

Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

Algemeen Keuringsreglement

Handboek voor de Nederlandse honingkeurmeester

Herziene uitgave 2011



Uitgave van de Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

Het Keuringsreglement

Handboek voor de Nederlandse honingkeurmeester

Samengesteld door
de Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

Herziene uitgave 2011

Voorwoord

Voor U ligt de geheel vernieuwde versie van het keuringsreglement voor bijenproducten. Naar aanleiding van allerlei vragen en opmerkingen, was het noodzakelijk om alles weer eens te herzien.

Niet alleen het uiterlijk, maar ook de opzet van dit keuringsreglement is aangepast. Door het toevoegen van foto's, afbeeldingen en voorbeelden heeft het reglement veel aan duidelijkheid gewonnen. Sommige onderdelen, zoals het ijken van de refractometer, worden zelfs stap voor stap uitgelegd.

Bij de inname wordt er niet meer met kleurenstickers gewerkt, maar met stickers waarop de naam van de klasse staat.

De grootste veranderingen hebben de keuringsformulieren ondergaan. Door een andere indeling is er meer ruimte voor informatie vrijgekomen. De onderdelen staan nu in volgorde van keuring, oftewel het keuringsformulier geeft precies aan wanneer er iets gekeurd moet worden.

De keuringsvoorwaarden en de uitleg van de keuringsonderdelen staan niet meer apart, maar zijn opgenomen in de hoofdstukken die een bepaald product behandelen. Het voordeel hiervan is, dat niet alleen de keurmeesters, maar ook de imkers gedwongen worden deze hoofdstukken helemaal door te lezen. Hierdoor krijgen zij een beter beeld van alle voorwaarden waaraan een inzending bij een keuring moet voldoen.

Extra aandacht verdient het etiket. Het gebruik van de houdbaarheidsaanduiding "ten minste houdbaar tot:" is door een nieuwe EU-regel veranderd.

Tenslotte zijn er voor de coördinator een aantal nieuwe formulieren bijgekomen, die hij tijdens een keuring kan gebruiken.

Al met al heeft het hele keuringsreglement een kleine metamorfose ondergaan. We hopen dat hierdoor de kwaliteit van de bijenproducten nog meer zal verbeteren.

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 één van de commissieleden.

De Nederlandse Commissie voor Bijenproducten (juni 2011)

Met dank aan: Jaap Kerkvliet (advies)
Marianne de Bruyn (correctie)

Inhoudsopgave

Hoofdstuk 1: De voorbereiding	1-1
1.1 De uitnodiging	1-1
1.2 Het aanstellen van een coördinator	1-3
1.3 Het aanschrijven van de keurmeesters	1-3
1.4 De vergoeding voor de keurmeesters	1-4
1.5 Het aanstellen van een assistent	1-4
1.6 De keuringsbenodigdheden	1-4
1.7 Formulieren, oorkondes en stickers	1-4
1.8 Het keuringsreglement downloaden	1-5
 Hoofdstuk 2: De inname van bijenproducten	 2-1
 Hoofdstuk 3: De keuring	 3-1
3.1 De toegang tot het keuringslokaal	3-1
3.2 De voorwaarden van het keuringslokaal	3-1
3.3 De organisatie in het keuringslokaal	3-2
3.4 De oorkondes	3-5
3.5 Medailles	3-5
3.6 De uitreiking	3-6
3.7 De nazorg	3-6
 Hoofdstuk 4: Het vochtpercentage	 4-1
4.1 Soorten refractometers	4-1
4.2 Benodigdheden voor het ijken van de refractometer	4-2
4.3 Het ijken van een suikerrefractometer met ATC	4-3
4.4 Het ijken van een suikerrefractometer zonder ATC	4-5
4.5 Het ijken van een honingrefractometer met ATC	4-8
4.6 Het ijken van een suikerrefractometer zonder ATC	4-9
4.7 Het meten van het vochtpercentage tijdens de keuring	4-11
4.8 Omreken tabel voor een suikerrefractometer.....	4-12
4.9 Hoe lang is honing houdbaar?	4-13
 Hoofdstuk 5: De etiketeisen	 5-1
5.1 De etiketeisen van honing	5-1
5.2 De etiketeisen van mede	5-12
 Hoofdstuk 6: Honing in potten	 6-1
6.1 De keuringsonderdelen en de voorwaarden	6-1
6.2 Raatbrokken in honing / Brokhoning (specifieke onderdelen).....	6-14

Hoofdstuk 7: Raathoning	7-1
7.1 De keuringsonderdelen en de voorwaarden	7-1
Hoofdstuk 8: Bijenwas en bijenwasproducten	8-1
8.1 De keuringsonderdelen en de voorwaarden	8-1
Hoofdstuk 9: Mede	9-1
9.1 De voorbereidingen	9-1
9.2 De keuringsinstructies	9-2
9.3 De keuringsonderdelen en de voorwaarden	9-3
9.4 De alcoholmeter	9-11
9.5 De densimeter	9-14
Hoofdstuk 10: Presentatie bijenproducten	10-1
10.1 De keuringsonderdelen en de voorwaarden	10-1
10.2 De keuringsinstructies	10-8
Hoofdstuk 11: De keuringsformulieren	11-1
11.1 Het invullen van een keuringsformulier	11-1
11.2 De kleurentabel	11-3
De keuringsformulieren:	
- Keuringsformulier Klasse 1 - Vloeibare honing	11-4
- Keuringsformulier Klasse 2 - Kristalliserende honing	11-7
- Keuringsformulier Klasse 3 - Gekristalliseerde honing	11-10
- Keuringsformulier Klasse 4 - Crèmehoning	11-13
- Keuringsformulier Klasse 5 - Heidehoning	11-16
- Keuringsformulier Klasse 6 - Heidemelange-honing	11-19
- Keuringsformulier Klasse 7 - Raatbrokken in honing / Brokhoning	11-22
- Keuringsformulier Klasse 8 - Heideraat	11-26
- Keuringsformulier Klasse 9 - Zomerraat.....	11-29
- Keuringsformulier Klasse 10 - Bijenwas	11-32
- Keuringsformulier Klasse 11 - Kunstraat	11-34
- Keuringsformulier Klasse 12 - Wasfiguren	11-36
- Keuringsformulier Klasse 13 - Waskaarsen	11-38
- De kleurentabel voor bijenwas, kunstraat, wasfiguren en kaarsen	11-41
- Keuringsformulier Klasse 14 - Mede	11-43
- Keuringsformulier Klasse 15 - Presentatie bijenproducten	11-47

