft de mede een temperatuur die hoger of lager is dan 20°C, dan moet de onderstaande correctie toegepast worden:

- Voor elke graad beneden de 20°C moet het resultaat van de meting met 0,2 eenheden vermindert worden.

- Voor elke graad boven de 20°C moet het resultaat van de meting met 0,2 eenheden vermeerderd worden.



De dichtheid wordt gemeten

Hoe hoger de densimeter naar boven komt, des te meer suiker in de mede aanwezig is. Bij een waarde van 1010 en hoger is de mede zoet. Bij een waarde van 1005 tot 1010 is ze medium en bij een waarde van 1005 en lager is ze droog.

Tot slot

Zelfgemaakte mede mag niet verkocht worden, omdat men dan in het bezit moet zijn van een vergunning. Daarnaast is men verplicht accijns af te dragen. Een vergunning kan men verkrijgen bij de gemeente waar men woonachtig is.

Hoofdstuk 11 - Presentatie bijenproducten

In dit hoofdstuk wordt klasse 15 (presentatie bijenproducten) behandeld.

De keuringsonderdelen staan zo veel mogelijk in de dezelfde volgorde als op het keuringsformulier. Ook wordt ingegaan op het keuren van een presentatie en wordt het keuringsformulier uitgelegd.

DE KEURINGSONDERDELEN EN DE VOORWAARDEN

Algemeen

In deze klasse is het de bedoeling dat de imker zijn/haar bijenproducten (verschillende soorten honing, bijenwas, kaarsen, mede, propolisproducten, stuifmeel etc.) op een aantrekkelijke manier presenteert. Hij/zij mag gebruik maken van allerlei hulpmaterialen/decoratiematerialen. Het geheel moet harmonisch blijven en mag geen opeenstapeling van allerlei voorwerpen worden.

De bijenproducten moeten te allen tijde het belangrijkste onderdeel van de presentatie blijven.

Het maken van een presentatie moet men zien als het inrichten van een stukje etalage.

Een presentatie moet zo zijn, dat :

- het de aandacht trekt;
- de interesse voor het product wordt opgewekt;
- men het verlangen krijgt om een artikel te bezitten;
- men tot actie overgaat (het aanschaffen).

Niet alleen van de imker, maar mogelijk ook van zijn/haar partner wordt bij het maken van een presentatie de nodige creativiteit gevraagd.

Voor de presentaties van bijenproducten moeten buiten het keuringslokaal tafels klaar gezet worden.

De inzender kan daar dan in alle rust zijn/haar presentatie opbouwen. De tafels kunnen het beste op een plaats worden neergezet waar later op de dag ook de andere bijenproducten worden tentoongesteld.

Afmeting

Binnen een oppervlakte van 0,6 m² is iedere basisvorm toegestaan.

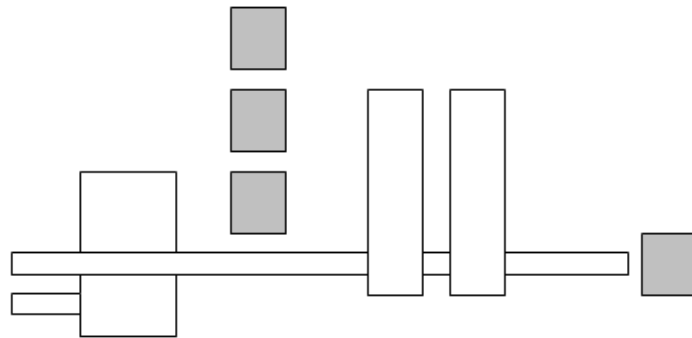
Voldoet de presentatie niet aan de afmetingen, dan wordt de inzending niet gekeurd.

De eerste indruk

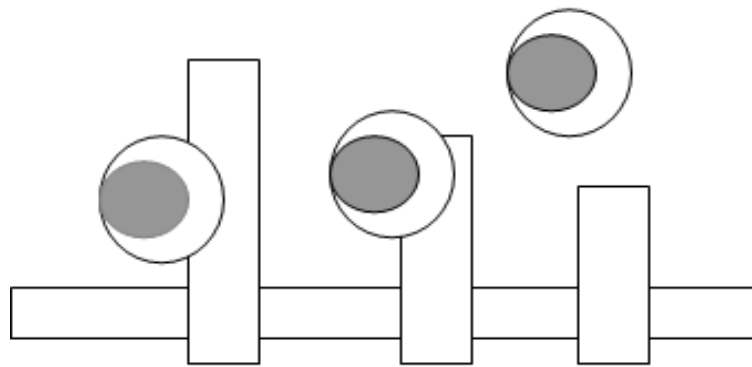
Dit is het belangrijkste onderdeel van de presentatie. Word ik als kijker door de presentatie aangetrokken? Spreekt de presentatie mij aan? Wordt mijn interesse voor de producten opgewekt?

Een presentatie moet prettig zijn om naar te kijken. Een goede compositie zorgt hierbij voor een evenwichtige verdeling.

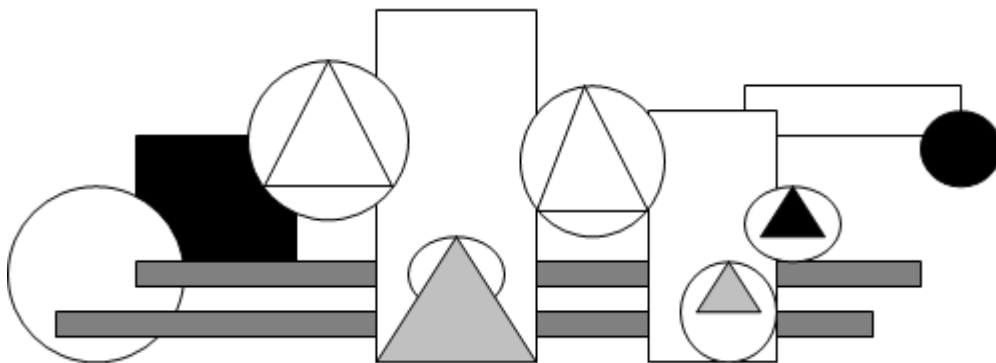
Om dit te bereiken dient men **ten eerste** het gebruik van meetkundige vormen te beperken tot één of twee.



Een compositie met één vorm is rustig en strak



Een compositie met twee vormen is levendig



Een compositie met drie of meer vormen is vaak te druk en onoverzichtelijk

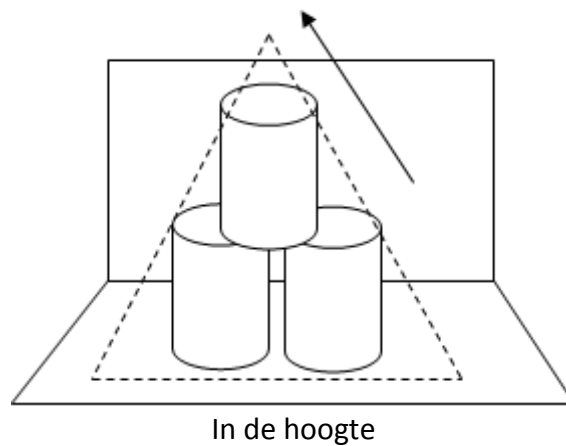
Ten tweede zijn compositielijnen belangrijk.

Het beste resultaat krijgt men, als men als basis de driehoek kiest. De presentatie wordt vaak massief en lomp als men als basis een rechthoek, vierkant, zeshoek of cirkel gebruikt.

Als achtergrond en als grondvlak kan men wel een rechthoek, vierkant, zeshoek of cirkel gebruiken.

Er zijn 3 manieren waarop een presentatie opgebouwd kan worden:

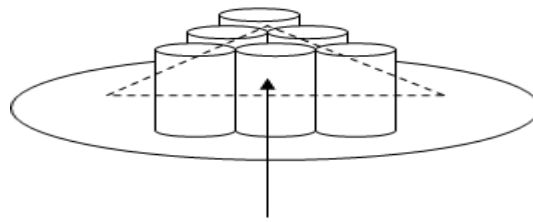
- in de hoogte;
- in de diepte;
- in de hoogte en in de diepte.



Bij stapelen moet men uitkijken. Het komt gauw over als massaproductie. Het product wordt daardoor minder aantrekkelijk.

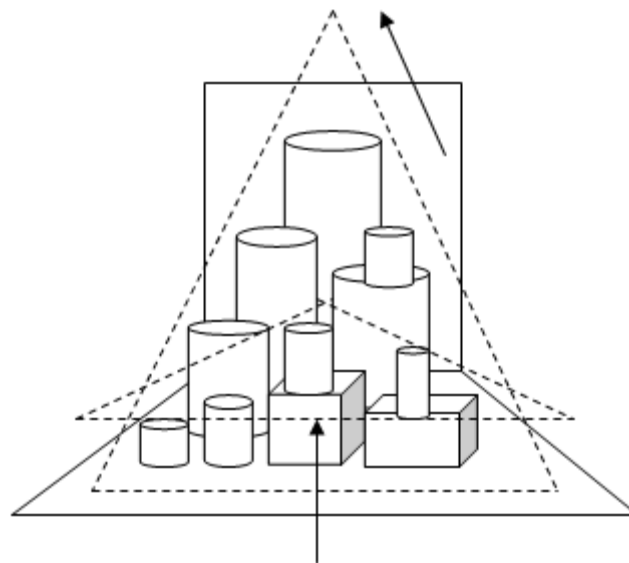


Stapelwerk is minder aantrekkelijk om naar te kijken.

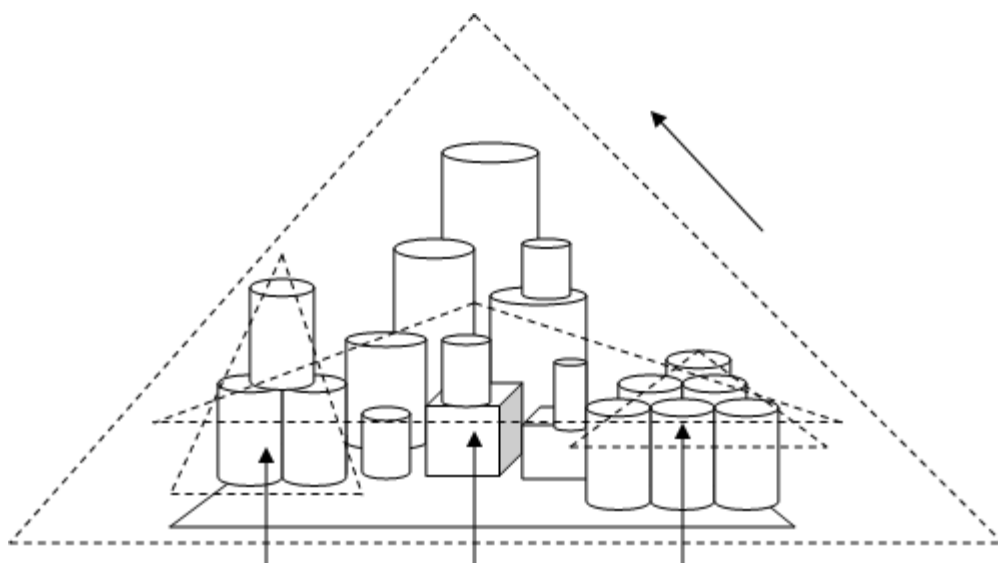


In de diepte.

Iedere manier kan apart of samen met een andere in een presentatie gebruikt worden.



In de hoogte en in de diepte.



In de hoogte en in de diepte.



Drie presentaties waarbij men is uitgegaan van een driehoek.

Balans

De hoogte van de presentatie moet in balans zijn met de overige afmetingen van de presentatie.

Opbouwmateriaal

Bij een presentatie kan men het beste één soort opbouwmateriaal gebruiken. Het liefst zo neutraal mogelijk (plaatjes van glas/plexiglas, chroom, een standaard van hout of plexiglas, gekleurde kubussen, houten kistjes en karton). Het opbouwmateriaal mag de aandacht niet van de producten afleiden.

Blikvangers

Blikvangers kunnen we verdelen in:

- branche-eigen elementen (een korf, een klein bijenkastje, imkermaterialen);
- branchevreemde elementen (een grote foto van de natuur als achtergrond;)
- bewegende elementen (een draaiplateau, een bewegende pop).

Als ze op de juiste manier ingezet worden, dan voegen ze iets toe aan een presentatie. Ze mogen niet overheersen en de presentatie te druk maken.



Een mooie presentatie tijdens de Honeyshow in Engeland.

Licht

Met spotjes kan men een bepaalde sfeer oproepen en accenten leggen. De vorm van de presentatie en/of de producten kan met behulp van licht beter tot zijn recht komen.

Kleur

Het kleurgebruik moet bij het product passen. Het kleurgebruik mag niet overheersen of afleiden. Het gebruik van één of twee kleuren is genoeg. Meer kleuren zorgen vaak voor onrust.

Voorbeeld:

De vorm van honingpotten is op zich niet erg spectaculair. Door op de achtergrond met kleuren in banen te werken, kan men toch de aandacht trekken. Kleuren die goed bij honing passen zijn: geel, groen, zwart en bruin.

Decoratiemateriaal

Men kan van alles als decoratiemateriaal gebruiken, zoals foto's, kandelaars, handwerkjes, beeldjes, vlechtwerk en bloemen. Het decoratiemateriaal moet passen bij het product en het totaalbeeld. Het mag niet overheersen. Het moet ondersteunend zijn.



Borduurwerk van een honingbij.

Tekst

Bij een presentatie kunnen ook zelf gemaakte tekstkaarten ter ondersteuning van de producten gebruikt worden.

Om een goede tekstkaart te maken moet men op het volgende letten.

Gebruik voor de tekst een horizontaal liggende kaart. De tekst is dan beter te lezen.

Schrijf de tekstkaart zelf. Dit trekt veel meer de aandacht dan gedrukte letters, plakletters of wrijfletters.

Schrijf duidelijk leesbaar.

Gebruik eenvoudige letters (strak, geen krullen).

Gebruik steeds hetzelfde lettertype.

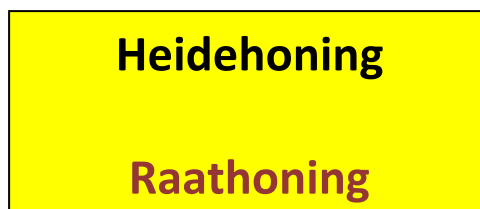
Gebruik geen hoofdletters en kleine letters in een woord.

DiT KoMt hEel ONrustIG over

De kaart waarop de tekst staat moet er netjes uitzien. Geen vlekken en/of ezelsoren.
De kleur van de kaart en de inkt moeten bij elkaar passen.

Voorbeeld:

De kaartkleur is crème/geel. Een inkt die er goed bij past is dan zwart of bruin.



Netheid

De bijenproducten moeten schoon en gaaf zijn.

Etiketten

De etiketten van de producten moeten aan de wettelijke eisen voldoen (zie etiketeisen hoofdstuk 5).

DE KEURINGSINSTRUCTIES

Het keuren van een presentatie gebeurt heel anders dan het keuren van een bijenproduct.
Bij het beoordelen van een presentatie gaat het vooral om het gevoel.
Hoe komt de presentatie bij mij over? Spreekt de presentatie mij aan?

Het is niet eenvoudig om een gevoel in punten uit te drukken. Daarbij is een dergelijk beoordeling erg subjectief.

Vandaar dat elke presentatie door een oneven aantal keurmeesters (minimaal 3) beoordeeld moet worden.

Iedere honingkeurmeester vult zijn/haar eigen keuringsformulier in.
Tijdens het invullen wordt er geen overleg gepleegd.

Op het keuringsformulier wordt als eerste gevraagd of de presentatie u aanspreekt.
Dit is het belangrijkste onderdeel. Om aan te geven dat het hier gaat om een vraag van een hele andere orde dan de vragen die daarna komen, staat er een ☐ achter de antwoorden en geen ☐. Voor dit onderdeel geeft u een cijfer (mag ook in decimalen).

De onderdelen die daarna komen zitten al in het gevoel van de eerste indruk opgesloten (uitgezonderd de onderdelen netheid en etiket).

U neemt deze onderdelen door en kruist de onderdelen aan die, naar uw mening, op de presentatie van toepassing zijn.

Vindt u een onderdeel positief, dan zet u een kruisje in het vakje onder de +.
Bij een negatief onderdeel zet u een kruisje in het vakje onder de -.

Als u dat heeft gedaan, dan telt u de beoordelingen op (positieve, negatieve).

Bekijk deze beoordelingen, vergelijk ze met het cijfer dat u bij de eerste indruk heeft gegeven en stel uzelf de vraag of u de presentatie wel juist heeft beoordeeld.

In uw overweging moet u ook meenemen welke onderdelen voor u belangrijk of minder belangrijk zijn. Vervolgens kunt u het cijfer nog bijstellen.

Tenslotte bespreekt u de inzendingen op dezelfde manier met uw collega-keurmeesters.

Tijdens het overleg bekijkt u de beoordelingen die elk van u bij de onderdelen heeft gegeven. Tevens gaat u na waar de onderlinge verschillen vandaan komen.

Om tot een beter oordeel te komen, mogen de verschillende presentaties met elkaar vergeleken worden.

Als het eindcijfer en de beoordeling per onderdeel bekend is, wordt er een nieuw formulier voor de inzender ingevuld,

Bij elk onderdeel moet een vakje aangekruist worden.

Hoofdstuk 12 - Honinggebak

In dit hoofdstuk wordt klasse 16 behandeld.

Honinggebak is de verzamelnaam voor alle bakproducten waarin honing is verwerkt. Het gewicht moet voor een cake 900 gram zijn, een dadelbrood 640 gram en de overige producten overeenkomstig algemeen gebruik. In het hoofdbeslag moet minimaal 150 gram honing zijn verwerkt.

KEURINGSONDERDELEN

Buitenkant baksel

1. Model: is de juiste vorm gebruikt, is het beslag niet over de vorm heengelopen.
2. Gelijkheid: niet scheef of ongewenste uitstulpingen, stukken eruit omdat het product aan de vorm was vastgeplakt.
3. Kleur: niet te donker, -licht, -vlekkerig.
4. Bakaard: is het product gaar, niet gebarsten, ingezakt of verbrand.

Binnenkant baksel

5. Structuur: is er een luchtige structuur bij cake. Als het baksel is opgebouwd uit lagen zijn die goed verdeeld. Als een taart of gebakje knapperigheid nodig heeft is die dan aanwezig.
6. Vulling: ingrediënten gelijkmatig verdeeld in het baksel. Geeft de vulling een toegevoegde waarde aan het product.

