

Klassen 1 – 6 Honing

3 Potten van minimaal 450 gram, 1 pot met etiket, 1 pot zonder etiket en 1 pot voor de metingen. Vullen tot aan de lasnaad.



Schone potten en deksels.

Etiket volgens voorschrift: productnaam, land van herkomst, inhoud (op direct zichtbare plaats), naam en adres producent, houdbaarheidsdatum, productiecode (die niet mag lijken op houdbaarheidsdatum). De lettergrootte van de x moet minstens 1,2 mm zijn. Er mogen geen termen als natuurlijk, echt, koudgeslingerd o.i.d. op het etiket staan.

Klasse 7 Brokhoning

Het stuk raathoning moet precies passend zijn gesneden en de honing waarmee de pot is afgevuld moet vloeibaar en doorzichtig zijn. Raathoning volgens voorschrift.

Klassen 8 – 9a Raathoning

Verzegelde raat, geen bebroede cellen en geen stuifmeel. Geen kunstraat, hooguit een strookje van 5 mm.

Klasse 10 Bijenwas

Minimaal 500 gram.

Klasse 11 Kunstraat

Twee losse vellen, één vel ingesmolten in een nieuw broedkamerraam, minimaal spaarkastformaat.

Het vel kunstraat moet tussen de 60 en 80 gram wegen.

Klassen 12 – 13 Wasfiguren en waskaarsen

1 Wasfiguur. 2 Identieke kaarsen, geen gerolde kaarsen, geen kunstmatig gekleurde was.

Klasse 14 Mede

2 Identieke blanke flessen. Eén fles voorzien van etiket met naam product, land van herkomst, naam en adres producent, inhoud, alcoholpercentage in volumeprocenten, afvuldatum, productiecode, ingrediënten.

Klasse 15 Presentatie bijenproducten

Klasse 16 Honinggebak

Het hoofdbeslag moet minimaal 150 gram honing bevatten. Etiket met benaming, land van herkomst, naam en adres producent, productiecode, houdbaarheidsdatum, inhoud of gewicht, ingrediënten en allergenen.

Klasse 17 Propolis

1 Pot met minimaal 25 gram propolis, niet ouder dan 1 jaar. De pot moet van blank glas zijn, de propolis mag niet verwarmd zijn of uit de diepvries komen. De pot moet een etiket volgens de gebruikelijke voorschriften hebben.