Hoofdstuk 12: Formulieren voor de coördinator 12-1

Uitleg formulieren	12-1
--------------------------	------

Formulieren:

- Checklist keuringsbenodigdheden	12-6
- Checklist keuringsverloop	12-9
- De inschrijfformulieren	12-12
- Het formulier voor de inzender	12-22
- Formulier met de klassen	12-24
- Formulier voor opmerkingen over inzendingen en keuringsreglement	12-26
- De logboekformulieren	12-28
- Het keuringsverslag	12-33

Bijlage

Pollenlijst	B2
Warenwetbesluit honing	B4
Adressen	B15

Hoofdstuk 1 - De voorbereiding

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

1.1 De uitnodiging

De organisator van de keuring (bond, vereniging) zorgt ervoor dat er een uitnodiging voor de leden, voor de bijenbladen “Mijn Bijen” en “Bijenhouden” en de pers wordt opgesteld. Het is aan te bevelen om in de uitnodiging naar het keuringsreglement op de websites te verwijzen. Voor de inzenders zijn vooral de hoofdstukken 5 t/m 10 van belang.

Bij het opstellen van de uitnodiging dient men zich het volgende af te vragen:

1. Wie mag er meedoen?

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

2. 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.

3. Welk keuringsreglement wordt toegepast?

Ten eerste wordt het Warenwetbesluit Honing van 20 november 2003 toegepast (zie bijlage, pagina B4), ten tweede het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen van 10 december 1991 en aanvullingen.

Bovenstaande besluiten zijn te vinden op de website van het ministerie:

- <http://www.overheid.nl> onder de noemer **Wet- en regelgeving**

Daarnaast gelden de keuringsvoorwaarden die in deze handleiding zijn genoemd.

4. 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: Heidemelange-honing
- Klasse 7: Raatbrokken in honing / Brokhoning
- Klasse 8: Heideraat
- Klasse 9: Zomerraat
- Klasse 10: Bijenwas
- Klasse 11: Kunstraat
- Klasse 12: Wasfiguren
- Klasse 13: Waskaarsen
- Klasse 14: Mede
- Klasse 15: Presentatie bijenproducten

5. 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.

6. 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.

7. 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 (zie hoofdstuk 1.2, pagina 1-3) bepaalt het tijdstip van inschrijving en inname.

8. Wordt er inschrijfgeld gevraagd?

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



De honing wordt ingenomen.

1.2 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.

1.3 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 voorgaande 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.

Een 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.

1.4 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.

1.5 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.

1.6 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 pagina 12-6 t/m 12-8).

1.7 Formulieren, oorkondes en stickers

De coördinator zorgt ervoor dat alle onderstaande formulieren aanwezig zijn:

- De keuringsformulieren (zie hoofdstuk 11)
- De inschrijfformulieren (zie pagina 12-12 t/m 12-21)
- De formuliertjes voor de inzender (zie pagina 12-22)
- De logboekformulieren (zie pagina 12-28 t/m 12-32)
- Tabel voor het gebruik van de suikerrefractometer (zie pagina 4-12)
- De stickers die nodig zijn voor de inname (zie pagina 1-5 en pagina 2-3)
- De oorkondes

1.8 Het keuringsreglement downloaden

Het hele keuringsreglement, het bestand **Inname-stickers.doc** (zie pagina 2-3) en het bestand **Oorkonde NBV.dot**, de macro om in Word de oorkonde van de NBV te maken, zijn op de onderstaande websites van de bonden te downloaden:

- NBV: <http://www.bijenhouden.nl>
- ABTB: <http://www.imkersbondabtb.nl>
- ANI: <http://www.anibijen.nl>

Hoofdstuk 2 - De inname van bijenproducten

In dit hoofdstuk wordt de inname van de inzendingen besproken.

Bij de inname van de inzendingen moet men op onderstaande punten letten:

- De coördinator zorgt ervoor dat de inzenders het lokaal goed kunnen vinden.
Hij 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.
Deze zijn in de hoofdstukken 6 t/m 10 aangegeven met een rode asterisk (*).

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.**



Potten blijven schoon met linnen handschoenen aan.

- Om ervoor te zorgen dat de potten met honing zo schoon mogelijk blijven, moeten de keurmeesters tijdens 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 pagina 12-2).



Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

INSCHRIJFLIJST

Plaats: Datum: Bladnummer:

Nr.	Dhr. / Mevr.	Voor-letters	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

Het inschrijfformulier.

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

Men kan dan meteen 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 inname-stickers op de inzendingen worden geplakt, moeten eerst de inschrijfnummers op de inname-stickers genoteerd worden. Als een sticker eenmaal op de inzending geplakt is, wordt het schrijven moeilijker.

Voor de klassen 1 t/m 9 (honing in potten) en klasse 14 (mede) zijn drie stickers nodig. Voor de overige klassen is één sticker voldoende.



Een inname-sticker met klasse en inschrijfnummer.

Met het bestand **Inname-stickers.doc**, dat bij het keuringsreglement op de websites van de bonden staat, kunnen de etiketten van alle klassen worden afgedrukt.

Hiervoor heeft men onderstaand etiketpapier nodig:



Merk: Avery

Nummer: J8651

Formaat etiket: 38 x 21,2 mm.

Er zitten 10 A4-vellen met in totaal 650 etiketten in een pakket.



Vellen met inname-stickers.

- 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 12-3.

 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.

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.

3.1 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.

Opmerkingen:

- Eventuele vragen kunnen pas na afloop van de keuring gesteld worden.
- Tijdens en na een keuring is een discussie met de keurmeesters niet toegestaan!

3.2 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.