Smaak

7. Smaak algemeen: te droog, -vet, -zuur, -bitter, -zoet, -zout, -nat.
8. Smaakcombinatie: zijn de gebruikte ingrediënten in evenwicht met elkaar, is er geen overheersing van één ingrediënt, is er een honing smaak aanwezig maar niet overheersend.

Afwerking

9. Ziet het geheel er verzorgd uit, mooi verpakt, correcte etikettering.

Originaliteit

10. Getuigt het baksel van creativiteit.

ETIKET

Op de verpakking van het bakproduct moeten drie informatieonderdelen staan:

- Benaming, land van herkomst of productie, adres producent, productiecode, houdbaarheidsdatum, inhoud of gewicht moeten op de verpakking gemeld worden. Deze onderdelen moeten rechtstreeks op de verpakking of op een daaraan bevestigd etiket geplaatst worden.
- De inhoud/gewicht en de benaming moeten op het etiket in het Hoofdgezichtsveld staan. Daarmee wordt bedoeld het deel van de verpakking dat de consument bij aankoop als eerste waarneemt; namelijk de voorkant. De overige onderdelen mogen elders staan. Hoe ze moeten worden geformuleerd en de te gebruiken letter grootte is al eerder verwoord. Zie daartoe hoofdstuk 5.

Let op!

De vermelding van de datum van minimale houdbaarheid is niet vereist voor:

" broodbakkerij- of banketbakkerijproducten die naar hun aard bestemd zijn om binnen 24 uur na de bereiding te worden geconsumeerd ". Deze defenitie is een ontheffingsbepaling uit de Europese regelgeving.

Denk hierbij aan taart, cake en gebakjes zonder conserveringsmiddelen.

Alle gebruikte ingrediënten plus allergenen moeten duidelijk vermeld worden. Zie hoofdstuk 5 etiket Mede.

Een voedingswaardetabel moet op de verpakking geplaatst worden. De verplichte elementen daarop zijn:

Vetten, verzadigde vetzuren, koolhydraten, suikers, proteïne(eiwitten) en toegevoegd zout. Ook moet de energetische waarde (kj, kcal) worden vermeld. Dit lijkt moeilijker dan het in de praktijk is. Op de verpakking van alle te gebruiken ingrediënten staan deze gegevens. Meestal de hoeveelheid per 100 gram/ml.

Bv. Voor het bereiden van het baksel wordt ieder te gebruiken ingrediënt afgewogen. Op de verpakking van bijvoorbeeld rozijnen staat een voedingswaarde tabel. Als je 50 gram rozijnen afweegt neem je de helft van de voedingswaarde gegevens die op de verpakking staat en ook de helft van de energetische waarde en noteer je. Op deze manier bereken je vervolgens alle waarden van de te gebruiken ingrediënten. Tel ze bij elkaar op en je hebt je voedingswaardetabel. Gebruik je dagverse of zelf gekweekte ingrediënten zoek dan via internet naar de voedingswaarde. www.voedingswaardetabel.nl is een optie.



Honing - citroencake

Geen verplichte voedingswaardetabel

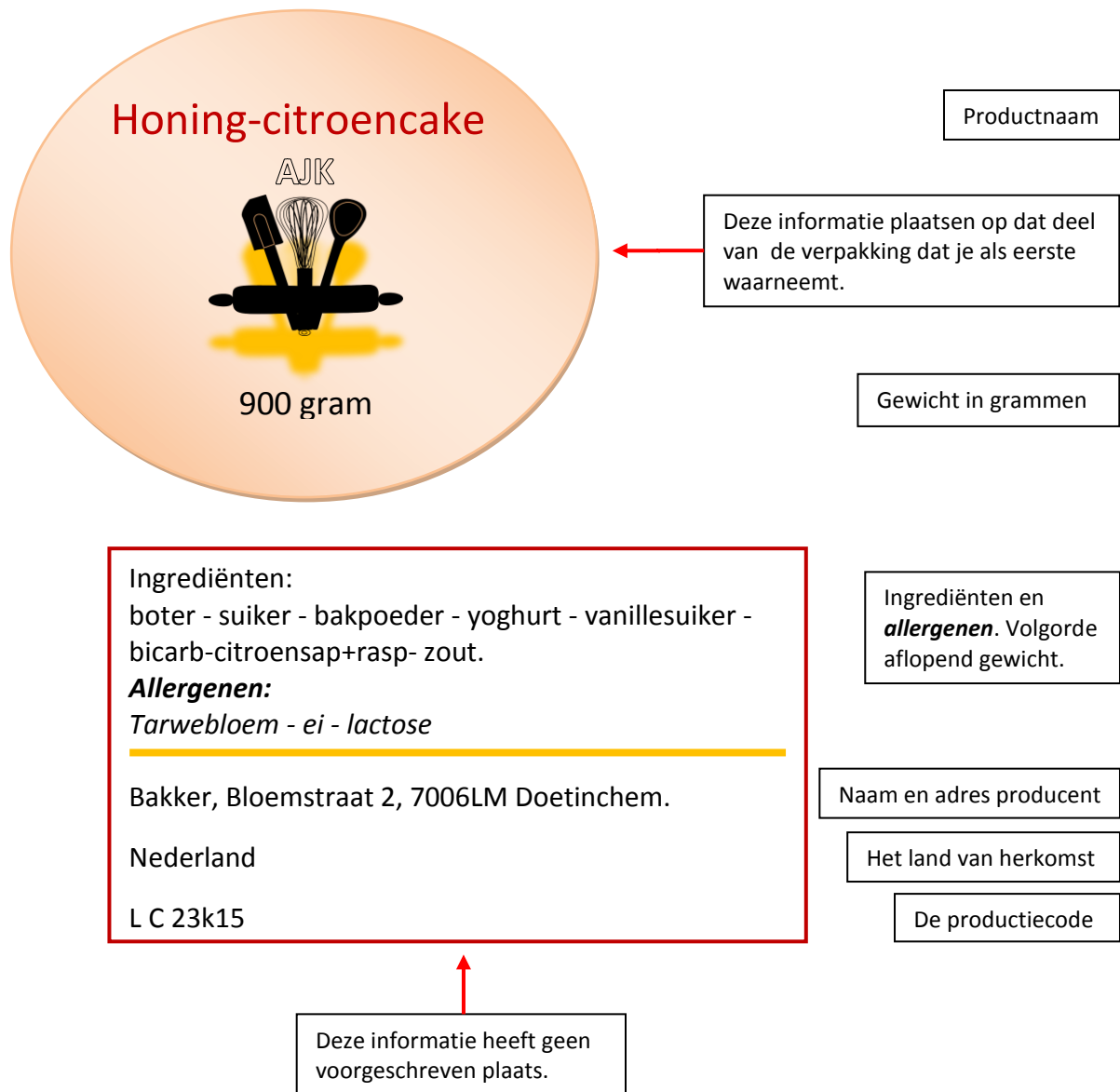
Indien men bij het leveren van zijn honinggebak binnen de onderstaande definitie blijft dan hoeft men geen voedingswaardetabel te plaatsen op de verpakking.

Bakt men zonder conserveringsmiddelen en houdt men zich aan de hieronder staande definitie dan kan je de hieronder geplaatste etiketten als voorbeeld nemen.

Definitie

"Levensmiddelen, met inbegrip van ambachtelijke levensmiddelen, die rechtstreeks door de producent in kleine hoeveelheden worden geleverd aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert". Deze definitie is een ontheftingsbepaling uit de Europese regelgeving.

VOORBEELD



Hoofdstuk 13 - Propolis

In dit hoofdstuk wordt klasse 17 behandeld.

Algemeen

Propolis wordt vergaard door honingbijen.

Propolis is een lijmachtige substantie, gemaakt uit knoppen, sap van planten en bomen (meestal hars), en andere botanische bronnen. Propolis wordt door bijen gebruikt om ongewenste kieren en openingen in het nest te dichten en de wanden te bekleden. De kleur van propolis varieert per bron, maar donkerbruin komt het meest voor. Rond kamertemperatuur is propolis kleverig, maar bij lagere temperaturen is het hard en broos.

De samenstelling van propolis verschilt per gebied, seizoen, en bijennest. De meest gangbare kleur is donkerbruin, maar groen, rood, zwart komen ook voor. Voor het maken van propolis kan een groot aantal substanties worden gebruikt, wat bijdraagt aan de variatie. Vaste grondstoffen zijn; balsem (harsen + etherische oliën) iets meer dan de helft, was (30%), etherische olie 10%, pollen (5%).

KEURINGSONDERDELEN EN VOORWAARDEN

Er moet één pot met minimaal 25 gram propolis ingeleverd worden. Deze propolis mag na het oogsten niet door menselijk handelen van samenstelling en/of structuur zijn veranderd. Gebruik een weegschaal om de propolis te wegen. Leg de propolis daarbij op een velletje papier.

De propolis mag niet verwarmd zijn.

De propolis mag niet uit de diepvries komen.

De pot moet van blank glas zijn en reukvrij.

De pot moet goed afsluitbaar zijn.

De ingeleverde propolis mag niet ouder zijn dan 1 jaar. Oude propolis is erg hard, bros en vaak donker van kleur



Originele propolis

Zuiverheid

Er mogen geen houtdeeltjes, zichtbare wasdeeltjes, insectendeeltjes, metaaldeeltjes, verfdeeltjes etc. in de propolis voorkomen.

DE PROPOLIS MOET VOLDOEN AAN DE VOLGENDE KWALIFICATIES**Geur**

Aangenaam zoet, harsachtig, kruidig, vanille-achtig.

Kleur

De kleur van propolis kan, afhankelijk van de botanische herkomst, bruingeel, bruingroen, rood, roodbruin, donkerbruin tot zwart zijn.

Smaak

Scherp, bitter, kruidig

Consistentie

Taaï, kauwgomachtig.

Etiket eisen

Ook op het etiket van propolis moet men het volgende vermelden:

- Productnaam
- Land van herkomst
- Inhoud
- Naam adres producent
- Productiecode

Aangezien de volgens deze keuringseisen ingeleverde propolis niet geschikt is voor consumptie moet men conform de Europese regelgeving daarvoor waarschuwen. Op het etiket moet u dus zetten: "niet geschikt voor consumptie".

Omdat het niet geschikt is voor consumptie is het plaatsen van een houdbaarheidsdatum en voedingswaardetabel niet nodig.

Voor de overige eisen, zie hoofdstuk 5.

Hoofdstuk 14 - Keuringsformulieren

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe de keuringsformulieren ingevuld moeten worden. Tevens zijn alle keuringsformulieren en de kleurentabel voor bijenwas en bijenwasproducten in dit hoofdstuk opgenomen.

HET INVULLEN VAN HET KEURINGSFORMULIER

Allereerst dient men het nummer van de inzending en het aantal ingeleverde producten waaruit de inzending bestaat op het formulier te vermelden (zie afbeelding hieronder). Onder Advies houdbaarheidstermijn kan men het vochtpercentage, het HMF-gehalte en het advies noteren (zie hoofdstuk 6).



Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

Klasse 1
Vloeibare honing
(Zie hoofdstuk 6 voor instructies)

Nummer v.d. inzending: 23	Ingeleverd: 3 potten
Advies houdbaarheidstermijn * Als het HMF-gehalte en het vochtgehalte gemeten wordt, dan geldt de regel op pagina 6-11.	
Vochtgehalte: 18.2 % De houdbaarheidstermijn begint bij de slingerdatum.	☐ 17% en minder / Maximaal 2 jaar houdbaar ☐ 17,1% - 18% / Ten minste 18 maanden houdbaar ☒ 18,1% - 19% / Ten minste 12 maanden houdbaar ☐ 19,1% - 20% / Ten minste 3 maanden houdbaar ☐ Meer dan 20%: uit de keuring!
HMF-gehalte: mg/kg (maximaal 40 mg/kg)	☐ De honing is nog maanden houdbaar. (Het HMF-gehalte stijgt met $\pm 1,5$ mg/kg per maand) ☐ Het HMF-gehalte is 40 mg/kg of meer: uit de keuring!

Op het keuringsformulier staan verschillende onderdelen die beoordeeld moeten worden, zoals de onderdelen Buitenkant pot en Afvulniveau.

De onderdelen staan op volgorde van keuring, m.a.w. het keuringformulier geeft precies aan wanneer er iets gekeurd moet worden.

Elk onderdeel is weer verdeeld in één of meerdere subonderdelen. Bij het onderdeel Buitenkant pot zijn dat etiketresten, lijmresten, honingresten, vingerafdrukken en vuil. Achter deze subonderdelen staan aftrekpunten. Voldoet een inzending niet aan een keuringsvoorwaarde, dan wordt het desbetreffende subonderdeel aangekruist.

De aftrekpunten van een onderdeel worden opgeteld en in de rechterkolom onder 'Aftrekpunten' genoteerd.

Het eindcijfer wordt bepaald door alle aftrekpunten op te tellen, het totaal af te trekken van 100 en de uitkomst te delen door tien.

Keuringsonderdelen			Aftrekpunten
Kristallisatie	- Er zijn kristallen aanwezig. ☐		Naar klasse 2
Buitenkant pot	- etiketresten ☒ 5 - lijmrresten ☐ 5 - Aftrek voor: - honingresten ☐ 3 - overige: ☐ 3 - vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☒ 5		10
Afvlniveau	- De honing is niet tot aan de lasnaad afgevuld. ☐		Uit de keuring!
	- De afvulhoogte is niet gelijk. ☐ 2		
Kleur	- De honing heeft geen herkenbare honingkleur. ☐		Zie pagina 6-4
Geur	- De honing heeft geen herkenbare honinggeur. ☐		Zie pagina 6-4
	- De geur van een gebruikte pot is aanwezig. ☐		Uit de keuring!
Deksel	- Er is geen nieuwe deksel gebruikt (roest, beschadigd, ...) ☐ 5 - Er zit honing aan het deksel (Een enkel druppeltje mag). ☒ 3 - Het deksel is vuil (anders dan vuiltjes). ☐ 5		3
Schroefrand pot	- Aftrek voor: - honingresten ☐ 3 - roest ☐ 5 - vuil ☐ 5 - overige: ☐ 5		
Schuim	- Het schuim beslaat de ½ omtrek of minder. ☒ 2 - Het schuim beslaat meer dan de ½ omtrek. ☐ 5		2
	De onderstaande aanduidingen mogen niet vermeld worden: - Medicinale aanduidingen ☐ 5 - Op gezondheid gerichte aanduidingen ☒ 5 - Echte honing, bijenhoning, natuurzuivere honing e.d. ☐ 5 - Honing verwarmen <u>boven</u> de 40°C ☐ 5 - Verschillende houdbaarheidsdata op etiket, pot of deksel ☐ 5 - Een vermelding van EU of EG ☐ 5 - Koud geslingerd ☐ 5 - Een houdbaarheidstermijn van meer dan 2 jaar ☐ 5 - Overige ongewenste vermeldingen: ☐ 5		5
Totaal aantal aftrekpunten			20
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = 80 → 80 : 10 =			8.0

Plaats:

Datum:

Handtekening:

De keuringsformulieren van klasse 15 en 16 zijn afwijkend van de rest. De tekst op de formulieren spreekt voor zich.

Klasse 1 - Vloeibare honing

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: potten	
Advies houdbaarheidstermijn * Als het HMF-gehalte en het vochtgehalte gemeten wordt, dan geldt de regel op pagina 44.			
Vochtgehalte: % De houdbaarheidstermijn begint bij de slingerdatum.		☐ 17% en minder / Maximaal 2 jaar houdbaar ☐ 17,1% - 18% / Ten minste 18 maanden houdbaar ☐ 18,1% - 19% / Ten minste 12 maanden houdbaar ☐ 19,1% - 20% / Ten minste 3 maanden houdbaar ☐ Meer dan 20%: uit de keuring!	
HMF-gehalte: mg/kg (maximaal 40 mg/kg)		☐ De honing is nog maanden houdbaar. (Het HMF-gehalte stijgt met $\pm 1,5$ mg/kg per maand) ☐ Het HMF-gehalte is 40 mg/kg of meer: uit de keuring!	
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten
Kristallisatie	- Er zijn kristallen aanwezig. ☐		Naar klasse 2
Buitenkant pot	- etiketresten ☐ 5	- vingerafdrukken ☐ 2	
	- lijmresten ☐ 5	- vuil ☐ 5	
	- Aftrek voor: - honingresten ☐ 3		
	- overige: ☐ 3		
Afvlniveau	- De honing is niet tot aan de lasnaad afgevuld. ☐		Uit de keuring!
	- De afvulhoogte is niet gelijk. ☐ 2		
Kleur	- De honing heeft geen herkenbare honingkleur. ☐		Zie pagina 39
Geur	- De honing heeft geen herkenbare honinggeur. ☐		Zie pagina 39
	- De geur van een gebruikte pot is aanwezig. ☐		Uit de keuring!
Deksel	- Er is geen nieuwe deksel gebruikt (roest, beschadigd, ...) ☐ 5		
	- Er zit honing aan het deksel (Een enkel druppeltje mag). ☐ 3		
	- Het deksel is vuil (anders dan vuiltjes). ☐ 5		
Schroefrand pot	- Aftrek voor: - honingresten ☐ 3	- roest ☐ 5	
	- vuil ☐ 5		
	- overige: ☐ 5		
Schuim	- Het schuim beslaat de ½ omtrek of minder. ☐ 2		
	- Het schuim beslaat meer dan de ½ omtrek. ☐ 5		
Vuiltjes	- Er is een enkel vuiltje aanwezig. ☐ 1		
	- Er zijn meerdere vuiltjes aanwezig. ☐ 5		
	- Er zijn veel vuiltjes aanwezig. ☐ 10		
Wasdeeltjes	- Er zijn enkele wasdeeltjes aanwezig. ☐ 0		
	- Er zijn meerdere wasdeeltjes aanwezig. ☐ 2		
	- Er zijn veel wasdeeltjes aanwezig. ☐ 3		
Luchtbellen	- Er is zijn enkele luchtbellen aanwezig. (2 à 3) ☐ 1		
	- Er zijn meerdere luchtbellen aanwezig. ☐ 3		
	- Er zijn veel luchtbellen aanwezig. ☐ 5		
Smaak	- De honing heeft geen herkenbare honingsmaak. ☐		Zie pagina 39
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)			

Z.O.Z.