Een netjes ingericht keuringslokaal.
Een grote tafel voor de inzendingen en aparte tafels en stoelen voor de keurmeesters.

3.3 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.

De coördinator zorgt ervoor dat:

- het lokaal wordt ingericht.
- voor de presentaties van bijenproducten buiten het keuringslokaal tafels klaar staan. 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 10.
- alle benodigdheden om te keuren klaar liggen. Hij/zij kan daarbij gebruik maken van de checklist (zie pagina 12-6 t/m 12-8).
- de keurmeesters met raad en daad bijgestaan worden.
- in overleg met de organisator assistenten worden aangesteld die, waar nodig, hulp kunnen bieden.
- de keuringsresultaten op het inschrijfformulier genoteerd worden.
- de inzendingen op een leuke en verzorgde manier aan het publiek worden gepresenteerd.
- de oorkondes klaargemaakt en gecontroleerd worden (zie pagina 3-5).
- er een verslag van de keuring wordt gemaakt (zie pagina 3-6).



Keurmeesters aan het werk.

In het keuringslokaal dienen de onderstaande punten in acht te worden genomen:

- Voordat de keuring begint bespreekt de coördinator met de keurmeesters en de assistenten de gang van zaken.
- De keurmeesters ijken hun refractometers met de ijkhoening die de coördinator heeft meegenomen (zie hoofdstuk 4).
De refractometers moeten dezelfde temperatuur hebben als het keuringslokaal (zie hoofdstuk 4).

De coördinator bepaalt of hij de keurmeesters die een suikerrefractometer bij zich hebben laat werken met de bijtelling van 1,7% of met de omrekentabel.

De omrekentabel is nauwkeuriger (zie pagina 4-12).

- **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 11). Bij de beoordeling gelden de keuringsvoorwaarden, zoals die voor elke klasse is vastgesteld (zie hoofdstuk 6 t/m 10).
- De coördinator legt bij elk team een formulier neer, waarop de keurmeesters hun opmerkingen noteren kunnen (zie pagina 12-26).
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 inname-etiket 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.



Het ✓- teken geeft aan dat deze pot gekeurd is.

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



De inzendingen worden op een verzorgde manier gepresenteerd.

3.4 De oorkondes

Met de resultaten die op het inschrijfformulier staan kunnen de oorkondes klaargemaakt 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.

3.5. 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 (zie hoofdstuk 3.4, pagina 3-5).

Bij de klassen **heiderraat** 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.

3.6 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 pagina 12-33 t/m 12-36).



De oorkondes worden uitgereikt.

3.7 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 opgevallen.
Hierbij kan hij gebruik maken van de logboekformulieren (zie pagina 12-28 t/m 12-32) en het keuringsverslag (zie pagina 12-33 t/m 12-36).
Het verslag kan hij gebruiken bij de bekendmaking van de uitslagen.
- het verslag en de keuringsresultaten bij de organisator komt, zodat deze in de bijenbladen gepubliceerd kunnen worden.
- het keuringslokaal in goede orde wordt teruggegeven.



Het keuringslokaal wordt na afloop netjes achtergelaten.

Hoofdstuk 4 - Het vochtpercentage

Dit hoofdstuk beschrijft de suiker- en de honingrefractometer, het ijken van deze refractometers en het meten van het vochtpercentage van honing met deze refractometers.

4.1 Soorten refractometers

Tijdens een keuring kunnen 3 soorten refractometers worden gebruikt:

- Een suikerrefractometer
- Een honingrefractometer
- Een digitale honingrefractometer



Een refractometer.

1. De suikerrefractometer

De suikerrefractometer bezit een schaalverdeling die de Brix-waarde van een oplossing van **sacharose** aangeeft. De Brix-waarde geeft het aantal grammen sacharose aan dat in een oplossing van 100 gram aanwezig is. De refractometer moet kunnen meten in het traject 50-85 % Brix en bij voorkeur afleesbaar zijn op 0,2 % Brix.

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

2. De 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 suiker- of vochtpercentage.

3. 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.



Let op!

Er zijn ook goedkope modellen in de handel.
Deze werken niet altijd naar behoren.

Opmerkingen:

- De meeste refractometers beschikken tegenwoordig over een ATC (automatische temperatuurcorrectie).
Heeft een suiker- of honingrefractometer geen ATC, dan moet men een temperatuurcorrectie toepassen (zie hoofdstuk 4.4, pagina 4-5 en hoofdstuk 4.6, pagina 4-9).
- Er zijn ook suikerrefractometers die het suikerpercentage en het vochtpercentage aangeven. Bij deze refractometers dient men de procedure van de suikerrefractometer te volgen.

4.2 Benodigheden voor het ijken van de refractometer

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

- Een omgevingstemperatuur van $\pm 20^{\circ}\text{C}$.
- Een monster vloeibare honing, waarvan het suikerpercentage bij 20°C bekend is.
Een dergelijke ijkhoning is verkrijgbaar bij het Bijenhuis te Wageningen of bij de Nederlandse Commissie voor Bijenproducten (zie bijlage, pagina B15 voor adressen).

Let erop dat de ijkhoning vloeibaar is!
Er mogen geen kristallen zichtbaar zijn.



Voor ijkhoning wordt meestal acaciahoning genomen.
Ijkhoning is, mits hij goed gesloten bewaard wordt, ca. 3 jaar houdbaar.

- Spatels van plastic of hout, waarmee de honing op het prisma van de refractometer gebracht kan worden.
- Zacht papier en water, waarmee na iedere meting het prisma van de refractometer kan worden schoongemaakt.
- 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 van het suiker- of vochtpercentage.

4.3 Het ijken van een suikerrefractometer met ATC

Een suikerrefractometer met ATC geeft het percentage sacharose en niet het totale percentage van de honingsuikers (glucose en fructose etc.) aan.

Om het juiste vochtpercentage te vinden moet er een correctie van het suikerpercentage worden toegepast.

Het vochtpercentage wordt bij een suikerrefractometer met ATC als volgt gemeten:

- Voordat het ijken van de refractometers begint, meet de coördinator de temperatuur van het lokaal en noteert hij/zij de gemeten temperatuur in het logboek.
- Laat de refractometer en de ijkhoning in de ruimte op temperatuur komen.
- Breng met de spatel een kleine hoeveelheid ijkhoning op het prisma (glaasje) van de refractometer aan. Sluit het klepje, druk het zachtjes aan en stel de scherpste in. Houd de refractometer tegen het licht en lees **het suikerpercentage** af.
- Voer de meting 3 keer uit. Schrijf de 3 gemeten suikerpercentages op. Maak de refractometer na elke meting met vochtig papier of een vochtig doekje schoon. Droog het prisma goed af met een doekje.
- Bereken het gemiddelde suikerpercentage van deze 3 metingen. De correctie, die hierna wordt beschreven, wordt op dit gemiddelde toegepast.

Deze correctie kan op 2 manieren plaatsvinden:

1. Bij het gemiddeld gemeten suikerpercentage 1,7% optellen.
2. De omrekentabel gebruiken (zie pagina 4-12).

1. Bij het gemiddeld gemeten suikerpercentage 1,7% optellen

De berekening van het vochtpercentage is als volgt:

$$100 \% - (\text{gemiddeld \% suiker} + 1,7 \%) = \dots \% \text{ vocht}$$

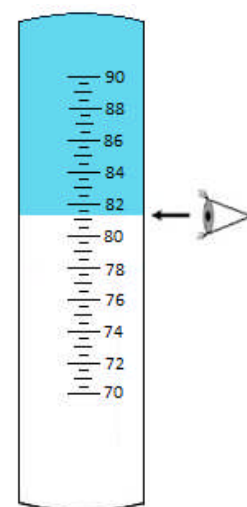
Voorbeeld:

Het gemiddelde suikerpercentage bedraagt 81,2%.
Hierbij wordt 1,7 % opgeteld.

$$81,2 \% + 1,7 \% = 82,9 \%$$

Trek vervolgens deze 82,9 % van de 100 % af.
De uitkomst is het vochtpercentage.

$$\text{Vochtpercentage} = 100 \% - 82,9 \% = 17,1$$



Suikerpercentage
81,2% Brix

Als na deze berekening het vochtpercentage afwijkt van het vochtpercentage van de ijkhoning, dan moet de refractometer volgens de bijgeleverde gebruiksaanwijzing zorgvuldig bijgesteld worden.

2. De omrekentabel gebruiken

Op pagina 4-12 staat de omrekentabel.

Zoek in de eerste kolom van de tabel het gemiddeld gemeten suikerpercentage op. In de tweede kolom staat het suikerpercentage van de honing inclusief de correctie van $\pm 1,7\%$.

In de derde kolom staat het vochtpercentage dat daarbij hoort.

Voorbeeld:

Het gemiddeld gemeten suikerpercentage is 81,2 %.

Kijk in kolom 1 van de tabel bij 81,2 %.

Het suikerpercentage inclusief de correctie van $\pm 1,7\%$ staat in kolom 2 (83%).

Het daarbij behorende vochtpercentage staat in kolom 3 (17%).

Refractometeraflezing in % Brix	Suikerpercentage van de honing inclusief de correctie van $\pm 1,7\%$	Vochtpercentage v/d honing
81,2	83,0	17,0

 Kolom 1

 Kolom 2

 Kolom 3

Het gebruik van de tabel heeft de voorkeur. Hij is nauwkeuriger en werkt sneller. Er hoeft niet meer omgerekend te worden.

Als na deze berekening het vochtpercentage afwijkt van het vochtpercentage van de ijkhoning, dan moet de refractometer volgens de bijgeleverde gebruiksaanwijzing zorgvuldig bijgesteld worden.

De coördinator bepaalt of de correctie met de 1,7% bijtelling of met de omrekentabel wordt uitgevoerd.

Kiest de coördinator voor de omrekentabel, dan moet hij/zij ervoor zorgen dat er een aantal exemplaren van de tabel voor de keurmeesters met een suikerrefractometer beschikbaar zijn.

4.4 Het ijken van een suikerrefractometer zonder ATC

Om bij het ijken van een suikerrefractometer zonder ATC het juiste vochtpercentage te vinden moeten er 2 correcties worden toegepast:

1. Een correctie voor de temperatuur
2. Een correctie van het suikerpercentage

Het vochtpercentage wordt bij een suikerrefractometer zonder ATC als volgt gemeten:

- Voordat het ijken van de refractometers begint, meet de coördinator de temperatuur van het lokaal en noteert hij/zij de gemeten temperatuur in het logboek.
- Laat de refractometer en de ijkhoning in de ruimte op temperatuur komen.
- Breng met de spatel een kleine hoeveelheid ijkhoning op het prisma (glaasje) van de refractometer aan. Sluit het klepje, druk het zachtjes aan en stel de scherpste in. Houd de refractometer tegen het licht en lees **het suikerpercentage** af.
- Voer de meting 3 keer uit. Schrijf de 3 gemeten suikerpercentages op. Maak de refractometer na elke meting met vochtig papier of een vochtig doekje schoon. Droog het prisma goed af met een doekje.
- Bereken het gemiddelde suikerpercentage van deze 3 metingen. De correcties, die hierna worden beschreven, worden op dit gemiddelde toegepast.
- Eerst moet er een temperatuurcorrectie worden toegepast. Deze temperatuurcorrectie gaat als volgt:
 - Vindt de meting met een suikerrefractometer zonder ATC plaats bij een temperatuur boven de 20°C, dan wordt er voor elke temperatuurgraad boven de 20°C 0,1 % (m/m) sacharose (0,1°Brix) bij het gemiddeld gemeten suikerpercentage opgeteld. Het suikerpercentage wordt hierdoor in % hoger en het vochtpercentage in % lager.
 - Vindt de meting met een suikerrefractometer zonder ATC plaats bij een temperatuur beneden de 20°C, dan wordt er voor elke temperatuurgraad beneden de 20°C 0,1 % (m/m) sacharose (0,1°Brix) van het gemiddeld gemeten suikerpercentage afgetrokken. Het suikerpercentage wordt hierdoor in % lager en het vochtpercentage in % hoger.