Nummer v.d. inzending:		Vervolg
Keuringsonderdelen		Aftrekpunten
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)		
Vochtgehalte	- Meet nu het vochtgehalte. Noteer het bovenaan dit formulier. Geef ook de houdbaarheidstermijn aan!	
HMF-gehalte	- Meet nu het HMF-gehalte. Noteer het bovenaan dit formulier. Geef ook de houdbaarheidstermijn aan!	
Etiket	- Er zijn 3 potten met 3 etiketten ingeleverd.	☐ 3
	- Op het etiket zitten inktvlekken.	☐ 3
	- Het etiket is niet glad op de pot geplakt.	☐ 3
	- Het etiket is scheef op de pot geplakt.	☐ 3
	- Overige:	☐ 3
Etiket	De onderstaande aanduidingen worden niet of onjuist op het etiket vermeld:	
	- Nederlandse honing	☐ 3
	- De inhoud	☐ 3
	- De naam en het volledige adres met postcode	☐ 3
	- De houdbaarheidsaanduiding	☐ 3
	- De productiecode	☐ 3
	- Gezondheidswaarschuwing botulisme	☐ 3
Etiket	De onderstaande aanduidingen mogen niet vermeld worden:	
	- Medicinale aanduidingen	☐ 5
	- Op gezondheid gerichte aanduidingen	☐ 5
	- Echte honing, bijenhoning, natuurzuivere honing e.d.	☐ 5
	- Honing verwarmen <u>boven</u> de 40°C	☐ 5
	- Verschillende houdbaarheidsdata op etiket, pot of deksel	☐ 5
	- Koud geslingerd	☐ 5
	- Een houdbaarheidstermijn van meer dan 2 jaar	☐ 5
- Overige ongewenste vermeldingen:	☐ 5	
Totaal aantal aftrekpunten		
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =		

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Klasse 2 - Kristalliserende honing

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: potten	
Advies houdbaarheidstermijn			
HMF-gehalte: mg/kg (maximaal 40 mg/kg)		☐ De honing is nog maanden houdbaar. (Het HMF-gehalte stijgt met ± 1,5 mg/kg per maand) ☐ HMF-gehalte is 40 mg/kg of meer: uit de keuring!	
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten
Buitenkant pot	- etiketresten ☐ 5 - Aftrek voor: - lijmresten ☐ 5 - honingresten ☐ 3 - overige: ☐ 3	- vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☐ 5	
Afvlniveau	- De honing is niet tot aan de lasnaad afgevuld. ☐		Uit de keuring!
	- De afvulhoogte is niet gelijk. ☐ 2		
Kleur	- De honing heeft geen herkenbare honingkleur. ☐		Zie pagina 39
Geur	- De honing heeft geen herkenbare honinggeur. ☐		Zie pagina 39
	- De geur van een gebruikte pot is aanwezig. ☐		Uit de keuring!
Deksel	- Er is geen nieuwe deksel gebruikt (roest, beschadigd, ...) ☐ 5 - Er zit honing aan het deksel. (Een enkel druppeltje mag). ☐ 3 - Het deksel is vuil (anders dan vuiltjes). ☐ 5		
Schroefrand pot	- honingresten ☐ 3 - Aftrek voor: - vuil ☐ 5 - overige: ☐ 5	- roest ☐ 5	
Schuim	- Het schuim beslaat de ½ omtrek of minder. ☐ 2 - Het schuim beslaat meer dan de ½ omtrek. ☐ 5		
Vuiltjes	- Er is een enkel vuiltje aanwezig. ☐ 1 - Er zijn meerdere vuiltjes aanwezig. ☐ 5 - Er zijn veel vuiltjes aanwezig. ☐ 10		
Wasdeeltjes	- Er zijn enkele wasdeeltjes aanwezig. ☐ 0 - Er zijn meerdere wasdeeltjes aanwezig. ☐ 2 - Er zijn veel wasdeeltjes aanwezig. ☐ 3		
Luchtbellen	- Er zijn enkele luchtbellen aanwezig (2 à 3). ☐ 1 - Er zijn meerdere luchtbellen aanwezig. ☐ 3 - Er zijn veel luchtbellen aanwezig. ☐ 5		
Smaak	- De honing heeft geen herkenbare honingsmaak. ☐		Zie pagina 39
HMF-gehalte	- Meet nu het HMF-gehalte. Noteer het bovenaan dit formulier. Geef ook de houdbaarheidstermijn aan!		
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)			

Z.O.Z.



Nummer v.d. inzending:		Vervolg	
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)			
Etiket	- Er zijn 3 potten met 3 etiketten ingeleverd. ☐ 3 - Op het etiket zitten inktvlekken. ☐ 3 - Het etiket is niet glad op de pot geplakt. ☐ 3 - Het etiket is scheef op de pot geplakt. ☐ 3 - Overige: ☐ 3		
	De onderstaande aanduidingen worden niet of onjuist op het etiket vermeld: - Nederlandse honing ☐ 3 - De inhoud ☐ 3 - De naam en het volledige adres met postcode ☐ 3 - De houdbaarheidsaanduiding ☐ 3 - De productiecode ☐ 3 - Gezondheidswaarschuwing Botulisme ☐ 3		
	De onderstaande aanduidingen mogen niet vermeld worden: - Medicinale aanduidingen ☐ 5 - Op gezondheid gerichte aanduidingen ☐ 5 - Echte honing, bijenhoning, natuurzuivere honing e.d. ☐ 5 - Honing verwarmen <u>boven</u> de 40°C ☐ 5 - Verschillende houdbaarheidsdata op etiket, pot of deksel ☐ 5 - Koud geslingerd ☐ 5 - Een houdbaarheidstermijn van meer dan 2 jaar ☐ 5 - Overige ongewenste vermeldingen: ☐ 5		
Totaal aantal aftrekpunten			
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =			

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Klasse 3 - Gekristalliseerde honing

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: potten	
Advies houdbaarheidstermijn			
HMF-gehalte: mg/kg (maximaal 40 mg/kg)		☐ De honing is nog maanden houdbaar. (Het HMF-gehalte stijgt met $\pm 1,5$ mg/kg per maand) ☐ HMF-gehalte 40 mg/kg of meer: uit de keuring!	
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten
Buitenkant pot	- etiketresten ☐ 5	- vingerafdrukken ☐ 2	
	- Aftrek voor: lijmrresten ☐ 5	- vuil ☐ 5	
	- honingresten ☐ 3		
	- overige:	☐ 3	
Afvlniveau	- De honing is niet tot aan de lasnaad afgevuld.		☐
	- De afvulhoogte is niet gelijk.		☐ 2
Kleur	- De honing heeft geen herkenbare honingkleur.		☐
Geur	- De honing heeft geen herkenbare honinggeur.		☐
	- De geur van een gebruikte pot is aanwezig.		☐
Deksel	- Er is geen nieuwe deksel gebruikt (roest, beschadigd, ...)		☐ 5
	- Er zit honing aan het deksel (Een enkel druppeltje mag).		☐ 3
	- Het deksel is vuil (anders dan vuiltjes).		☐ 5
Schroefrand pot	- honingresten ☐ 3	- roest ☐ 5	
	- Aftrek voor: vuil ☐ 5		
	- overige:	☐ 5	
Oppervlak	- Er is vocht of een laagje vocht aanwezig.		☐ 3
	- Het oppervlak is scheef en/of onregelmatig.		☐ 1
Schuim	- Het schuim beslaat de ½ omtrek of minder.		☐ 2
	- Het schuim beslaat meer dan de ½ omtrek.		☐ 5
Vuiltjes	- Er is een enkel vuiltje aanwezig.		☐ 1
	- Er zijn meerdere vuiltjes aanwezig.		☐ 5
	- Er zijn veel vuiltjes aanwezig.		☐ 10
Wasdeeltjes	- Er zijn enkele wasdeeltjes aanwezig.		☐ 0
	- Er zijn meerdere wasdeeltjes aanwezig.		☐ 2
	- Er zijn veel wasdeeltjes aanwezig.		☐ 3
Luchtbellen	- Er is zijn enkele luchtbellen en/of kratertjes aanwezig. (2 à 3)		☐ 1
	- Er zijn meerdere luchtbellen en/of kratertjes aanwezig.		☐ 3
	- Er zijn veel luchtbellen en/of kratertjes aanwezig.		☐ 5
Kristallisatie	- Langs de wand van de pot is kaarsvetverschijnsel aanwezig.		☐ 5
Smaak	- De honing heeft geen herkenbare honingsmaak.		☐
HMF-gehalte	Meet nu het HMF-gehalte. Noteer het bovenaan dit formulier. Geef ook de houdbaarheidstermijn aan!		
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)			

Z.O.Z.

Nummer v.d. inzending:		Vervolg	
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)			
Etiket	- Er zijn 3 potten met 3 etiketten ingeleverd. ☐ 3 - Op het etiket zitten inktvlekken. ☐ 3 - Het etiket is niet glad op de pot geplakt. ☐ 3 - Het etiket is scheef op de pot geplakt. ☐ 3 - Overige: ☐ 3		
	De onderstaande aanduidingen worden niet of onjuist op het etiket vermeld: - Nederlandse honing ☐ 3 - De inhoud ☐ 3 - De naam en het volledige adres met postcode ☐ 3 - De houdbaarheidsaanduiding ☐ 3 - De productiecode ☐ 3 - Gezondheidswaarschuwing Botulisme ☐ 3		
	De onderstaande aanduidingen mogen niet vermeld worden: - Medicinale aanduidingen ☐ 5 - Op gezondheid gerichte aanduidingen ☐ 5 - Echte honing, bijenhoning, natuurzuivere honing e.d. ☐ 5 - Honing verwarmen <u>boven</u> de 40°C ☐ 5 - Verschillende houdbaarheidsdata op etiket, pot of deksel ☐ 5 - Koud geslingerd ☐ 5 - Een houdbaarheidstermijn van meer dan 2 jaar ☐ 5 - Overige ongewenste vermeldingen: ☐ 5		
Totaal aantal aftrekpunten			
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =			

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Opmerking:

- ☐ Uw inzending is van de klasse 4 (crèmehoning) doorgeschoven naar klasse 3 (gekristalliseerde honing).

De aanduiding crèmehoning moet U op het etiket verwijderen, aangezien de honing niet smeerbaar is.

Klasse 4 - Crème honing

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: potten	
Advies houdbaarheidstermijn			
HMF-gehalte: mg/kg (maximaal 40 mg/kg)		☐ De honing is nog maanden houdbaar. (Het HMF-gehalte stijgt met $\pm 1,5$ mg/kg per maand) ☐ HMF-gehalte 40 mg/kg of meer: uit de keuring!	
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten
Buitenkant pot	- Aftrek voor: - etiketresten ☐ 5 - lijmresten ☐ 5 - honingresten ☐ 3 - overige: ☐ 3	- vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☐ 5	
Laagvorming	- Er is een duidelijke laagvorming te zien. ☐ 3		
Afvulniveau	- De honing is niet tot aan de lasnaad afgevuld. ☐ - De afvulhoogte is niet gelijk. ☐ 2		Uit de keuring!
Kleur	- De honing heeft geen herkenbare honingkleur. ☐		Zie pagina 39
Geur	- De honing heeft geen herkenbare honinggeur. ☐ - De geur van een gebruikte pot is aanwezig. ☐		Zie pagina 39
Deksel	- Er is geen nieuwe deksel gebruikt (roest, beschadigd, ...) ☐ 5 - Er zit honing aan het deksel. (Een enkel druppeltje mag). ☐ 3 - Het deksel is vuil (anders dan vuiltjes). ☐ 5		
Schroefrand pot	- Aftrek voor: - honingresten ☐ 3 - vuil ☐ 5 - overige: ☐ 5	- roest ☐ 5	
Oppervlak	- Er is vocht of een laagje vocht aanwezig. ☐ 3 - Het oppervlak is scheef en/of onregelmatig. ☐ 1		
Schuim	- Het schuim beslaat de ½ omtrek of minder. ☐ 2 - Het schuim beslaat meer dan de ½ omtrek. ☐ 5		
Vuiltjes	- Er is een enkel vuiltje aanwezig. ☐ 1 - Er zijn meerdere vuiltjes aanwezig. ☐ 5 - Er zijn veel vuiltjes aanwezig. ☐ 10		
Wasdeeltjes	- Er zijn enkele wasdeeltjes aanwezig. ☐ 0 - Er zijn meerdere wasdeeltjes aanwezig. ☐ 2 - Er zijn veel wasdeeltjes aanwezig. ☐ 3		
Luchtbellen	- Er is een enkele luchtbellen en/of kratertje aanwezig. ☐ 1 - Er zijn meerdere luchtbellen en/of kratertjes aanwezig. ☐ 3 - Er zijn veel luchtbellen en/of kratertjes aanwezig. ☐ 5 Kratertjes gaan bij crème honing vaak samen met verticale strepen in de honing.		
Consistentie	- De honing is niet smeerbaar en kristallen te proeven. ☐		Naar klasse 3
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)			

Z.O.Z.



Nummer v.d. inzending:		Vervolg
Keuringsonderdelen		Aftrekpunten
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)		
Kristallisatie	- Er zijn kristallen te proeven. ☐ 10	
	- Langs de wand van de pot is kaarsvetverschijnsel aanwezig. ☐ 5	
Smaak	- De honing heeft geen herkenbare honingsmaak. ☐	Zie pagina 39
HMF-gehalte	Meet nu het HMF-gehalte. Noteer het bovenaan dit formulier. Geef ook de houdbaarheidstermijn aan!	
Etiket	- Er zijn 3 potten met 3 etiketten ingeleverd. ☐ 3 - Op het etiket zitten inktvlekken. ☐ 3 - Het etiket is niet glad op de pot geplakt. ☐ 3 - Het etiket is scheef op de pot geplakt. ☐ 3 - Overige: ☐ 3	
	De onderstaande aanduidingen worden niet of onjuist op het etiket vermeld: - Nederlandse honing ☐ 3 - De inhoud ☐ 3 - De naam en het volledige adres met postcode ☐ 3 - De houdbaarheidsaanduiding ☐ 3 - De productiecode ☐ 3 - Gezondheidswaarschuwing Botulisme ☐ 3	
	De onderstaande aanduidingen mogen niet vermeld worden: - Medicinale aanduidingen ☐ 5 - Op gezondheid gerichte aanduidingen ☐ 5 - Echte honing, bijenhoning, natuurzuivere honing e.d. ☐ 5 - Honing verwarmen <u>boven</u> de 40°C ☐ 5 - Verschillende houdbaarheidsdata op etiket, pot of deksel ☐ 5 - Koud geslingerd ☐ 5 - Een houdbaarheidstermijn van meer dan 2 jaar ☐ 5 - Overige ongewenste vermeldingen: ☐ 5	
Totaal aantal aftrekpunten		
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =		

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Klasse 5 - Heidehoning

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: potten	
Advies houdbaarheidstermijn			
* Als het HMF-gehalte en het vochtgehalte gemeten wordt, dan geldt de regel op pagina 44.			
Vochtgehalte: % De houdbaarheidstermijn begint bij de slingerdatum.		☐ 17% en minder / Maximaal 2 jaar houdbaar	
		☐ 17,1% - 18% / Ten minste 18 maanden houdbaar	
		☐ 18,1% - 19% / Ten minste 12 maanden houdbaar	
		☐ 19,1% - 23% / Ten minste 6 maanden houdbaar	
		☐ Meer dan 23%: uit de keuring!	
☐ Het vochtgehalte is niet te meten vanwege de aanwezigheid van kristallen.			
HMF-gehalte: mg/kg (maximaal 40 mg/kg)		☐ De honing is nog maanden houdbaar. (Het HMF-gehalte stijgt met $\pm 1,5$ mg/kg per maand)	
		☐ Het HMF-gehalte is 40 mg/kg of meer: uit de keuring!	
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten
Afvlniveau	- De honing is niet tot aan de lasnaad afgevuld. ☐		Uit de keuring!
	- De afvulhoogte is niet gelijk. ☐ 2		
Buitenkant pot	- etiketresten ☐ 5 - lijmrresten ☐ 5 - honingresten ☐ 3 - overige: ☐ 3	- vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☐ 5	
Kleur	- De honing heeft geen herkenbare honingkleur. ☐		Zie pagina 39
Geur	- De honing heeft geen herkenbare honinggeur. ☐		Zie pagina 39
	- De geur van een gebruikte pot is aanwezig. ☐		Uit de keuring!
Deksel	- Er is geen nieuwe deksel gebruikt (roest, beschadigd, ...) ☐ 5		
	- Er zit honing aan het deksel (Een enkel druppeltje mag). ☐ 3		
	- Het deksel is vuil (anders dan vuiltjes). ☐ 5		
Schroefrand pot	Aftrek voor: - honingresten ☐ 3 - vuil ☐ 5 - overige: ☐ 5	- roest ☐ 5	
Oppervlak	- Het oppervlak is scheef. ☐ 1		
Schuim	- Het schuim beslaat de ½ omtrek of minder. ☐ 2		
	- Het schuim beslaat meer dan de ½ omtrek. ☐ 5		
Vuiltjes	- Er is een enkel vuiltje aanwezig. ☐ 0		
	- Er zijn meerdere vuiltjes aanwezig. ☐ 2		
	- Er zijn veel vuiltjes aanwezig. ☐ 5		
Wasdeeltjes	- Er zijn enkele wasdeeltjes aanwezig. ☐ 0		
	- Er zijn meerdere wasdeeltjes aanwezig. ☐ 1		
	- Er zijn veel wasdeeltjes aanwezig. ☐ 3		
Luchtbellen	- Er is zijn enkele grote luchtbellen aanwezig (2 à 3). ☐ 0		
	- Er zijn meerdere grote luchtbellen aanwezig. ☐ 3		
	- Er zijn veel grote luchtbellen aanwezig. ☐ 5		
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)			

Z.O.Z.

Nummer v.d. inzending:		Vervolg		
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten	
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)				
Consistentie	- De honing loopt, zonder dat er is geroerd.	☐	Naar klasse 6	
Smaak	- De honing heeft geen herkenbare honingsmaak.	☐	Zie pagina 39	
Kristallisatie	- Er zijn enkele kristallen aanwezig.	☐ 1		
	- Er zijn meerdere kristallen aanwezig.	☐ 3		
	- Er zijn veel kristallen aanwezig.	☐ 5		
Vochtgehalte	- Meet nu het vochtgehalte. Noteer het bovenaan dit formulier. Geef ook de houdbaarheidstermijn aan!			
HMF-gehalte	- Meet nu het HMF-gehalte. Noteer het bovenaan dit formulier. Geef ook de houdbaarheidstermijn aan!			
Etiket	- Er zijn 3 potten met 3 etiketten ingeleverd.	☐ 3		
	- Op het etiket zitten inktvlekken.	☐ 3		
	- Het etiket is niet glad op de pot geplakt.	☐ 3		
	- Het etiket is scheef op de pot geplakt.	☐ 3		
	- Overige:	☐ 3		
	De onderstaande aanduidingen worden niet of onjuist op het etiket vermeld:			
	- Nederlandse honing	☐ 3		
	- De inhoud	☐ 3		
	- De naam en het volledige adres met postcode	☐ 3		
	- De houdbaarheidsaanduiding	☐ 3		
De onderstaande aanduidingen mogen niet vermeld worden:				
- Medicinale aanduidingen	☐ 5			
- Op gezondheid gerichte aanduidingen	☐ 5			
- Echte honing, bijenhoning, natuurzuivere honing e.d.	☐ 5			
- Honing verwarmen <u>boven</u> de 40°C	☐ 5			
- Verschillende houdbaarheidsdata op etiket, pot of deksel	☐ 5			
- Koud geslingerd	☐ 5			
- Een houdbaarheidstermijn van meer dan 2 jaar	☐ 5			
- Overige ongewenste vermeldingen:	☐ 5			
Totaal aantal aftrekpunten				
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =				

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Klasse 6 - Heidemelangehoning

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: potten	
Advies houdbaarheidstermijn * Als het HMF-gehalte en het vochtgehalte gemeten wordt, dan geldt de regel op pagina 44.			
Vochtgehalte: % De houdbaarheidstermijn begint bij de slingerdatum.		☐ 17% en minder / Maximaal 2 jaar houdbaar ☐ 17,1% - 18% / Ten minste 18 maanden houdbaar ☐ 18,1% - 19% / Ten minste 12 maanden houdbaar ☐ 19,1% - 20% / Ten minste 6 maanden houdbaar ☐ Meer dan 20%: uit de keuring! ☐ Het vochtgehalte is niet te meten vanwege de aanwezigheid van kristallen.	
HMF-gehalte: mg/kg (maximaal 40 mg/kg)		☐ De honing is nog maanden houdbaar. (Het HMF-gehalte stijgt met ± 1,5 mg/kg per maand) ☐ Het HMF-gehalte is 40 mg/kg of meer: uit de keuring!	
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten
Afvulniveau	- De honing is niet tot aan de lasnaad afgevuld. ☐		Uit de keuring!
	- De afvulhoogte is niet gelijk. ☐ 2		
Buitenkant pot	- etiketresten ☐ 5 - Aftrek voor: ☐ 5 - lijmrresten ☐ 5 - honingresten ☐ 3 - overige: ☐ 3	- vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☐ 5	
Kleur	- De honing heeft geen herkenbare honingkleur. ☐		Zie pagina 39
Geur	- De honing heeft geen herkenbare honinggeur. ☐		Zie pagina 39
	- De geur van een gebruikte pot is aanwezig. ☐		Uit de keuring!
Deksel	- Er is geen nieuwe deksel gebruikt (roest, beschadigd, ...) ☐ 5 - Er zit honing aan het deksel (Een enkel druppeltje mag). ☐ 3 - Het deksel is vuil (anders dan vuiltjes). ☐ 5		
Schroefrand pot	Aftrek voor: - honingresten ☐ 3 - vuil ☐ 5 - overige: ☐ 5	- roest ☐ 5	
Schuim	- Het schuim beslaat de ½ omtrek of minder. ☐ 2		
	- Het schuim beslaat meer dan de ½ omtrek. ☐ 5		
Vuiltjes	- Er is een enkel vuiltje aanwezig. ☐ 1		
	- Er zijn meerdere vuiltjes aanwezig. ☐ 5		
	- Er zijn veel vuiltjes aanwezig. ☐ 10		
Wasdeeltjes	- Er zijn enkele wasdeeltjes aanwezig. ☐ 0		
	- Er zijn meerdere wasdeeltjes aanwezig. ☐ 2		
	- Er zijn veel wasdeeltjes aanwezig. ☐ 3		
Luchtballen	- Er is zijn enkele luchtballen aanwezig. (2 à 3) ☐ 1		
	- Er zijn meerdere luchtballen aanwezig. ☐ 3		
	- Er zijn veel luchtballen aanwezig. ☐ 5		
Consistentie	- De honing loopt pas als hij is geroerd. ☐		Naar klasse 5
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)			

Z.O.Z.

Nummer v.d. inzending:		Vervolg
Keuringsonderdelen		Aftrekpunten
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)		
Smaak	- De honing heeft geen herkenbare honingsmaak. ☐	Zie pagina 39
Kristallisatie	- Er zijn enkele kristallen aanwezig. ☐ 1 - Er zijn meerdere kristallen aanwezig. ☐ 3 - Er zijn veel kristallen aanwezig. ☐ 5	
Vochtgehalte	- Meet nu het vochtgehalte. Noteer het bovenaan dit formulier. Geef ook de houdbaarheidstermijn aan!	
HMF-gehalte	Meet nu het HMF-gehalte. Noteer het bovenaan dit formulier. Geef ook de houdbaarheidstermijn aan!	
Etiket	- Er zijn 3 potten met 3 etiketten ingeleverd. ☐ 3 - Op het etiket zitten inktvlekken. ☐ 3 - Het etiket is niet glad op de pot geplakt. ☐ 3 - Het etiket is scheef op de pot geplakt. ☐ 3 - Overige: ☐ 3	
	De onderstaande aanduidingen worden niet of onjuist op het etiket vermeld: - Nederlandse honing ☐ 3 - De inhoud ☐ 3 - De naam en het volledige adres met postcode ☐ 3 - De houdbaarheidsaanduiding ☐ 3 - De productiecode ☐ 3 - Gezondheidswaarschuwing Botulisme ☐ 3	
	De onderstaande aanduidingen mogen niet vermeld worden: - Medicinale aanduidingen ☐ 5 - Op gezondheid gerichte aanduidingen ☐ 5 - Echte honing, bijenhoning, natuurzuivere honing e.d. ☐ 5 - Honing verwarmen <u>boven</u> de 40°C ☐ 5 - Verschillende houdbaarheidsdata op etiket, pot of deksel ☐ 5 - Koud geslingerd ☐ 5 - Een houdbaarheidstermijn van meer dan 2 jaar ☐ 5 - Overige ongewenste vermeldingen: ☐ 5	
Totaal aantal aftrekpunten		
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =		

Plaats:

Datum:

Handtekening:

- ☐ Uw inzending is doorgeschoven van heidehoning naar heidemelange-honing.
U dient op het etiket de aanduiding **heidehoning** te vervangen door **heidemelange-honing**.

Klasse 7 - Raatbrokken in honing

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: potten	
Vochtgehalte: % De houdbaarheidstermijn begint bij de slingerdatum.			
☐ 17% en minder / Maximaal 2 jaar houdbaar ☐ 17,1% - 18% / Ten minste 18 maanden houdbaar ☐ 18,1% - 19% / Ten minste 12 maanden houdbaar ☐ 19,1% - 20% / Ten minste 6 maanden houdbaar ☐ Meer dan 20%: uit de keuring!			
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten
Transparantie	Het stuk raat in de honing is niet goed te zien om te beoordelen?	☐	Uit de keuring!
Afvlniveau	- De honing is niet tot aan de lasnaad afgevuld.	☐	Uit de keuring!
	- De afvulhoogte is niet gelijk.	☐ 2	
Buitenkant pot	Aftrek voor: - etiketresten ☐ 5 - lijmresten ☐ 5 - honingresten ☐ 3 - vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☐ 5		
	- overige:	☐ 3	
Kleur	- De honing heeft geen herkenbare honingkleur.	☐	Zie pagina 39
Geur	- De honing heeft geen herkenbare honinggeur.	☐	Zie pagina 39
	- De geur van een gebruikte pot is aanwezig.	☐	Uit de keuring!
Deksel	- Er is geen nieuwe deksel gebruikt (roest, beschadigd, ...)	☐ 5	
	- Het deksel is vuil (anders dan vuiltjes). In deze klasse mag er wel honing aan het deksel zitten!	☐ 5	
Schroefrand pot	Aftrek voor: - honingresten ☐ 3 - vuil ☐ 5 - roest ☐ 5		
	- overige:	☐ 5	
Schuim	- Het schuim beslaat de ½ omtrek of minder.	☐ 2	
	- Het schuim beslaat meer dan de ½ omtrek.	☐ 5	
Vuultjes	- Er is een enkel vuiltje aanwezig.	☐ 1	
	- Er zijn meerdere vuiltjes aanwezig.	☐ 5	
	- Er zijn veel vuiltjes aanwezig.	☐ 10	
Wasdeeltjes	- In de honing drijven enkele losse wasdeeltjes.	☐ 0	
	- In de honing drijven meerdere losse wasdeeltjes.	☐ 2	
	- In de honing drijven veel losse wasdeeltjes.	☐ 3	
Luchtbellen	- Er is zijn enkele grote luchtbellen aanwezig. (2 à 3)	☐ 1	
	- Er zijn meerdere grote luchtbellen aanwezig.	☐ 3	
	- Er zijn veel luchtbellen aanwezig.	☐ 5	
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)			

Z.O.Z.



Nummer v.d. inzending:		Vervolg
Keuringsonderdelen		Aftrekpunten
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)		
Kristallisatie	- Er zijn enkele grove kristallen aanwezig. ☐ 1 - Er zijn meerdere grove kristallen aanwezig. ☐ 3 - Er zijn veel grove kristallen aanwezig. ☐ 5	
Raat	- Er zijn cellen aanwezig die bebroed zijn geweest.	Uit de keuring!
	- Het stuk raat is niet goed op maat gesneden ☐ 5	
	- De raat is beschadigd. ☐ 1	
	- Er zijn enkele lege of onvolledig gevulde cellen. ☐ 1	
	- Er zijn meerdere lege of onvolledig gevulde cellen. ☐ 3	
	- Er zijn veel lege of onvolledig gevulde cellen. ☐ 5	
	- Er zijn enkele cellen met stuifmeel. ☐ 1	
	- Er zijn meerdere cellen met stuifmeel. ☐ 3	
	- Is er kunstraat in het stuk raat aanwezig?	Uit de keuring!
Smaak	- De honing heeft geen herkenbare honingsmaak. ☐	Zie pagina 39
Vochtgehalte	Meet nu het vochtgehalte. Noteer het bovenaan dit formulier. Geef ook de houdbaarheidstermijn aan!	
HMF-gehalte	Meet nu het HMF-gehalte. Noteer het bovenaan dit formulier. Geef ook de houdbaarheidstermijn aan!	
Etiket	- Er zijn 3 potten met 3 etiketten ingeleverd. ☐ 3	
	- Op het etiket zitten inktvlekken. ☐ 3	
	- Het etiket is niet glad op de pot geplakt. ☐ 3	
	- Het etiket is scheef op de pot geplakt. ☐ 3	
	- Overige: ☐ 3	
	De onderstaande aanduidingen worden niet of onjuist op het etiket vermeld:	
	- Nederlandse honing ☐ 3	
	- Raatbrokken in honing of brokhoneing ☐ 3	
	- Geen vermelding van 2 honingsoorten (indien van toepassing) ☐ 3	
	- De inhoud ☐ 3	
- De naam en het volledige adres met postcode ☐ 3		
	- De houdbaarheidsaanduiding ☐ 3	
	- De productiecode ☐ 3	
	- Gezondheidswaarschuwing Botulisme ☐ 3	
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)		

Z.O.Z.

Nummer v.d. inzending:		Vervolg
Keuringsonderdelen		Aftrekpunten
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)		
	De onderstaande aanduidingen mogen niet vermeld worden: - Medicinale aanduidingen ☐ 5 - Op gezondheid gerichte aanduidingen ☐ 5 - Echte honing, bijenhoning, natuurzuivere honing e.d. ☐ 5 - Honing verwarmen <u>boven</u> de 40°C ☐ 5 - Verschillende houdbaarheidsdata op etiket, pot of deksel ☐ 5 - Koud geslingerd ☐ 5 - Een houdbaarheidstermijn van meer dan 2 jaar ☐ 5 - Overige ongewenste vermeldingen: ☐ 5	
Totaal aantal aftrekpunten		
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =		

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Klasse 8 - Heideraat

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: raam	
☐ 3 Secties in honingkamerraam		☐ Broedkamerraam	
☐ Honingkamerraam			
Vochtgehalte: % De houdbaarheidstermijn begint bij de slingerdatum.		☐ 17% en minder / Maximaal 2 jaar houdbaar ☐ 17,1% - 18% / Ten minste 18 maanden houdbaar ☐ 18,1% - 19% / Ten minste 12 maanden houdbaar ☐ 19,1% - 20% / Ten minste 3 maanden houdbaar ☐ Meer dan 23%: uit de keuring!	
Keuringsonderdelen Bij een raam met secties moet men alle drie de secties in de beoordeling meenemen!			Aftrekpunten
Verpakking	- Het raampje is niet volgens de keuringsvoorwaarden verpakt. ☐ 5 - Het cellofaan zit niet strak om het raam (gekreukt). ☐ 2		
Raam	Het raam is niet schoon.	- bijenwas ☐ 1 - propolis ☐ 1 - vuil ☐ 5 - overige: ☐ 2	
Raat	- De raat is niet overal even dik. ☐ 5 - De raat is niet mooi uitgebouwd. ☐ 5		
Cellen	- Er zijn cellen aanwezig die bebroed zijn geweest. ☐		Uit de keuring!
	- De raat is beschadigd. ☐ 1		
	- Er zijn enkele lege of onvolledig gevulde cellen aanwezig. ☐ 3		
	- Er zijn meerdere lege of onvolledig gevulde cellen aanwezig. ☐ 5		
	- Er zijn veel lege of onvolledig gevulde cellen aanwezig. ☐ 10		
	- Er zijn enkele cellen met stuifmeel aanwezig. ☐ 3		
	- Er zijn meerdere cellen met stuifmeel aanwezig. ☐ 5		
Kunstraat	- Er is meer dan een 1 cm kunstraat gebruikt. ☐ 5		
	- De middenwand bestaat deels of geheel uit kunstraat. ☐		Uit de keuring!
Geur	- De honing heeft geen herkenbare honinggeur. ☐		Zie pagina 53
Smaak	- De honing heeft geen herkenbare honingsmaak. ☐		Zie pagina 53
Kristallisatie	- Er zijn enkele kristallen aanwezig. ☐		Uit de keuring!
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)			

Z.O.Z.

Nummer v.d. inzending:		Vervolg
Keuringsonderdelen		Aftrekpunten
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)		
HMF-gehalte	Meet nu het HMF-gehalte. Noteer het bovenaan dit formulier. Geef ook de houdbaarheidstermijn aan!	
Etiket	- Op het etiket zitten inktvlekken. ☐ 3 - Het etiket is niet glad op het raam geplakt. ☐ 3 - Het etiket is scheef op het raam geplakt. ☐ 3 - Overige: ☐ 3	
	De onderstaande aanduidingen worden niet of onjuist op het etiket vermeld: - Nederlandse honing ☐ 3 - De aanduiding raathoning wordt niet vermeld ☐ 3 - Het gewicht van het raam (wegen!) ☐ 3 - De naam en het volledige adres met postcode ☐ 3 - De houdbaarheidsaanduiding ☐ 3 - De productiecode ☐ 3 - Gezondheidswaarschuwing Botulisme ☐ 3	
	De onderstaande aanduidingen mogen niet vermeld worden: - Medicinale aanduidingen ☐ 5 - Op gezondheid gerichte aanduidingen ☐ 5 - Echte honing, bijenhoning, natuurzuivere honing e.d. ☐ 5 - Honing verwarmen <u>boven</u> de 40°C ☐ 5 - Een houdbaarheidstermijn van meer dan 2 jaar ☐ 5 - Overige ongewenste vermeldingen: ☐ 5	
Vochtgehalte	Meet nu het vochtgehalte. Noteer het bovenaan dit formulier. Geef ook de houdbaarheidstermijn aan!	
Totaal aantal aftrekpunten		
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =		

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Klasse 8a - Heideraat in bakje



Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: stukken raathoning	
Vochtpercentage: % De houdbaarheidstermijn begint bij de slingerdatum.		☐ Het vochtgehalte is meer dan 23%.Uit de keuring! Heideraathoning met een vochtpercentage van 23% en minder is ten minste 3 maanden houdbaar.	
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten
Gewicht	Het stuk raathoning weegt minder dan 180 gram . De raat samen met het bakje wegen!		☐ Uit de keuring!
Verpakking Bakje + deksel	- Er zijn geen doorzichtige plastic bakjes gebruikt.		☐ 10
	- etiketresten ☐ 5 - lijmresten ☐ 5 - honingresten ☐ 5	- vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☐ 5	
	- overige:..... ☐ 2		
	- Maak het bakje open en ruik! - Het bakje is niet nieuw (geur van voedsel e.d.)!		☐ Uit de keuring!
Raat	- De afstand tussen raat en wand is meer dan 5 mm		☐ Uit de keuring!
	- De raat is niet mooi recht gesneden.		☐ 5
	- Er is vloeibare honing op de bodem van het bakje aanwezig.		☐ 5
	- Er zijn cellen aanwezig die bebroed zijn geweest.		☐ Uit de keuring!
	- De raat is beschadigd.		☐ 2
	- Er zijn lege of onvolledig gevulde cellen aanwezig.		☐ 5
- Er zijn enkele cellen met stuifmeel aanwezig (1 à 2).		☐ 5	
Haal nu de raat uit het bakje! Leg een doorzichtig plaatje van perspex op het bakje en draai het voorzichtig om.			
Geur	- De honing heeft niet de geur van honing.		Zie pagina 61
Smaak	- De honing heeft niet de smaak van honing.		
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)			