Na de temperatuurcorrectie moet er een correctie van het suikerpercentage plaatsvinden, omdat een suikerrefractometer het percentage sacharose en niet het totale percentage van de honingsuikers (glucose en fructose etc.) aangeeft.

De correctie van het suikerpercentage kan op 2 manieren plaatsvinden:

1. Bij het gemiddelde suikerpercentage 1,7% optellen.
2. De omrekentabel gebruiken (zie pagina 4-12).

1. Berekening met temperatuurcorrectie en bijtelling van 1,7%

Bij de onderstaande berekening van het vochtpercentage gaan we ervan uit dat het lokaal een temperatuur van 22°C heeft en het gemiddeld gemeten suikerpercentage 81,2% is.

De berekening ziet er als volgt uit:

$$100 \% - (\text{correctie temperatuur} + \text{gemiddeld \% suiker} + 1,7 \%) = \dots \% \text{ vocht}$$

Voorbeeld:

Het aantal graden boven de 20°C is in dit voorbeeld 2°C.
Voor elke graad wordt 0,1% bijgeteld. Hier dus 0,2%.

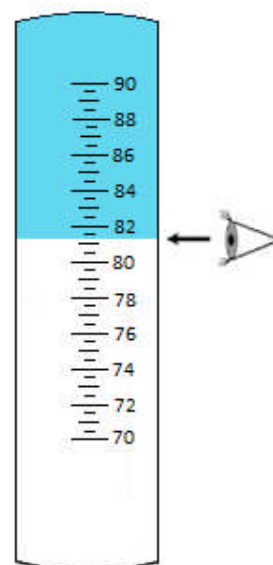
Het gemiddeld gemeten suikerpercentage bedraagt 81,2%.
Hierbij wordt 1,7 % opgeteld.

De berekening ziet er dan als volgt uit:

$$100\% - (0,2\% + 81,2 \% + 1,7 \%) = \dots \% \text{ vocht}$$

$$100\% - 83,1 = 16,9 \% \text{ vocht}$$

Als na deze berekening het vochtpercentage afwijkt van het vochtpercentage van de ijkhoening, dan moet de refractometer volgens de bijgeleverde gebruiksaanwijzing zorgvuldig bijgesteld worden.



Suikerpercentage
81,2% Brix

2. Berekening met temperatuurcorrectie en omrekentabel

Bij onderstaande berekening van het vochtpercentage gaan we ervan uit dat het lokaal een temperatuur van 22°C heeft en het gemiddeld gemeten suikerpercentage 81% is.

De berekening gaat als volgt:

Het aantal graden boven de 20°C is in dit voorbeeld 2°C.
Voor elke graad wordt 0,1% bijgeteld. Hier dus 0,2%.

Het gemiddeld gevonden suikerpercentage is 81 %.

Het totaal van het suikerpercentage is dan: **0,2% + 81 % = 81,2%**

Zoek dit suikerpercentage (81,2%) in kolom 1 van de tabel op.
 In kolom 2 staat het suikerpercentage van de honing inclusief de correctie van $\pm 1,7\%$.
 In kolom 3 staat het vochtpercentage dat daarbij hoort.

Voorbeeld:

Refractometeraflezing in % Brix	Suikerpercentage van de honing inclusief de correctie van $\pm 1,7\%$	Vochtpercentage v/d honing
81,2	83,0	17,0
		
Kolom 1	Kolom 2	Kolom 3

Het gevonden suikerpercentage inclusief temperatuurcorrectie is 81,2 %.
 Kijk in eerste kolom van de tabel bij 81,2 %. Het suikerpercentage van de honing is dan 83 % inclusief de correctie van 1,7%. Het daarbij behorende vochtpercentage is 17 %.

Als na deze berekening het vochtpercentage afwijkt van het vochtpercentage van de ijkhoning, dan moet de refractometer volgens de bijgeleverde gebruiksaanwijzing zorgvuldig bijgesteld worden.

De coördinator bepaalt of de correctie met de 1,7% bijtelling of met de omreken tabel wordt uitgevoerd. Kiest de coördinator voor de omreken tabel, dan moet hij/zij ervoor zorgen dat er een aantal exemplaren van de tabel voor de keurmeesters met een suikerrefractometer beschikbaar zijn.

Opmerking:

Stel dat het lokaal een temperatuur heeft van 18°C, dan wordt er bij de berekening 0,2 % van het gemiddeld gemeten suikerpercentage afgetrokken.

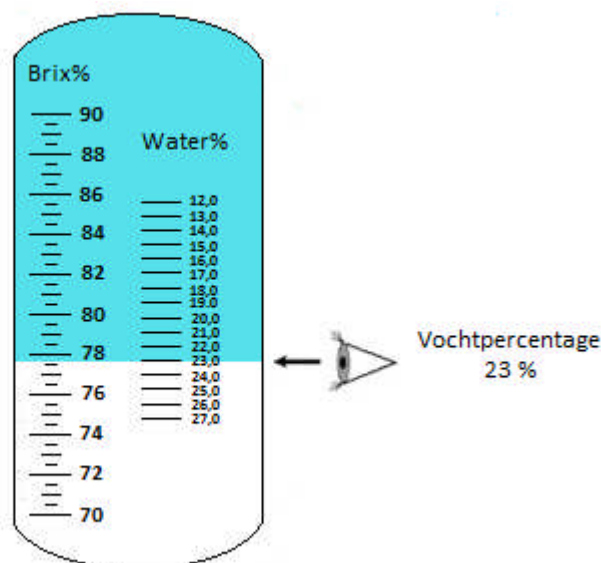
4.5 Het ijken van de honingrefractometer met ATC

Een honingrefractometer geeft meteen het vochtpercentage aan.