Z.O.Z

Nummer v.d. inzending:		Vervolg	
Keuringsonderdelen		Aftrekpunten	
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)			
Kristallisatie	- Er zijn kristallen aanwezig. ☐	Uit de keuring!	
Raaddikte	- De dikte van de raat is minder dan 28 mm ☐	Uit de keuring!	
	- De raat is niet overal even dik. ☐ 5		
Kunstraat	- Er is kunstraat aanwezig. ☐	Uit de keuring!	
Etiket	- Er zijn 3 bakjes met 3 etiketten ingeleverd. ☐ 3		
	- Op het etiket zitten inktvlekken. ☐ 3		
	- Het etiket is niet glad op het deksel geplakt. ☐ 3		
	- Het etiket is scheef op het deksel geplakt. ☐ 3		
	- Overige: ☐ 3		
	De onderstaande aanduidingen worden niet of onjuist op het etiket vermeld:		
	- Nederlandse honing ☐ 3		
	- De aanduiding raathoning wordt niet vermeld ☐ 3		
	- Het gewicht van het stuk honingraat (wegen!) ☐ 3		
	- De naam en het volledige adres met postcode ☐ 3		
- De houdbaarheidsaanduiding ☐ 3			
- De productiecode ☐ 3			
De onderstaande aanduidingen mogen niet vermeld worden:			
- Medicinale aanduidingen ☐ 5			
- Op gezondheid gerichte aanduidingen ☐ 5			
- Echte honing, bijenhoning, natuurzuivere honing e.d. ☐ 5			
- Honing verwarmen <u>boven</u> de 40°C ☐ 5			
- Een houdbaarheidstermijn van meer dan 2 jaar ☐ 5			
- Overige ongewenste vermeldingen: ☐ 5			
	 ☐ 5		
Vochtgehalte	Meet nu het vochtgehalte. Haal de honing uit de zijkant eruit! Noteer het bovenaan pagina 1 van dit keuringsformulier. Geef ook de houdbaarheidstermijn aan!		
Totaal aantal aftrekpunten			
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =			

Plaats:

Datum: - -

Handtekening:

Klasse 9 - Zomerraat

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: raam	
☐ 3 Secties in honingkammeraam		☐ Broedkammeraam	
☐ Honingkammeraam			
Vochtgehalte: % De houdbaarheidstermijn begint bij de slingerdatum.		☐ 17% en minder / Maximaal 2 jaar houdbaar ☐ 17,1% - 18% / Ten minste 18 maanden houdbaar ☐ 18,1% - 19% / Ten minste 12 maanden houdbaar ☐ 19,1% - 20% / Ten minste 3 maanden houdbaar ☐ Meer dan 20%: uit de keuring!	
Keuringsonderdelen Bij een raam met secties moet men alle drie de secties in de beoordeling meenemen!			Aftrekpunten
Verpakking	- Het raam is niet volgens de keuringsvoorwaarden verpakt. ☐ 5 - Het cellofaan zit niet strak om het raam (gekreukt). ☐ 2		
Raam	Het raam is niet schoon.	- bijenwas ☐ 1 - propolis ☐ 1 - vuil ☐ 5 - overige: ☐ 2	
Raat	- De raat is niet overal even dik. ☐ 5 - De raat is niet mooi uitgebouwd. ☐ 5		
Cellen	- Er zijn cellen aanwezig die bebroed zijn geweest. ☐		Uit de keuring!
	- De raat is licht beschadigd. ☐ 1		
	- De raat is ernstig beschadigd. ☐ 5		
	- Er zijn enkele lege of onvolledig gevulde cellen aanwezig. ☐ 3		
	- Er zijn meerdere lege of onvolledig gevulde cellen aanwezig. ☐ 5		
	- Er zijn veel lege of onvolledig gevulde cellen aanwezig. ☐ 10		
Kunstraat	- Er zijn enkele cellen met stuifmeel aanwezig. ☐ 3 - Er zijn meerdere cellen met stuifmeel aanwezig. ☐ 5 - Er zijn veel cellen met stuifmeel aanwezig. ☐ 10		
	- Er is meer dan 1 cm kunstraat gebruikt. ☐ 5		
	- De middenwand bestaat deels of geheel uit kunstraat. ☐		Uit de keuring!
Geur	- De honing heeft geen herkenbare honinggeur. ☐		Zie pagina 53
Smaak	- De honing heeft geen herkenbare honingsmaak. ☐		Zie pagina 53
Kristallisatie	- Er zijn kristallen aanwezig. ☐		Uit de keuring!
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)			

Z.O.Z.



Nummer v.d. inzending:		Vervolg
Keuringsonderdelen		Aftrekpunten
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)		
Etiket	- Op het etiket zitten inktvlekken. ☐ 3 - Het etiket is niet glad op het raam geplakt. ☐ 3 - Het etiket is scheef op het raam geplakt. ☐ 3 - Overige: ☐ 3	
	De onderstaande aanduidingen worden niet of onjuist op het etiket vermeld: - Nederlandse honing ☐ 3 - De aanduiding raathoning wordt niet vermeld ☐ 3 - Het gewicht van het raam (wegen!) ☐ 3 - De naam en het volledige adres met postcode ☐ 3 - De houdbaarheidsaanduiding ☐ 3 - De productiecode ☐ 3 - Gezondheidswaarschuwing Botulisme ☐ 3	
	De onderstaande aanduidingen mogen niet vermeld worden: - Medicinale aanduidingen ☐ 5 - Op gezondheid gerichte aanduidingen ☐ 5 - Echte honing, bijenhoning, natuurzuivere honing e.d. ☐ 5 - Honing verwarmen <u>boven</u> de 40°C ☐ 5 - Een houdbaarheidstermijn van meer dan 2 jaar ☐ 5 - Overige ongewenste vermeldingen: ☐ 5	
Vochtgehalte	Meet nu het vochtgehalte. Noteer het bovenaan dit formulier. Geef ook de houdbaarheidstermijn aan!	
Totaal aantal aftrekpunten		
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =		

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Klasse 9a - Zomerraat in bakje



Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: stukken raathoning	
Advies houdbaarheidstermijn * Als het HMF-gehalte en het vochtgehalte gemeten wordt, dan geldt de regel op pagina 44.			
Vochtpercentage: % De houdbaarheidstermijn begint bij de slingerdatum.		☐ 17% en minder / Maximaal 2 jaar houdbaar ☐ 17,1% - 18% / Ten minste 18 maanden houdbaar ☐ 18,1% - 19% / Ten minste 12 maanden houdbaar ☐ 19,1% - 20% / Ten minste 3 maanden houdbaar ☐ Meer dan 20%. Uit de keuring!	
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten
Gewicht	Het stuk raathoning weegt minder dan 180 gram . ☐ De raat samen met het bakje wegen!		Uit de keuring!
Verpakking Bakje + deksel	- Er zijn geen doorzichtige plastic bakjes gebruikt. ☐ 10		
	- etiketresten ☐ 5 - lijmresten ☐ 5 - honingresten ☐ 3	- vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☐ 5	
	- overige:..... ☐ 2		
	Maak het bakje open en ruik! - Het bakje is niet nieuw (geur van voedsel e.d.)! ☐		Uit de keuring!
Raat	- De afstand tussen wand en raat is meer dan 5 mm. ☐		Uit de keuring!
	- De raat is niet mooi recht gesneden. ☐ 5 - Er is vloeibare honing op de bodem van het bakje aanwezig. ☐ 5		
	- Er zijn cellen aanwezig die bebroed zijn geweest. ☐		Uit de keuring!
	- De raat is beschadigd. ☐ 2		
	- Er zijn lege of onvolledig gevulde cellen aanwezig. ☐ 5		
	- Er zijn enkele cellen met stuifmeel aanwezig (1 à 2). ☐ 5		
Haal nu de raat uit het bakje! Leg een doorzichtig plaatje van perspex op het bakje en draai het voorzichtig om.			
Geur	- De honing heeft niet de geur van honing.		Zie pagina 61
Smaak	- De honing heeft niet de smaak van honing.		
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)			

Z.O.Z

Nummer v.d. inzending:		Vervolg
Keuringsonderdelen		Aftrekpunten
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)		
Kristallisatie	- Er zijn kristallen aanwezig. ☐	Uit de keuring!
Raaddikte	- De dikte van de raat is minder dan 28 mm ☐	Uit de keuring!
	- De raat is niet overal even dik. ☐ 5	
Kunstraat	- Er is kunstraat aanwezig. ☐	Uit de keuring!
Etiket	- Er zijn 3 bakjes met 3 etiketten ingeleverd. ☐ 3	
	- Op het etiket zitten inktvlekken. ☐ 3	
	- Het etiket is niet glad op het deksel geplakt. ☐ 3	
	- Het etiket is scheef op het deksel geplakt. ☐ 3	
	- Overige: ☐ 3	
	De onderstaande aanduidingen worden niet of onjuist op het etiket vermeld:	
	- Nederlandse honing ☐ 3	
	- De aanduiding raathoning wordt niet vermeld ☐ 3	
	- Het gewicht van het stuk honingraat (wegen!) ☐ 3	
	- De naam en het volledige adres met postcode ☐ 3	
	- De houdbaarheidsaanduiding ☐ 3	
	- De productiecode ☐ 3	
	- Gezondheidswaarschuwing Botulisme ☐ 3	
	De onderstaande aanduidingen mogen niet vermeld worden:	
	- Medicinale aanduidingen ☐ 5	
	- Op gezondheid gerichte aanduidingen ☐ 5	
	- Echte honing, bijenhoning, natuurzuivere honing e.d. ☐ 5	
	- Honing verwarmen <u>boven</u> de 40°C ☐ 5	
	- Een houdbaarheidstermijn van meer dan 2 jaar ☐ 5	
	- Overige ongewenste vermeldingen: ☐ 5	
		
Vochtgehalte	Meet nu het vochtgehalte. Haal de honing uit de zijkant eruit! Noteer het bovenaan pagina 1 van dit keuringsformulier. Geef ook de houdbaarheidstermijn aan.	
Totaal aantal aftrekpunten		
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =		

Plaats:.....

Datum: - -

Handtekening:

Klasse 10 - Bijenwas



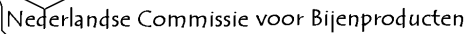
Klasse 10
Bijenwas

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: blok van gram									
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten								
Gewicht	- Het stuk bijenwas weegt minder dan 500 gram.										
Zuivere bijenwas	Om te testen of het zuivere bijenwas is, kunnen verschillende proeven uitgevoerd worden (zie pagina 65). Hieronder geeft U aan welke proef /proeven U heeft toegepast. <table border="0"> <tr> <td>- breekproef</td> <td>☐</td> <td>- kneedproef</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>- kauwproef</td> <td>☐</td> <td>- snijproef</td> <td>☐</td> </tr> </table> - Het is geen zuivere bijenwas. Reden:..... ☐		- breekproef	☐	- kneedproef	☐	- kauwproef	☐	- snijproef	☐	Uit de keuring!
- breekproef	☐	- kneedproef	☐								
- kauwproef	☐	- snijproef	☐								
Geur	- De bijenwas heeft geen wasgeur. ☐ - De bijenwas ruikt naar: - azijnzuur ☐ - mottenballen ☐ - Overige vreemde geuren: ☐		Uit de keuring!								
Kleur	- Gebruik voor het aantal aftrekpunten de kleurentabel. ☐										
Zuiverheid	- De bijenwas is te veel verontreinigd. ☐ - Er zitten enkele vuiltjes in de bijenwas. ☐ 1 - Er zitten meerdere vuiltjes in de bijenwas. ☐ 3 - Er zitten veel vuiltjes in de bijenwas. ☐ 5 - Er zitten resten van poppen en bijen in de bijenwas. ☐ 10 - Er zit een laagje aangekoekt vuil aan de onderkant. ☐ 20 - Overige verontreinigingen: ☐ 5		Uit de Keuring!								
Gaafheid	- De rand is niet gaaf. Er zijn enkele stukjes afgebrokkeld. ☐ 3 - De rand is ernstig beschadigd. ☐ 5 Onregelmatig oppervlak : - licht afwijkend ☐ 1 - matig afwijkend ☐ 3 - sterk afwijkend ☐ 5 - Het oppervlak vertoont scheurtjes. ☐ 10										
Totaal aantal aftrekpunten											
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =											

Datum:

Handtekening:

Klasse 11 - Kunstraat



(zie hoofdstuk 9 voor instructies)

Z.O.Z

Z.O.Z

Nummer v.d. inzending:		Vervolg
Keuringsonderdelen		Aftrekpunten
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)		
Netheid van het raam	- De raat zit krom en uitgezakt in het raam. ☐ 3	
	- De draden lopen niet evenwijdig. ☐ 3	
	- De draden zitten niet in het midden van de lat. ☐ 3	
	- De draad is niet goed ingesmolten. ☐ 5	
Totaal aantal aftrekpunten		
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =		

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Klasse 12 - Wasfiguren

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: wasfiguur					
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten				
Zuivere bijenwas	Om te testen of het zuivere bijenwas is, kunnen verschillende proeven uitgevoerd worden (zie pagina 65). Hieronder geeft U aan welke proef /proeven U heeft toegepast. <table border="0"> <tr> <td>- breekproef ☐</td> <td>- kneedproef ☐</td> </tr> <tr> <td>- kauwproef ☐</td> <td>- snijproef ☐</td> </tr> </table> - De inzending bestaat niet uit zuivere bijenwas. ☐ Reden:.....		- breekproef ☐	- kneedproef ☐	- kauwproef ☐	- snijproef ☐	Uit de keuring!
- breekproef ☐	- kneedproef ☐						
- kauwproef ☐	- snijproef ☐						
Geur	- De bijenwas heeft geen wasgeur ☐ - De bijenwas ruikt muf (beschimmelde raten) ☐ - De bijenwas ruikt naar: - azijnzuur ☐ - mottenballen ☐ - Overige vreemde geuren:..... ☐		In alle gevallen uit de keuring!				
Kleur	- Gebruik voor het aantal aftrekpunten de kleurentabel. ☐						
Zuiverheid	- Resten van poppen en bijen ☐ 5 - Vuiltjes ☐ 5 - Er zijn stukjes van de mal en/of elastiek aanwezig. ☐ 5 - Overige verontreinigingen: ☐ 5 ☐ 5						
Gaafheid	- Er zijn enkele stukjes bijenwas van het figuur afgebroken. ☐ 3 - Het figuur is ernstig beschadigd. ☐ 5						
	Onregelmatig oppervlak: - licht afwijkend ☐ 1 - sterk afwijkend ☐ 3						
	- Het oppervlak vertoont scheurtjes. ☐ 5						
	- Een enkele luchtbel ☐ 3 - Veel luchtballen ☐ 5						
Vorm	- Het figuur is krom. ☐ 3 - Het figuur is ingezakt. ☐ 3 - De figuurlijnen lopen niet door. ☐ 3 - De gietnaden zijn zichtbaar. ☐ 3						
Totaal aantal aftrekpunten							
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =							

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Klasse 13 - Waskaarsen



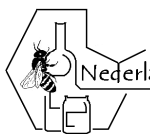
Klasse 13

Waskaarsen

(zie hoofdstuk 9 voor instructies)

Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)

Z.O.Z



Nummer v.d. inzending:		Vervolg
Keuringsonderdelen		Aftrekpunten
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)		
Vlam	Steek de kaars aan! - De kaars brandt niet goed en gaat telkens uit. ☐	Uit de keuring!
	- Er is geen goede balans tussen de grootte van de vlam en de kaars. ☐ 3	
	- De kaars walmt. ☐ 3 - De kaars druipt te veel. ☐ 3	
	- De vlam brandt niet helder. ☐ 3	
	Doof de vlam en steek hem opnieuw aan! - De kaars gaat niet goed aan en brandt niet als voorheen. ☐ 5	
Totaal aantal aftrekpunten		
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =		

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Klasse 14 - Mede

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: flessen		Gemeten alcohol: %	
Gemeten waarde densimeter:		Droog ☐ (tot 1005)		Medium ☐ (1005 tot 1015)	
				Zoet ☐ (1015 en hoger)	
Alcohol waarde Gebruik de alcoholmeter! Noteer het percentage rechtsboven! Klopt het alcoholpercentage dat op het etiket staat?					
Keuringsonderdelen					Aftrekpunten
Afvlniveau	- De mede zit minder dan een ½ cm of meer dan 1 cm onder de kurk.			☐ 3	
	- De afvulhoogte is niet gelijk.			☐ 2	
Kurk	- De kurk is beschadigd of gebruikt.			☐ 3	
Helderheid en kleur	- Mede die troebel of dof is wordt niet gekeurd.			☐	Uit de keuring!
	Gebruik hiervoor een zaklamp.		- helder	☐ 2	
		- kristalhelder	☐ 1		
		- fonkelend	☐ 0		
Bezinksel	- Bezinksel bij jonge mede.			☐ 5	
	- Te veel bezinksel bij oude mede (een dunne laag mag).			☐ 5	
Geur	- De geur is onvoldoende aanwezig (geen, neutraal).			☐ 3	
	- De geur is uitstekend (vol, aangenaam, zacht).			☐ 0	
Smaak	Tannine (looi zuur)	Smaakt naar sterke koude thee (wrang). Kan erg drogend aan de tanden en aan het gehemelte zijn.		- veel ☐ 5 - weinig ☐ 3 - geen ☐ 0	
	Zurengelalte	- zuur (scherp, onrijp) - weinig zuur (plat, vlak, slap) - fris, levendig		☐ 5 ☐ 3 ☐ 0	
	Zoetgelalte	- kleverig, - fris zoet		☐ 3 ☐ 0	
	Body	Hoe meer body een mede heeft, hoe minder hij naar water smaakt.	- veel ☐ 0 - middelmatig ☐ 3 - weinig ☐ 5		
Etiket	- Er zijn 3 flessen met 3 etiketten ingeleverd.			☐ 3	
	- Op het etiket zitten inktvlekken.			☐ 3	
	- Het etiket is er niet glad opgeplakt.			☐ 3	
	- Het etiket is er scheef opgeplakt.			☐ 3	
	- Overige:			☐ 3	
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)					

Z.O.Z.



Nummer v.d. inzending:		Vervolg
Keuringsonderdelen		Aftrekpunten
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)		
Etiket	De onderstaande aanduidingen worden niet of onjuist op het etiket vermeld: - Nederlandse mede ☐ 3 - inhoud ☐ 3 - naam, adres met postcode ☐ 3 - het alcoholpercentage ☐ 3 - afvuldatum ☐ 3 - productiecode ☐ 3 - ingrediënten (Let op ! Ook Nederlandse honing moet erop staan) ☐ 3	
	De onderstaande aanduidingen mogen niet vermeld worden: - honingwijn i.p.v. mede ☐ 5 - medicinale aanduidingen ☐ 5 - op gezondheid gerichte aanduidingen ☐ 5 - overige foutieve informatie: ☐ 5	
Totaal aantal aftrekpunten		
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =		

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Klasse 15 - Presentatie bijenproducten

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: presentaties	
Keuringsonderdelen		Beoordeling	
Afmeting	De presentatie voldoet niet aan de maximale afmetingen.		Uit de keuring
De eerste indruk	Dit is het belangrijkste onderdeel. Word ik als kijker door de presentatie aangetrokken? Wordt mijn interesse voor de producten opgewekt?		Cijfer:
	- Deze presentatie spreekt mij zeer aan. ☐		
	- Deze presentatie spreekt mij aan. ☐		
	- De presentatie spreekt mij niet zo aan. ☐		
	- Deze presentatie spreekt mij helemaal niet aan. ☐		
Kruis hieronder de redenen aan wat U van de presentatie vindt.			
		+	-
Balans	- De lengte, de breedte en de hoogte zijn met elkaar in balans.	☐	☐
Opbouw-materiaal	- Het opbouwmateriaal (glas, hout, e.d) past bij de producten	☐	☐
Blikvangers	Er wordt gebruikt gemaakt van branche-eigen elementen (korf, bijenkastje, imkersmaterialen) (zie pagina 81).		
	- Ze voegen iets toe aan de presentatie.	☐	☐
	Er wordt gebruik gemaakt van branche-vreemde elementen (natuurposter als achtergrond)(zie pagina 81).		
	Ze voegen iets toe aan de presentatie.	☐	☐
	Er wordt gebruik gemaakt van bewegende elementen (zie pagina 81).		
	Ze leiden niet af, maken de presentatie niet te druk.	☐	☐
Het voorlopige aantal beoordelingen (transport)			

Z.O.Z



Nummer v.d. inzending:		Vervolg	
Keuringsonderdelen			
Transport (Het voorlopige aantal beoordelingen)			
		+	-
	- Het roept een bepaalde sfeer op.	☐	☐
	- Het leidt niet af.	☐	☐
Kleur	De gebruikte kleur (van het opbouwmateriaal, achtergrond, e.d.) past bij de producten (zie pagina 81).	☐	☐
	- Ze overheerst niet. Ze leidt niet af.	☐	☐
Decoratie- materiaal	- Het decoratiemateriaal (foto's, bloemen, beeldjes, handwerkjes e.d.) past bij de producten.	☐	☐
	- Het ondersteunt het totaalbeeld.	☐	☐
	- e.v.t. tekst is goed te lezen.	☐	☐
	- Ziet er netjes uit (geen vlekken e.d.).	☐	☐
	- Is correct. Er wordt geen onzin vertelt.	☐	☐
Netheid	- De producten zijn schoon.	☐	☐
	- Alle producten zijn gaaf.	☐	☐
Etiket	- De etiketten voldoen aan de voorwaarden.	☐	☐
Totaal aantal beoordelingen			

Plaats:

Datum: Handtekening.....

Klasse 16 - Honinggebak

Nummer van de inzending:			
Keuringsonderdelen			
Gewicht	Cake circa 900 gram. Dadelbrood circa 640 gram. Overige producten overeenkomstig algemeen gebruik.		Maximaal toe te kennen punten = 10 per onderdeel
Buitenkant baksel	1.Model	Is de juiste vorm gebruikt. Is het beslag niet over de vorm heengelopen.	
	2.Gelijkheid	Niet scheef of ongewenste uitstulpingen. Stukken eruit.	
	3.Kleur	Niet te donker, -licht, -vlekkerig.	
	4.Bakaard	Is het product gaar, niet gebarsten, ingezakt of verbrand. Product niet gaar, uit de keuring! Product verbrand, uit de keuring!	
Binnenkant baksel	5.Structuur	Is er een luchtige structuur bij cake en brood. Als het baksel is opgebouwd uit lagen zijn die goed verdeeld. Als een taart of gebakje knapperigheid nodig heeft is die dan aanwezig.	
	6.Vulling	Ingrediënten gelijkmatig verdeeld over het baksel.	
Smaak	7.Algemeen	Niet te droog, -vet, -zuur, -bitter, -zoet, -zout, nat.	
	8.Combinaties	Zijn de gebruikte ingrediënten in evenwicht met elkaar. Is er geen overheersing van een ingrediënt. Is een honingsmaak aanwezig maar niet overheersend.	
Afwerking	9.Ziet het geheel er verzorgd uit. Mooi verpakt. Correcte etikettering (zie hoofdstuk 12)		
Originaliteit	10.Getuigt het geheel van creativiteit		
Totaal aantal punten			
Eindcijfer, totaal aantal punten : 10 =			

Plaats:Datum: Handtekening:

Klasse 17 - Propolis

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: potten	
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten
Buitenkant pot	Aftrek voor: - etiketresten ☐ 5 - lijmresten ☐ 5 - honingresten ☐ 3 - overige:	- vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☐ 5 ☐ 3	
Gewicht	- Minimaal 25 gram		
Kleur	- De propolis heeft geen herkenbare kleur.		☐ 2
Smaak	- Geen typische propolis smaak		☐ 2
Geur	- De propolis heeft geen herkenbare geur.		☐ 2
Deksel	- Er is geen nieuwe deksel gebruikt (roest, beschadigd, ...) - Het deksel is vuil (anders dan vuiltjes).		☐ 5 ☐ 5
Schroefrand pot	Aftrek voor: - propolis resten ☐ 3 - vuil ☐ 5 - overige:	- roest ☐ 5 ☐ 5	
Houtresten	- Houtresten aanwezig.		☐ 5
Wasdeeltjes	- Er zijn enkele wasdeeltjes aanwezig. - Er zijn veel wasdeeltjes aanwezig.		☐ 0 ☐ 3
Insectenresten	- Een enkel deeltje. - Veel deeltjes.		☐ 1 ☐ 3
Etiket	- Op het etiket zitten inktvlekken. - Het etiket is niet glad op de pot geplakt. - Het etiket is scheef op de pot geplakt. - Overige: De onderstaande aanduidingen worden niet of onjuist op het etiket vermeld: - Nederlandse propolis - De inhoud - De naam en het volledige adres met postcode - De productiecode - Niet geschikt voor consumptie De onderstaande aanduidingen mogen niet vermeld worden: - Medicinale aanduidingen - Op gezondheid gerichte aanduiding		☐ 3 ☐ 3 ☐ 3 ☐ 3 ☐ 3 ☐ 3 ☐ 3 ☐ 5 ☐ 5
Totaal aantal aftrekpunten			
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =			

Plaats Datum Handtekening

Pollen quickscan

Pollen analyse

Nummer van de inzending:

Gemelde botanische herkomst honing op etiket is:

.....

Benodigd percentage pollen conform norm is: % (zie bijlage 1)

Beoordeling preparaat:

100 pollen geteld waarvan pollen van monoflorale aanduiding op etiket. Conclusie:

- Percentage pollen voldoet aan norm, (zie pollenlijst, bijlage 1).
- Percentage pollen voldoet niet overtuigend (twijfel) aan norm. Nader onderzoek gewenst.
- Percentage pollen wijkt te sterk af van norm. Ongewenste aanduiding, aftrek, ☐ 5 punten.

Plaats: Datum: Handtekening:.....

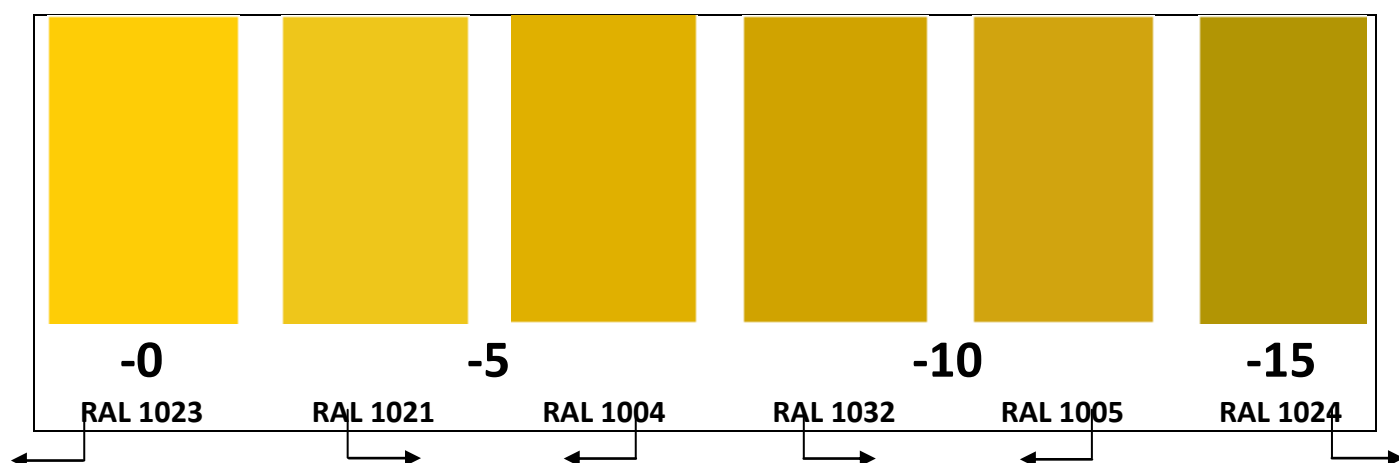
De Kleurentabel

De kleurentabel

Voor het keuren van de kleur van bijenwas, kunstraat, wasfiguren en waskaarsen

De kleurennummers van de tabel zijn van licht naar donker:

RAL 1023, 1021, 1004, 1032, 1005 en 1024.



Documentatie t.b.v. de coördinatie

Hoofdstuk 15 - Formulieren voor de coördinator

In dit hoofdstuk worden de formulieren beschreven die de coördinator en de keurmeesters tijdens een keuring kunnen gebruiken.

Ook zijn in dit hoofdstuk alle formulieren opgenomen.

De coördinator en de keurmeesters hebben de volgende formulieren tot hun beschikking:

- Checklist keuringsbenodigdheden.
- Checklist keuringsverloop.
- De inschrijfformulieren.
- Het formulier voor de inzender.
- Formulier met de klassen.
- Formulier voor opmerkingen over de inzendingen en het keuringsreglement.
- De logboekformulieren.
- Het keuringsverslag.
- Draaiboek honingkeuring

CHECKLIST KEURINGSBENODIGDHEDEN (ZIE PAGINA 156)

Met dit formulier kunnen de coördinator en de keurmeester nagaan of ze alle benodigdheden bij zich hebben. De onderdelen kunnen aangekruist worden.

Checklist keuringsbenodigdheden	
Algemeen	
☒	Het keuringsreglement.
☒	Oorkondes en reservepapier voor de oorkondes.
☒	Keuringsformulieren, logboekformulieren, inschrijfflijsten e.d.
☐	Vellen met inname-stickers.
☐	Pennen.
☐	Schaar en plakband.

CHECKLIST KEURINGSVERLOOP (zie pagina 158)

Met dit formulier kan de coördinator controleren of hij/zij tijdens de keuring iets is vergeten te doen.

Checklist keuringsverloop	
Algemeen	
☒	Mocht er tijdens de keuring iets verkeerd gaan, dan moeten de keurmeesters dit aan de coördinator melden.
Inname	
☒	Tafels en stoelen klaarzetten voor de inname.
☐	Tafels voor de presentaties klaarzetten.
☐	Inschrijfformulieren, formuliertjes voor de inzender, inname-stickers, formulier met de klassen en pennen voor de inname klaarleggen.

DE INSCHRIJFFORMULIEREN (zie pagina 161)

Deze lijst kan gebruikt worden bij de inschrijving.

Op deze lijst komen de nummers van de inzendingen, de namen en de adressen van de inzenders en de klassen te staan. Ook de eventuele doorverwijzingen van inzendingen, het aantal behaalde punten, het vochtpercentage en het HMF-gehalte kunnen op dit formulier vermeld worden.

Op de lijst wordt doorgenummerd. Dat betekent, dat de inzendingen op volgorde van binnenkomst genoteerd worden.

In dit hoofdstuk zijn 2 verschillende inname formulieren opgenomen:

1. Op het eerste formulier staan de nummers van de inzendingen al vermeld (1 t/m 105). Er zijn 7 formulieren beschikbaar (1 t/m 15, 16 t/m 30, 31 t/m 45 etc.).



Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

INSCHRIJFLIJST

Plaats: Datum: Bladnummer:

Nr.	Dhr. / Mevr.	Voorletters	Achternaam	Straat en huisnr.	Postcode	Woonplaats	Klasse	Naar klasse	HMF-gehalte	% Vocht	Aantal punten
1	Dhr.	J	Suiker	De Korf 5	5643 AS	Tiel	1	2		82.5	9.9
2	"	"	"	"	"	"	4				10
3	"	"	"	"	"	"	5			80.2	9.7
4	"	"	"	"	"	"	14				9.2
5	Mevr.	A.G.	Vervoort	Holleweg 3	4627 BE	Elst	2				9.8

2. Op het tweede formulier kunnen etiketten met de adresgegevens van de inzenders geplakt worden. Als de coördinator de gegevens van de inzenders in een adressenbestand bijhoudt (in Excel of een ander programma voor adressenbeheer), dan kan hij/zij deze gegevens thuis op etiketten afdrucken. Dit vermindert het schrijfwerk bij de inname aanzienlijk.

Het formulier heeft ruimte voor 2 inzenders met elk 5 inzendingen.

Heeft een inzender meer dan 5 inzendingen, dan wordt het volgende vak gebruikt.

Het formulier kan ook als een standaard inschrijfformulier dienst doen. Op de plaats waar het etiket moet komen, kunnen ook de gegevens van de inzender met pen ingevuld worden.



Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

INSCHRIJFLIJST

Plaats: Datum: Bladnummer:

Gegevens inzender		Numer inzending	Klasse	Doorverwezen naar klasse ...	HMF- gehalte	% Vocht	Aantal punten
Doorhalen wat niet van toepassing is !	J. Suiker De Korf 5 5643 AS Tiel	1	1	2	☒ 14.4	82.0	9.9
Dhr. ☒ Mevr. ☐		2	3		☐		9.7
Straat en nummer:		3	14		☐		9.2
Postcode:					☐		
Woonplaats:					☐		

Adressticker.

Hier kan men aangeven of een inzender het HMF-gehalte wil laten onderzoeken.

HET FORMULIER VOOR DE INZENDER (zie pagina 171)

De inzender krijgt, nadat hij/zij de inzendingen heeft ingeleverd, een formulier mee waarop zijn/haar naam en de klassen met inschrijfnummers staan. Na afloop van de keuring kunnen met dit formulier de inzendingen gemakkelijker teruggevonden worden.

 Nederlandse Commissie voor Bijenproducten		Formulier voor de inzender
Naam inzender: Dhr. A. Gerritsen		
Klasse	Nummer(s) inzending(en)	
1. Vloeibare honing	21	
2. Kristalliserende honing	22	
3. Gekristalliseerde honing		
4. Crème honing	23	
5. Heidehoning		

FORMULIER MET DE KLASSEN (zie pagina 173)

Mochten de keurmeesters bij de inname de verschillende klassen niet uit hun hoofd kennen, dan kan dit formulier uitkomst bieden.

Formulier met de klassen - Klasse 1: Vloeibare honing - Klasse 2: Kristalliserende honing - Klasse 3: Gekristalliseerde honing - Klasse 4: Crèmehoning - Klasse 5: Heidehoning

FORMULIER VOOR OPMERKINGEN OVER INZENDINGEN EN KEURINGSREGLEMENT
(zie pagina 174)

De coördinator legt op elke tafel van de keurmeesters dit formulier neer. De keurmeesters kunnen hierop aangeven wat hen bij het keuren van de inzendingen opviel en bij welke onderdelen de meeste fouten werden gemaakt.

Mocht er in het keuringsreglement iets niet kloppen of iets ontbreken, dan kunnen zij dat op het tweede gedeelte van het formulier noteren.

De opmerkingen over de inzendingen kan de coördinator verwerken in zijn toespraak en verslag. De opmerkingen over het keuringsreglement kan hij doorgeven aan de Ned. Commissie voor Bijenproducten (zie bijlage 4).

DE LOGBOEKFORMULIEREN (zie pagina 176)

Tijdens een keuring kan de coördinator van de logboekformulieren gebruik maken.

Met deze formulieren krijgt hij/zij voornamelijk een overzicht van:

- het aantal inzendingen;
- het vochtgehalte per inzending en het gemiddelde van het vochtgehalte per klasse;
- de punten per inzending en het gemiddelde van de punten per klasse.

Deze gegevens kunnen in het keuringsverslag opgenomen worden (zie pagina 183).

Als de coördinator deze formulieren bewaart, krijgt hij tevens een beeld van de ontwikkelingen door de jaren heen (opkomst, kwaliteit van de producten).

Op de logboekformulieren (zie pagina 176 e.v.) kan de coördinator het volgende invullen:

- op formulier 1 noteert de coördinator de temperatuur van het lokaal, het vochtpercentage van de ijkhoning, de namen van de keurmeesters en de klassen waarin de keurmeesters keuren;
- daarnaast is er nog plaats voor opmerkingen.



Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

Logboek - formulier 1

Gegevens keuring, keuringslokaal, ijkhoning en keurmeesters.

Plaats van keuring:		Datum: Tijd:	Temperatuur van het lokaal 20°C	Vochtpercentage van de ijkhoning 16.2%
Naam keurmeester		Klasse(n) die de keurmeester keurt	Opmerkingen	
1	J. Janssen	1		
2	P. van der Voort	2 en 5		
3	A. Arts	1		
4	M. Schoonhoven	2 en 5		

Op formulier 2 worden, per klasse, de vochtpercentages van de inzendingen ingevuld.

Daarna wordt het gemiddelde van elke klasse uitgerekend en de uitkomsten op formulier 4 genoteerd.



Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

Logboek - formulier 2

Metingen van de vochtpercentages per klasse

	Klasse 1 Vloeibare honing	Klasse 5 Heidehoning	Klasse 6 Heidemelange- honing	Klasse 7 Brokhoning of Raatbrokken in honing	Klasse 8 Heideraat	Klasse 9 Zomerraat
Noteer van elke inzending het vochtpercentage	82.5 81.2	80.2 80.0 79.2	81.2 80.8	82.6	80.2	79.8

Op formulier 3 worden, per klasse, de punten van de inzendingen genoteerd.