Het vochtpercentage wordt bij een honingrefractometer met ATC als volgt gemeten:

- Voordat het ijken van de refractometers begint, meet de coördinator de temperatuur van het lokaal en noteert hij/zij de gemeten temperatuur in het logboek.
- Laat de refractometer en de ijkhoning in de ruimte op temperatuur komen.
- Breng met de spatel een kleine hoeveelheid ijkhoning op het prisma (glaasje) van de refractometer aan. Sluit het klepje, druk het zachtjes aan en stel de scherpte in. Houd de refractometer tegen het licht en lees het **vochtpercentage** af.
- Voer de meting 3 keer uit. Schrijf de 3 gemeten vochtpercentages op. Maak de refractometer na elke meting schoon met vochtig papier of een vochtig doekje. Droog het prisma goed af met een doekje.
- Bereken het gemiddelde vochtpercentage van deze 3 metingen.

Als het gemiddeld gemeten vochtpercentage afwijkt van het vochtpercentage van de ijkhoning, dan moet de refractometer volgens de bijgeleverde gebruiksaanwijzing zorgvuldig bijgesteld worden.



Een honingrefractometer geeft meteen het vochtpercentage aan.

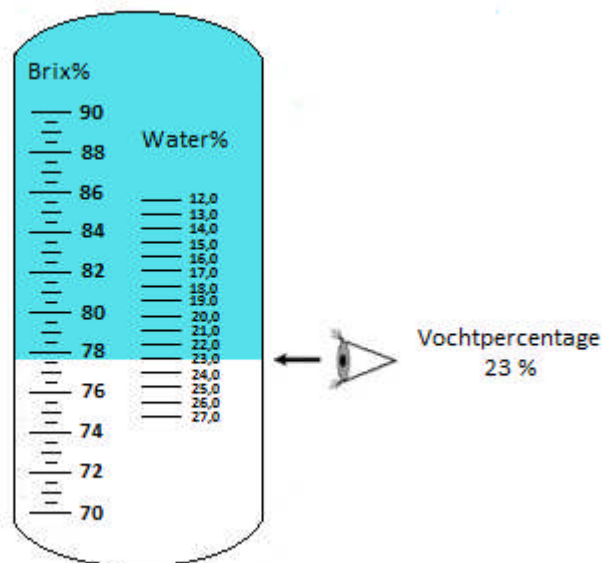
4.6 Het ijken van de honingrefractometer zonder ATC

Een honingrefractometer geeft meteen het vochtpercentage aan.

Wel moet er bij een honingrefractometer zonder ATC een temperatuurcorrectie worden toegepast.

Het vochtpercentage wordt bij een honingrefractometer zonder ATC als volgt gemeten:

- Voordat het ijken van de refractometers begint, meet de coördinator de temperatuur van het lokaal en noteert hij/zij de gemeten temperatuur in het logboek
- Laat de refractometer en de ijkhoning in de ruimte op temperatuur komen.
- Breng met de spatel een kleine hoeveelheid ijkhoning op het prisma (glaasje) van de refractometer aan. Sluit het klepje, druk het zachtjes aan en stel de scherpste in. Houd de refractometer tegen het licht en lees het **vochtpercentage** af.
- Voer de meting 3 keer uit. Schrijf de 3 gevonden vochtpercentages op. Maak de refractometer na elke meting met vochtig papier of een vochtig doekje schoon. Droog het prisma goed af met een doekje.
- Bereken het gemiddelde van deze 3 metingen. Op dit gemiddelde wordt de temperatuurcorrectie toegepast.



Een honingrefractometer geeft meteen het vochtpercentage aan.

De temperatuurcorrectie bij een honingrefractometer zonder ATC gaat als volgt:

- Vindt de meting met een honingrefractometer zonder ATC plaats bij een temperatuur boven de 20°C, dan wordt er voor elke temperatuurgraad boven de 20°C 0,1 % van het gemiddeld gemeten vochtpercentage afgetrokken.
Het suikerpercentage wordt hierdoor in % hoger en het vochtpercentage in % lager.

Voorbeeld:

Het lokaal heeft een temperatuur van 22°C. Het gemiddeld gemeten vochtpercentage is 17 %. Er wordt dan 0,2 % van dit vochtpercentage afgetrokken.

$$\text{Vochtpercentage} = 17 \% - 0,2 \% = 16,8 \%$$

- Vindt de meting met een suikerrefractometer zonder ATC plaats bij een temperatuur beneden de 20°C, dan wordt er voor elke temperatuurgraad beneden de 20°C 0,1 % bij het gemiddeld gemeten vochtpercentage opgeteld.
Het suikerpercentage wordt hierdoor in % lager en het vochtpercentage in % hoger.

Voorbeeld:

Het lokaal heeft een temperatuur van 18°C. Het gemiddeld gemeten vochtpercentage is 17 %. Er wordt dan 0,2 % bij dit vochtpercentage opgeteld.

$$\text{Vochtpercentage} = 17 \% + 0,2 \% = 17,2 \%$$

Als het gemiddeld gemeten vochtpercentage inclusief de temperatuurcorrectie afwijkt van het vochtpercentage van de ijkhoning, dient men de refractometer volgens de bijgeleverde gebruiksaanwijzing zorgvuldig bij te stellen.

4.7 Het meten van het vochtpercentage tijdens de keuring

Tijdens de keuring wordt het vochtpercentage van de onderstaande klassen gemeten:

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

Het meten van het vochtpercentage gebeurt, afhankelijk van de soort refractometer, op dezelfde manier als in de hoofdstukken 4.3 t/m 4.6 staat beschreven.

Het enige verschil is dat er nu niet 3 keer, maar één keer wordt gemeten.

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 pagina 12-30).

Het vochtpercentage van de klassen 2, 3 en 4 (kristalliserende honing, gekristalliseerde en crèmehoning) kan niet gemeten worden.

Een refractometer meet alleen de opgeloste stoffen. In de bovenstaande klassen zijn de glucosekristallen in de honing niet opgelost. Daarom worden ze niet mee-gemeten.

Hierdoor zal een refractometer een te laag suikergehalte meten en een te hoog vochtpercentage aangeven. Het verschil kan oplopen tot zo'n 3 á 4 procent.

4.8 Omrekentabel voor een suikerefractometer

Deze tabel kan worden gebruikt voor het bepalen van het vochtpercentage. Deze tabel geeft het verband aan tussen de refractometeraflezing, het suikerpercentage (inclusief de correctie van $\pm 1,7$ %) en het vochtpercentage van de honing.