Vervolgens wordt het gemiddelde per klasse uitgerekend en de uitkomsten op formulier 4 ingevuld (zie hieronder).

Logboek - formulier 3

Aantal behaalde punten per inzending

Klasse	Aantal punten per inzending											
1. Vloeibare honing	100	9.8	9.8	9.7	9.6	9.4	8.3					
2. Kristalliserende honing		9.9	9.6	8.9								
3. Gekristalliseerde honing		9.8	9.7	9.1	8.5							
4. Crèmehoning	100	9.9	9.4	9.3								
5. Heidehoning	9.9	9.6	9.3									

Op formulier 4 worden de gegevens van formulier 2 en 3 verzameld.

Logboek - formulier 4

Verzamellijst van logboekformulieren 2 en 3

Plaats: Datum:

Klasse	Gemiddelde van het gemeten vochtpercentage per klasse	Gemiddeld aantal punten per klasse	Aantal inzendingen met een puntenaantal van 100	Aantal inzendingen met een puntenaantal van 9.9	Aantal inzendingen met een puntenaantal van 9.7	Aantal inzendingen met een puntenaantal van 9.4	Aantal inzendingen met een puntenaantal van 8.4
1. Vloeibare honing	82.5	9.4	2	1	3	2	1
2. Kristalliserende honing		9.1	1		2		2
3. Gekristalliseerde honing							
4. Crèmehoning		9.7	2		1	1	
5. Heidehoning							

HET KEURINGSVERSLAG (zie pagina's 183 e.v.)

Op de formulieren van het keuringsverslag kan de coördinator alle gegevens van de keuring noteren, zoals de namen van de keurmeesters en de assistenten, het aantal inzenders, het aantal inzendingen, de verzamelde gegevens van logboekformulier 4 en alle opmerkingen die tijdens de keuring naar voren zijn gekomen.

Met dit keuringsverslag kan de coördinator, voordat hij/zij de oorkondes uitreikt, een toespraak houden. Tevens kan het verslag als uitgangspunt dienen voor een artikel dat in de bijenbladen gepubliceerd kan worden.

DRAAIBOEK HONINGKEURING (zie pagina 186)

Dit formulier dient als geheugensteun voor de coördinator teneinde de voorbereiding van de keuring gestructureerd te laten verlopen.

CHECKLIST KEURINGSBENODIGDHEDEN

Algemeen

- ☐ Het keuringsreglement.
- ☐ Oorkondes en reservepapier voor de oorkondes.
- ☐ Keuringsformulieren, logboekformulieren, inschrijfformulieren e.d.
- ☐ Vellen met innamenstickers.
- ☐ Pennen.
- ☐ Schaar en plakband.
- ☐ Computer.
- ☐ Printer.
- ☐ Stroomkabels.
- ☐ Reserve inktpatronen.
- ☐ Blanco A4 papier - Mocht er een tekort zijn aan keuringsformulieren.
- ☐ Richtingspijlen om de inzenders naar het keuringslokaal voor de inname te wijzen.
- ☐ Thermometer voor temp. meting lokaal.

Benodigheden voor honing

- ☐ Refractometer.
- ☐ IJkhoning.
- ☐ Kistje met lamp of zaklamp om de honing door te lichten.
- ☐ Stroomkabels.
- ☐ Handschoenen van linnen, katoen of kunststof.
- ☐ Lepeltjes/roerstaafjes.
- ☐ Bakjes voor de gebruikte lepeltjes.
- ☐ Bakjes met water voor het schoonmaken van de refractometers.
- ☐ Keukenrollen/theedoeken om keuringsmateriaal schoon te maken.
- ☐ Vergrootglas voor het bekijken van vuiltjes, luchtballen e.d.

- ☐ Speld om de kunstraat in de raathoning op te sporen.
- ☐ Mesje om een stukje raat eruit te kunnen snijden (voor kunstraat in raathoning).
- ☐ Weegschaal die op 1 gram nauwkeurig weegt (voor het wegen van de raathoning, kunstraat e.d.).

Benodigdheden voor bijenwas, kaarsen, wasfiguren en kunstraat

- ☐ Mesje voor het keuren van de bijenwas.
- ☐ Liniaal voor het meten van een vel kunstraat en het raam.
- ☐ Een lepel, een metalen bakje of een kuipje van een waxinelichtje voor het smelten van een stukje bijenwas (voor de geurcontrole).
- ☐ Weegschaal die op 1 gram nauwkeurig weegt (voor kunstraat).
- ☐ Kandelaar.
- ☐ Lucifers/aansteker.
- ☐ Lat met spijkers om de kaarsen op te zetten.

Benodigdheden voor mede

- ☐ Wijnglazen.
- ☐ Kurkentrekker.
- ☐ Mesje om krimpfolie los te maken.
- ☐ Densimeter en maatglas.
- ☐ Alcoholmeter.
- ☐ Kandelaar.
- ☐ Kaars (voor belichting).
- ☐ Lucifers/aansteker.
- ☐ Emmers voor het uitspoelen van de glazen en waarin de mede uitgespuugd kan worden.
- ☐ Bekertjes/glazen om na het proeven de mond met water te kunnen spoelen.

CHECKLIST KEURINGSVERLOOP

Algemeen

- ☐ Mocht er tijdens de keuring iets verkeerd gaan, dan moeten de keurmeesters dit aan de coördinator melden.

Inname

- ☐ Tafels en stoelen klaarzetten voor de inname.
- ☐ Tafels voor de presentaties klaarzetten.
- ☐ Inschrijfformulieren, formuliertjes voor de inzender, innamenstickers, formulier met de klassen en pennen voor de inname klaarleggen.
- ☐ Op het inschrijfformulier krijgt elke inzending het inschrijfnummer van binnenkomst.



Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

INSCHRIJFLIJST

Plaats: Datum: Bladnummer:

Nr.	Dhr. / Mevr.	Voorletters	Achternaam	Straat en huisnr.	Postcode	Woonplaats	Klasse	Naar klasse	HMF-gehalte	% Vocht	Aantal punten
1	Dhr.	J.	Suiker	De Korf 5	5643 AS	Tiel	1	2	14.4	82	9.9
2	..	..	..	..	..	..	2	3			9.8
3	..	..	..	..	..	..	3	14			9.6
4	Mevr.	A. G.	Vervoort	Holleweg 3	5354 JB	Alkmaar	14				9.7
5											

- ☐ Keurmeesters aanwijzen die de inschrijving doen.
- ☐ Keurmeesters en/of assistenten aanwijzen die de inzendingen naar het keuringslokaal brengen.
- ☐ Handschoenen bij inname aandoen.
- ☐ De potten rechtop houden.
- ☐ Het inschrijfformuliertje aan de imker meegeven.

Keuringslokaal

- ☐ Het keuringslokaal inrichten.
- ☐ De keuringsformulieren klaarleggen.
- ☐ Water, lepeltjes, bakjes en tissuepapier klaarzetten.
- ☐ Refractometers aan de temperatuur van het lokaal laten wennen en ijken met ijkhouing.

- ☐ Bij het ijken drie keer meten. Vervolgens het gemiddelde nemen en dan pas bijstellen.
- ☐ Bepalen of de keurmeesters met een suikerrefractometer de omreken tabel moet gebruiken of de bijtelling van 1,7 moet toepassen.
Afhankelijk van het besluit, de omreken tabel op de tafels van de keurmeesters leggen.
- ☐ Formulier voor opmerkingen over de keuring op de tafels van de keurmeesters leggen.
- ☐ Teams samenstellen en de klassen aan de teams toewijzen.
In elk team moeten ervaren en minder ervaren keurmeesters zitten.
- ☐ Mede en presentaties worden door een oneven aantal keurmeesters (minimaal 3) zonder overleg gekeurd. Daarna volgt pas het overleg.
- ☐ Als een inzending naar een andere klasse wordt doorverwezen, dan moeten de keurmeesters dit meteen doorgeven aan de coördinator. Deze verandert het meteen op de groslijst. Op de potten worden andere innamenstickers geplakt.
Het groepje keurmeesters vult voor de inzending een ander formulier in.
- ☐ De pot met het etiket pas keuren als er een pot zonder etiket is gekeurd.
- ☐ Een merkteken op de gekeurde pot zetten (bijv. een ✓ of X).
- ☐ Flessen met mede op tijd openen en rangschikken.
- ☐ De uitslag (het aantal punten, het vochtgehalte en eventueel het HMF-gehalte op de groslijst noteren.
- ☐ Controleren of het nummer van de inzending e.d. op het keuringsformulier staat.
- ☐ De inzendingen voor het publiek uitstallen.

Uitreiking

- ☐ De oorkondes printen. Daarna op naam en eventueel op alfabet leggen.
- ☐ De oorkondes ondertekenen.
- ☐ Voor de toespraak bij de uitreiking een verslag van de keuring maken.
- ☐ Voor eventuele wijzigingen van de oorkondes na de uitreiking, de printer nog aan laten staan.

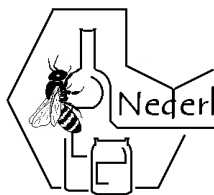
Nazorg

- ☐ Een verslag maken voor de bijenbladen.

☐ Lokaal opruimen.

☐ Afhankelijk van de bond de declaratieformulieren voor de keurmeesters invullen en opsturen. Bankgegevens van de keurmeesters opvragen.

INSCHRIJFFORMULIER 1
(GENUMMERD VAN 1 T/M 105)

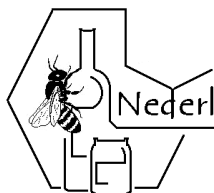


Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

INSCHRIJFFORMULIER (1-15)

Plaats: Datum: Bladnummer:

Nr.	Dhr. / Mevr.	Voor- letters	Achternaam	Straat en huisnummer	Postcode	Woonplaats	Klasse	Naar klasse	HMF- gehalte	% Vocht	Aantal punten
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											

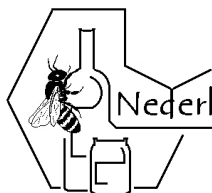


Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

INSCHRIJFFORMULIER (16-30)

Plaats: Datum: Bladnummer:

Nr.	Dhr. / Mevr.	Voor- letters	Achternaam	Straat en huisnummer	Postcode	Woonplaats	Klasse	Naar klasse	HMF- gehalte	% Vocht	Aantal punten
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

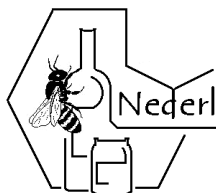


Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

INSCHRIJFFORMULIER (31-45)

Plaats: Datum: Bladnummer:

Nr.	Dhr. / Mevr.	Voor- letters	Achternaam	Straat en huisnummer	Postcode	Woonplaats	Klasse	Naar klasse	HMF- gehalte	% Vocht	Aantal punten
31											
32											
33											
34											
35											
36											
37											
38											
39											
40											
41											
42											
43											
44											
45											

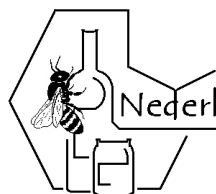


Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

INSCHRIJFFORMULIER (46-60)

Plaats: Datum: Bladnummer:

Nr.	Dhr. / Mevr.	Voor- letters	Achternaam	Straat en huisnummer	Postcode	Woonplaats	Klasse	Naar klasse	HMF- gehalte	% Vocht	Aantal punten
46											
47											
48											
49											
50											
51											
52											
53											
54											
55											
56											
57											
58											
59											
60											

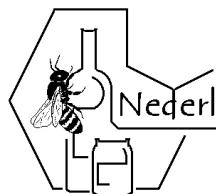


Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

INSCHRIJFFORMULIER (61-75)

Plaats: Datum: Bladnummer:

Nr.	Dhr. / Mevr.	Voor- letters	Achternaam	Straat en huisnummer	Postcode	Woonplaats	Klasse	Naar klasse	HMF- gehalte	% Vocht	Aantal punten
61											
62											
63											
64											
65											
66											
67											
68											
69											
70											
71											
72											
73											
74											
75											

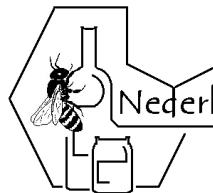


Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

INSCHRIJFFORMULIER (76-90)

Plaats: Datum: Bladnummer:

Nr.	Dhr. / Mevr.	Voor- letters	Achternaam	Straat en huisnummer	Postcode	Woonplaats	Klasse	Naar klasse	HMF- gehalte	% Vocht	Aantal punten
76											
77											
78											
79											
80											
81											
82											
83											
84											
85											
86											
87											
88											
89											
90											



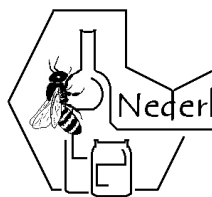
Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

INSCHRIJFFORMULIER (91-105)

Plaats: Datum: Bladnummer:

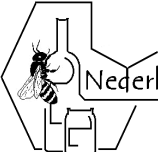
Nr.	Dhr. / Mevr.	Voor- letters	Achternaam	Straat en huisnummer	Postcode	Woonplaats	Klasse	Naar klasse	HMF- gehalte	% Vocht honing	Aantal punten
91											
92											
93											
94											
95											
96											
97											
98											
99											
100											
101											
102											
103											
104											
105											

INSCHRIJFFORMULIER 2
(VOOR ADRESSTICKER)



Gegevens inzender		Nummer inzending	Klasse	Doorverwezen naar klasse ...	HMF- gehalte	% Vocht	Aantal punten
Doorhalen wat niet van toepassing is !					☐		
Dhr.	Mevr.	Voorletters: Achternaam:			☐		
Straat en nummer:					☐		
Postcode:					☐		
Woonplaats:					☐		
Doorhalen wat niet van toepassing is !					☐		
Dhr.	Mevr.	Voorletters: Achternaam:			☐		
Straat en nummer:					☐		
Postcode:					☐		
Woonplaats:					☐		

FORMULIER VOOR DE INZENDER

 Nederlandse Commissie voor Bijenproducten		Formulier voor de inzender
Naam inzender:		
Klasse	Nummer(s) inz.	
1. Vloeibare honing		
2. Kristalliserende honing		
3. Gekristalliseerde honing		
4. Crème honing		
5. Heidehoning		
6. Heidemelangehoning		
7. Raatbrokken in honing / Brokhoning		
8. Heideraat		
8a. Heideraat in bakje		
9. Zomerraat		
9a. Zomerraat in bakje		
10. Bijenwas		
11. Zelfgegoten kunstraat		
12. Wasfiguren		
13. Waskaarsen		
14. Mede		
15. Presentatie bijenproducten		
16. Honinggebak		
17. Propolis		

 Nederlandse Commissie voor Bijenproducten		Formulier voor de inzender
Naam inzender:		
Klasse	Nummer(s)inz.	
1. Vloeibare honing		
2. Kristalliserende honing		
3. Gekristalliseerde honing		
4. Crème honing		
5. Heidehoning		
6. Heidemelangehoning		
7. Raatbrokken in honing / Brokhoning		
8. Heideraat		
8a. Heideraat in bakje		
9. Zomerraat		
9a. Zomerraat in bakje		
10. Bijenwas		
11. Zelfgegoten kunstraat		
12. Wasfiguren		
13. Waskaarsen		
14. Mede		
15. Presentatie bijenproducten		
16. Honinggebak		
17. Propolis		

Formulier met de klassen

- Klasse 1 : Vloeibare honing
- Klasse 2 : Kristalliserende honing
- Klasse 3 : Gekristalliseerde honing
- Klasse 4 : Crèmehoning
- Klasse 5 : Heidehoning
- Klasse 6 : Heidemelangehoning
- Klasse 7 : Raatbrokken in honing
- Klasse 8 : Heideraat
- Klasse 8a : Heideraat in bakje
- Klasse 9 : Zomerraat
- Klasse 9a : Zomerraat in bakje
- Klasse 10: Bijenwas
- Klasse 11: Kunstraat
- Klasse 12: Wasfiguren
- Klasse 13: Waskaarsen
- Klasse 14: Mede
- Klasse 15: Presentatie bijenproducten
- Klasse 16: Honinggebak
- Klasse 17: Propolis
- Pollen Quick Scan

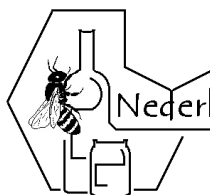
FORMULIER VOOR OPMERKINGEN

Opmerkingen inzendingen

Opmerkingen keuringsreglement

Opmerkingen mailen naar Nederlandse Commissie voor Bijenproducten
(zie bijlage 4)

LOGBOEKFORMULIEREN



Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

Logboek - formulier 1

Gegevens keuring, keuringslokaal, ijkhoning en keurmeesters.

Plaats van keuring:		Datum: Tijd:	Temperatuur van het lokaal°C	Vochtpercentage van de ijkhoning%
Naam keurmeester		Klasse(n) die de keurmeester keurt	Opmerkingen	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

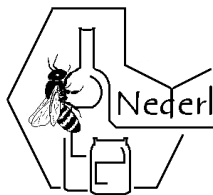


Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

Logboek - formulier 2

Metingen van de vochtpercentages per klasse

Nr. Inzending	Klasse 1 Vloeibare honing	Klasse 5 Heideho- ning	Klasse 6 Heideme- lange- honing	Klasse 7 Brokho- ning of Raatbrok- ken in ho- ning	Klasse 8 Heideraat	Klasse 8a Heideraat in bakje	Klasse 9 Zomerraat	Klasse 9a Zomerraat in bakje
	Vocht %	Vocht %	Vocht %	Vocht %	Vocht %	Vocht %	Vocht %	Vocht %

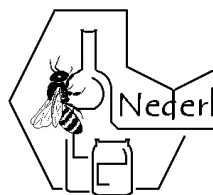


Logboek - formulier 3

Aantal behaalde punten per inzending

Klasse	Aantal punten per inzending												
1. Vloeibare honing													
2. Kristalliserende honing													
3. Gekristalliseerde honing													
4. Crèmehoning													
5. Heidehoning													
6. Heidemelangehoning													
7. Raatbrokken in honing/Brokhoning													
8. Heideraat													
8a. Heideraat in bakje													
9. Zomerraat													
9a. Zomerraat in bakje													

10. Bijenwas													
11. Kunstraat													
12. Wasfiguren													
13. Waskaarsen													
14. Mede													
15. Presentatie bijenproducten													
16. Honinggebak													
17. Propois													



Logboek - formulier 4

Verzamellijst van logboekformulieren 2 en 3

Klasse	Gemiddelde van het gemeten Vochtpercentage per klasse	Gemiddeld aantal punten per klasse	Aantal inzendingen met een puntenaantal van	Aantal inzendingen met een puntenaantal van	Aantal inzendingen met een puntenaantal van	Aantal inzendingen met een puntenaantal van	Aantal inzendingen met een puntenaantal van
1. Vloeibare honing							
2. Kristalliserende honing							
3. Gekristalliseerde honing							
4. Crèmehoning							
5. Heidehoning							
6. Heidemelangehoning							
7. Raatbrokken in honing / Brokhoneing							
8. Heideraat							

8a. Heideraat in bakje							
9. Zomerraat							
9a. Zomerraat in bakje							
10. Bijenwas							
11. Kunstraat							
12. Wasfiguren							
13. Waskaarsen							
14. Mede							
15. Presentatie bijenproducten							
16. Honinggebak							
17. Propolis							
- Totaal aantal inzendingen							
- Totaal aantal afgekeurde inzendingen							

Het keuringsverslag

Bond:

Plaats:

Datum:

Coördinator:

Keurmeesters: (bedanken voor hun inzet)

.....