Refractometeraflezing in % Brix	Suikerpercentage van de honing inclusief de correctie van $\pm 1,7$ %	Vochtpercentage v/d honing
84,8	86,7	13,3
84,6	86,5	13,5
84,4	86,3	13,7
84,2	86,1	13,9
84,0	85,8	14,2
83,8	85,6	14,4
83,6	85,4	14,6
83,4	85,2	14,8
83,2	85,0	15,0
83,0	84,8	15,2
82,8	84,6	15,4
82,6	84,4	15,6
82,4	84,2	15,8
82,2	84,0	16,0
82,0	83,8	16,2
81,8	83,6	16,4
81,6	83,4	16,6
81,4	83,2	16,8
81,2	83,0	17,0
81,0	82,8	17,2
80,8	82,6	17,4
80,6	82,4	17,6
80,4	82,2	17,8
80,2	82,0	18,0
80,0	81,7	18,3
79,8	81,5	18,5
79,6	81,3	18,7
79,4	81,1	18,9
79,2	80,9	19,1
79,0	80,6	19,4
78,8	80,4	19,6
78,6	80,2	19,8
78,4	80,0	20,0
78,2	79,8	20,2
78,0	79,6	20,4
77,8	79,4	20,6
77,6	79,2	20,8
77,4	79,0	21,0
77,2	78,8	21,2
77,0	78,6	21,4
76,8	78,3	21,7
76,6	78,2	21,8
76,4	78,0	22,0
76,2	77,8	22,2
76,0	77,5	22,5
75,8	77,3	22,7
75,6	77,1	22,9
75,4	76,9	23,1
75,2	76,7	23,3
75,0	76,5	23,5

4.9 Hoe lang is de honing houdbaar?

Volgens de nieuwe 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 geslinderde 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. Niet iedere imker beschikt over een refractometer. 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.

5.1 De etiketeisen van honing

De volgende aanduidingen moeten volgens het **Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen** en volgens het **Warenwetbesluit honing** verplicht op het etiket vermeld staan:

1. De naam van het product

Op het etiket moet de aanduiding **honing** vermeld 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 5-10).



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

Enkele voorbeelden van etiketten die niet correct zijn:



Zuivere en Bijenhoning zijn niet toegestaan.



Echte en zuiver zijn niet toegestaan.

Opmerking:

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

Medicinale aanduidingen

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

Op gezondheid gerichte aanduidingen zijn eveneens niet toegestaan.

Voorbeelden:

- 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 onderzoek kan hierover uitsluitsel 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:

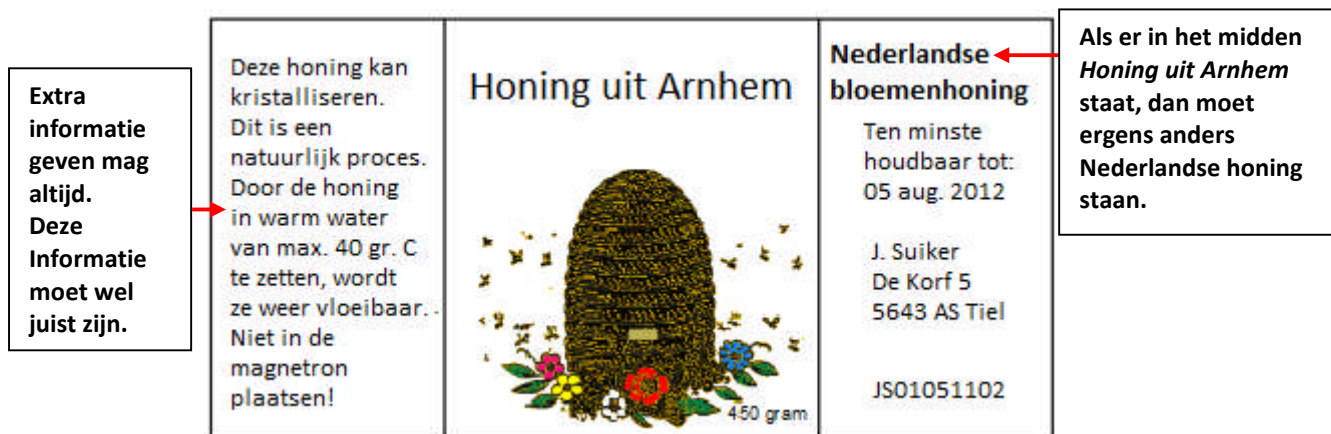
Bij de aanduiding **crème-melange-honing** is het niet duidelijk uit welke honingsoorten deze melange is samengesteld. In plaats van **melange** kan men beter de aanduiding **bloemenhoning** gebruiken. Daaronder kan men dan nog eens de aanduiding **crèmehoning** vermelden. Dit is voor de consument veel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

2. Het land van herkomst

Het land van herkomst moet eveneens op het etiket staan. Dus bij ons moet op etiket de aanduiding **Nederlandse** staan (Nederlandse honing, Honing uit Nederland, Nederlandse zomerhoning, Nederlandse lindehoning).



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



De aanduidingen **EU-honing** of **honing uit de EU** zijn op een Nederlandse keuring niet toegestaan. Op een Nederlandse keuring wordt Nederlandse honing gekeurd. Als één van deze aanduidingen op het etiket voorkomt dan betekent dit, dat de honing een mengsel is en uit één of meer landen van de EU afkomstig is. Het hoeft dan niet per se Nederlandse honing te zijn. Deze aanduidingen zijn bedoeld voor bedrijven en importeurs.

Opmerking:

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

3. De gewichtsaanduiding

De inhoud moet op het etiket in grammen vermeld worden.
De inhoud mag met **gram** en **g** (zonder punt) aangegeven worden.
De aanduiding **gr** is volgens het Système International (SI-stelsel) niet toegestaan.
Dus: **450 gram of 450 g**
Het aanduiding **inhoud**: hoeft er niet bij; het mag wel.





De afkorting **gr.** is niet toegestaan.