.....

Assistenten van de organisatie: (bedanken voor hun inzet)

.....

- Totaal aantal inzendingen:

- Totaal aantal inzenders:

- Inzendingen buiten mededinging:

- Geen oorkondes vanwege te lage score:

- Aantal afgekeurde inzendingen:

Gemiddeld vochtpercentage per klasse

- Klasse 1 - Vloeibare honing:%

- Klasse 5 - Heidehoning:%

- Klasse 6 - Heidemelangehoning:%

- Klasse 7 - Raatbrokken in honing / Brokhoning:%

- Klasse 8 - Heideraat:%

- Klasse 8a- Heideraat in bakje:.....%

- Klasse 9 - Zomerraat:%
- Klasse 9a-Zomerraat in bakje:.....%

Gemiddeld aantal punten per klasse	Aantal inzendingen
- Klasse 1 - Vloeibare honing:	
- Klasse 2 - Kristalliserende honing:	
- Klasse 3 - Gekristalliseerde honing:	
- Klasse 4 - Crème honing:	
- Klasse 5 - Heidehoning:	
- Klasse 6 - Heidemelangehoning:	
- Klasse 7 - Raatbrokken in honing:	
- Klasse 8 - Heideraat:	
- Klasse 8a - Heideraat in bakje:.....	
- Klasse 9 - Zomerraat:	
- Klasse 9a- Zomerraat in bakje:.....	
- Klasse 10 - Bijenwas:	
- Klasse 11 - Kunstraat:	
- Klasse 12 - Wasfiguren:	
- Klasse 13 - Waskaarsen:	
- Klasse 14 - Mede:	
- Klasse 16 - Honinggebak:	
- Klasse 17 - Propolis:.....	

[illegible]

Draaiboek honingkeuring

Uitnodiging imkers

Onderstaande gegevens vermelden in de uitnodiging en de bijenbladen

Wat voor een keuring is het?	☐ Landelijke honingkeuring ☐ Provinciale honingkeuring ☐ Regionale honingkeuring	
Waar en wanneer wordt de keuring gehouden?	Datum: Plaats:	
Tijdstip van inlevering?	Omu.	
Verwijzing naar keuringsreglement.	Korte samenvatting keuringseisen pot honing, bij de uitnodiging doen of in het bijenblad vermelden. Niet iedereen kan internetten. Tevens websites vermelden waar het reglement te downloaden is.	
In welke klassen wordt er gekeurd?	☐ 1. Vloeibare ☐ 2. Kristalliserende ☐ 3. Gekristalliseerde ☐ 4. Crème ☐ 5. Heide ☐ 6. Heidemelangehoning ☐ 7. Brokhoning ☐ 8. Heideraat ☐ 8a. Heideraat in een bakje ☐ 9. Zomerraat	☐ 9a. Zomerraat in een bakje ☐ 10. Bijenwas ☐ 11. Kunstraat ☐ 12. Wasfiguren ☐ 13. Waskaarsen ☐ 14. Mede ☐ 15. Presentaties ☐ 16. Honinggebak ☐ 17. Propolis

Uitnodiging keurmeesters

Onderstaande gegevens vermelden in de uitnodiging voor de keurmeesters

Waar en wanneer worden de keurmeesters verwacht? Tijd van inname etc.	- Waar en wanneer wordt de keuring gehouden? - Verwacht om:u. - Inname om:u. - Start keuring:u.
--	--

Aantal keurmeesters en assistenten?	- Coördinator: 1 - Keurmeesters: - Assistenten:
Overige taken coördinator	
Welke Keurmeesters? Teams samenstellen.	1..... 2..... 3..... 4..... 5..... 6..... 7..... 8..... 9..... 10.....
Welke assistenten?	1..... 2..... 3..... 4..... 5
Vergoeding keurmeesters.	- € 25,- per keurmeester - Reiskosten €0,20 p/km - Het aantal kilometers (retour) van elke keurmeester met de ANWB-routeplanner van te voren uitrekenen.
Onkostenoverzicht maken van drukwerk e.d.	Aantal gebruikte formulieren, oorkondes, stickers, postzegels etc.
Benodigdheden.	- Computer, printer, refractometer, ijkoning, oorkondes, keuringsformulieren, stickers, groslijsten etc. - Karretje en/of kratten voor vervoer van inzendingen naar lokaal? - Display waarop de inzendingen uitgesteld kunnen worden. Zie de checklist voor de overige benodigdheden

Verslag	- Een verslag maken van de honingkeuring (aantal inzendingen, opmerkingen, scores, vochtgehalte etc.). - Het verslag met de scores ook sturen naar de bonden voor plaatsing in de bijenbladen.
Uitreiking	Uitreiking van de oorkondes. Hierbij kan het verslag gebruikt worden.
Overige opmerkingen	

Bijlage 1

Pollenlijst

De botanische herkomst wordt bepaald door het percentage aan pollen dat minimaal in de honing aanwezig moet zijn. M.a.w. het percentage aan pollen in de honing is doorslaggevend voor de soort honing.

Honingsoort	% Pollen	Geur	Smaak	Kleur
Acacia (Robinia)	20%	specifiek	zoet, zacht aromatisch	waterhelder tot geel
Borage	10%	geurig	muntachtig	lichtgeel
Crambe (zeekool)	30%	koolgeur	sterke smaak	goudgeel
Distel	20%	specifieke	extra zoet	geel / bruin
Fruitbloesem	45%	honinggeur	aangenaam	licht tot donkergeel
Heide	30-45%	sterk aromatisch	zwak bitter aromatisch	lichtrood tot donkerbruin
Klaver	45%	specifiek	aangenaam zacht	wit tot goudgeel
Lamsoor	*	aromatisch	ziltig	lichtgeel
Linde	20%	specifiek	stevig aromatisch	lichtgroen tot donkergeel
Paardebloem	*	pittig aroma	duidelijke smaak	goudgeel
Phacelia	90%	honinggeur	zacht aromatisch	geelgroen
Tamme kastanje	90%	muf	zeer aromatisch	donkerbruin
Teunisbloem	1%	honinggeur	zacht zoet	goudgeel
Vergeet-me-nietje	90%	onbekend	onbekend	onbekend
Vossebes	45%	aangenaam	mild/fruitig	geel tot bruin
Wilg	70%	honinggeur (Wilg)	zacht zoet	lichtgeel tot ambergrijs
Wilgenroosje	*	aromatisch	aangenaam zoet	lichtgeel
Honingdauw	geen	karakteristiek	duidelijk harsig	lichtgroen tot donkerbruin

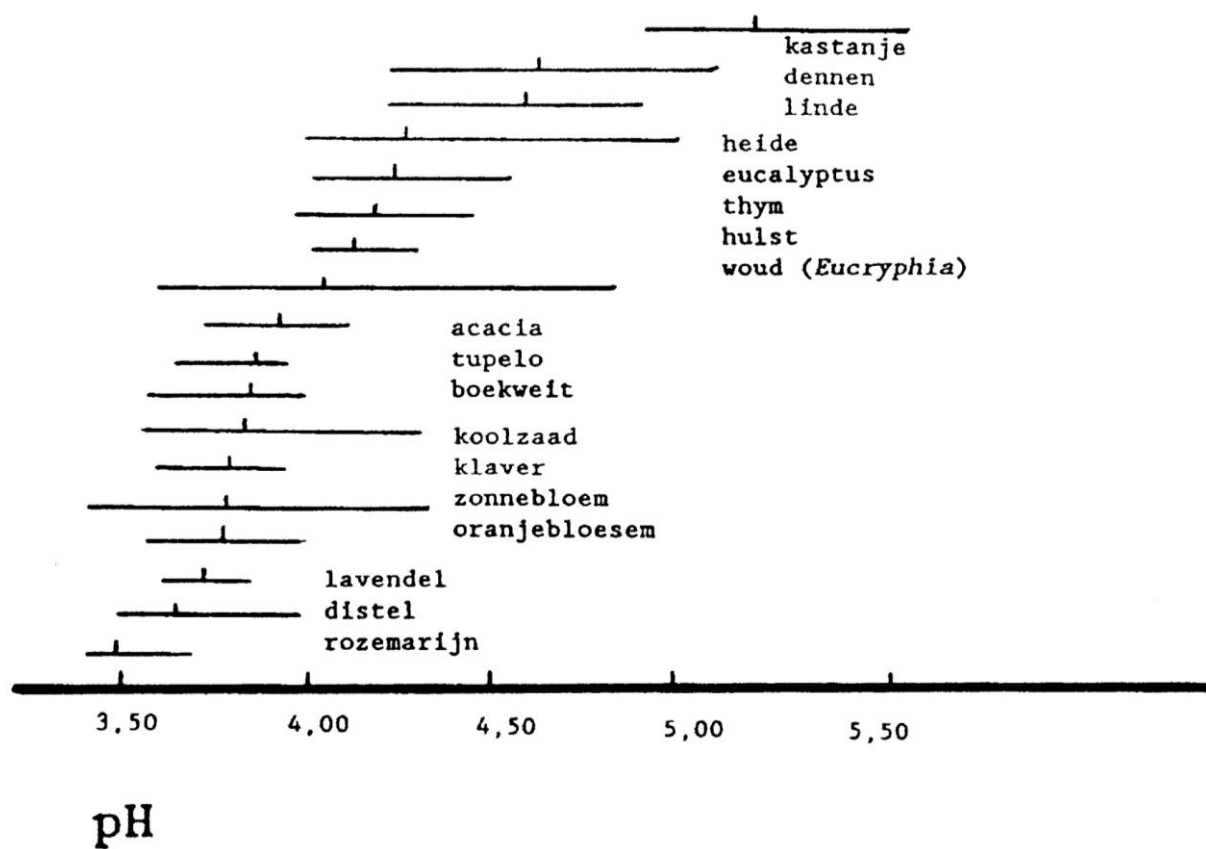
N.B

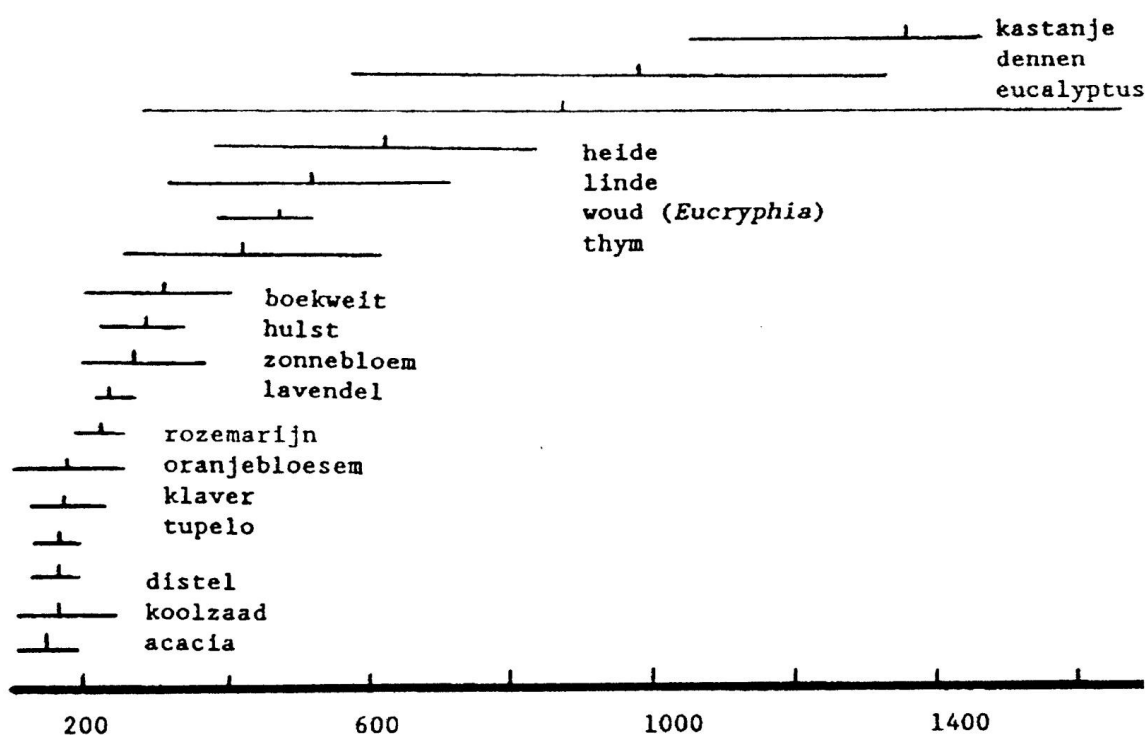
1. **Honingdauw** is honing die wordt gewonnen van loof- en naaldbomen.
Deze honing is dus **geen waldhoning**.
Waldhoning wordt gewonnen van de onderbegroeiing in een naald- en loofbos (bosbes, bramen, framboos, etc.).
2. * Hiervoor is geen criterium vastgesteld.
3. De geur en smaak kwalificaties hierboven zijn een persoonlijke beoordeling.
4. Het percentage aan pollen in de honing is doorslaggevend voor de soort honing.

Bijlage 2

Ph en elektrische geleiding

Elektrische geleiding en Ph meting zijn naast microscopisch onderzoek metingen om de botanische herkomst te onderzoeken.





SOORTELIJKE GELEIDING IN $\mu\text{S}/\text{cm}$

Bijlage 3

TEST VERSLAG BOTANISCHE HERKOMST



Nummer v.d. inzending:		
Onderdeel	Waarde	Informatie
Botanische herkomst:		
Aantal pollen in 10 g:		<i>Soort en aantal pollen:</i> het aantal pollen (stuifmeelkorrels) in 10 g honing kan uiteen lopen van enkele duizenden tot enkele honderdduizenden. Vooral in geperste honing kan dit aantal vele miljoenen bedragen. Aan de hand van het pollenpercentage kunnen uitspraken gedaan worden over de soort honing.
Soort pollen in %:		
pH-waarde:		<i>De pH-waarde</i> (zuurtegraad) zegt iets over de botanische herkomst van de honing. Zo bezitten borage- en phacelia- honing een pH van $\pm 3,5$. Voor klaver- en koolzaadhoning is dit $\pm 4,0$, voor Prunushoning (fruitbloesemhoning) $\pm 4,3$ en voor linde- en heidehoning $\pm 4,4$. Bladhoning en tamme kastanjehoning bezitten meestal een pH van $\pm 4,6$ en hoger.
Geleidend vermogen voor elektrische stroom in Micro Siemens/cm:		<i>Geleidend vermogen voor elektrische stroom:</i> het geleidend vermogen is net als de pH afhankelijk van de plantensoorten en is bijvoorbeeld laag (± 150) voor phacelia-, koolzaad- en klaverhoning, middelmatig voor fruitbloesem en lindehoning (± 500), heidehonig (± 700) en hoog (± 1200) voor tamme kastanje- en bladhoning. Hoe hoger het geleidend vermogen, hoe hoger ook het mineralengehalte van de honing.

Draaiïng in gepolariseerd licht:	 ☐ linksdraaiend ☐ rechtsdraaiend	<i>Draaiïng:</i> dit is de draaiïng van gepolariseerd licht door honing. Normale bloemenhoning is links-draaiend; d.w.z. negatief. Bladhoning is zwak rechts-draaiend; d.w.z. positief. Met biet-suiker of glucose-stroop vervalste honing is sterk rechtsdraaiend.
Peroxide-activiteit in microgram/ gevormd door 1 gram honing in 1 uur bij 20 °C:		<i>Peroxide-activiteit:</i> gemeten wordt de productie van waterstofperoxide van het enzym glucose-oxidase. Dit enzym is mede verantwoordelijk voor de gunstige eigenschappen van honing bij brandwonden, huidwonden en keelontstekingen. Bij sterk verhitte honing is dit enzym afwezig. Sommige honingsoorten bezitten echter van nature een waarde 0. Dit kan het geval zijn bij o.a. sommige voorjaarshoning. De waarde 5 wordt als laag beschouwd, de waarde 25 als gemiddeld (voor niet verhitte honing) en de waarde 50 als hoog. Honingsoorten met een waterstofperoxidewaarde van 25 en hoger worden wel gebruikt bij wondbehandeling.

Bijlage 4

Adressen

Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

Voorzitter: Eric Blankert	Steenakker 10	6691 DN Gendt	Tel. 0481-423143 Mob. 06-51553238	Email: ericblankert@hotmail.com
Secretaris: Arie Kreike	Gerstdreef 13	7006 LK Doetinchem	Tel. 0314-346623	Email: f2hariekreike@hetnet.nl
Pierre Sanders, internationaal keurmeester	Den Ekker 40	5541 CR Reusel	Tel. 0497-642168	Email: pierresanders@live.nl
Cees de Bondt	Eikenzoom 7	6731 BH Otterlo	Tel. 0318-591503	Email: debondtcees@gmail.com

N.B. Mocht u opmerkingen hebben over het keuringsreglement, dan kunt u het beste contact opnemen met de secretaris: Arie Kreike.

Studiegroep pollenonderzoek in honing

Voorzitter: Eric Blakert	Steenakker 10	6691 DN Gendt	Tel. 0481-423143 Mob. 06-51553238	Email: ericblankert@hotmail.com
Jos Verhulst	Gladiolen- straat 1	6707 HV Wageningen	Mob. 06-23043331	Email: Verhulst0317@gmail.com

RUIMTE VOOR AANTEKENINGEN