Het **e-teken** mag niet worden gebruikt. Dit is enkel en alleen voorbehouden aan gecontroleerde afvulsystemen bij grote bedrijven.

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

De naam en het volledige adres van de imker moeten op het etiket staan (dus: **naam, straatnaam, postcode en plaats**). Voor personen en bedrijven die ingeschreven staan bij de Kamer van Koophandel zijn de handelsnaam en de plaats van vestiging voldoende.



5. De houdbaarheidsaanduiding

(Voedsel en Waren Autoriteit - wijziging 15 juli 2009)

Er zijn twee houdbaarheidsaanduidingen mogelijk:

1. Ten minste houdbaar tot:
2. Ten minste houdbaar tot einde:

1. 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, een afkorting 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 2012 kan worden aangegeven met **2012** of met **12**.

Een datum als 5 augustus 2012 mag dus op de volgende manieren op het etiket staan:

- Ten minste houdbaar tot: 5 augustus 2012
- Ten minste houdbaar tot: 5 aug. 12
- Ten minste houdbaar tot: 05-08-2012
- Ten minste houdbaar tot: 05-08-12

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



2. Ten minste houdbaar tot einde:

Een kortere datumaanduiding op het etiket mag, maar dan moet men wel deze aanduiding gebruiken.

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

Voorbeelden:

- Ten minste houdbaar tot einde: augustus 2012
- Ten minste houdbaar tot einde: aug. 12
- Ten minste houdbaar tot einde: 08-2012
- Ten minste houdbaar tot einde: 08-12

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:** (Ten minste houdbaar tot einde: 2012).

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.

Opmerkingen:

- 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.



Een datum op het deksel is toegestaan, mits op het etiket de aanduiding **Ten minste houdbaar tot (einde): zie deksel** staat.

- Twee verschillende datumaanduidingen op de pot zijn niet toegestaan. Dit komt wel eens voor bij een gebruikte deksel. Op de zijkant van zo'n deksel staat meestal een datum afgedrukt.
- Het aanbrengen van de houdbaarheidsdatum met een stempel is toegestaan.

6. De productiecode

De imker wordt geadviseerd enkele zaken bij te houden:

- De datum waarop hij/zij de honing heeft geslingerd.
- De hoeveelheid honing die hij/zij heeft geoogst.
- Uit welk gebied de honing afkomstig is.
- Uit welke stand/kasten de honing afkomstig is.
- Eventueel het vochtpercentage van de honing.

Bij een controle van het VWA is het handig als de imker, van elke partij honing die hij/zij geslingerd heeft, deze gegevens kan laten zien. Om diverse partijen te kunnen onderscheiden is hij/zij wettelijk verplicht een productiecode op het etiket te zetten. Deze productiecode kan bestaan uit cijfers en letters.

De imker mag de code zelf bepalen, als hij/zij maar aan de hand van de code kan nagaan om welke partij honing het gaat. Voor de consument hoeft de code niet duidelijk te zijn.

Opmerkingen:

- Als de productiecode op het etiket staat, dan hoeft men de aanduiding **code** of **productiecode** er niet bij te vermelden. Het mag wel.
- De code mag ook op het deksel, de bodem of op een andere plaats staan, als er maar naar wordt verwezen (**code: zie deksel, code: zie bodem**). De aanduiding **code:** moet er dan wel bij.
- Het aanbrengen van de code met een stempel is toegestaan.
- **De slingerdatum** mag ook als code gebruikt worden.

Voorbeeld:

Voor de 1^e oogst in mei van 2011 van bijenstand 02 kan men de code **01051102** kiezen.

Ook kan men de initialen van de naam erin verwerken. Bij de naam **Jan Suiker** zou dan de **JS** erbij kunnen komen: **JS01051102**.





Een code op het deksel is toegestaan, mits op het etiket de aanduiding **Code: zie deksel** staat.

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 (pagina B2) bevindt zich een pollenlijst. In deze lijst staan een aantal honingsoorten met bijbehorende pollenpercentages.

Advies:

Uit stuifmeelonderzoek is gebleken, dat het in Nederland moeilijk is om een honing van één plantensoort te oogsten. Het is daarom verstandiger om op het etiket **honing** of **bloemenhoning** te vermelden.

Hiermee voorkomt men conflicten met de Voedsel en Waren Autoriteit.

Mocht men toch willen weten wat voor soort honing men heeft, dan kan men de honing laten onderzoeken bij de **Studiegroep pollenonderzoek in honing**.

Voor adressen en informatie zie bijlage, pagina B15.



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:

- 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.
- Botulisme
Een waarschuwing voor botulisme bij kinderen die jonger zijn dan 1 jaar mag op het etiket vermeld worden, maar is niet verplicht.

Voorbeeld:

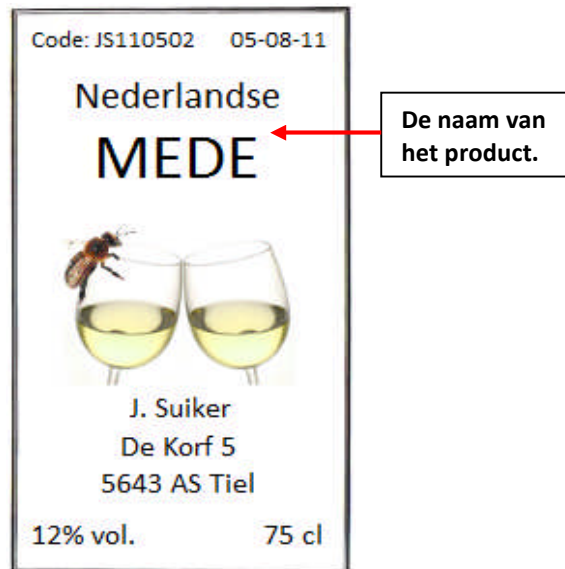
Honing is niet geschikt voor kinderen die jonger zijn dan 1 jaar.
Honing kan botulisme veroorzaken.

5.2 De etiketeisen voor mede

Op het etiket moet het volgende staan:

1. De naam van het product

Op het etiket moet **mede** staan.



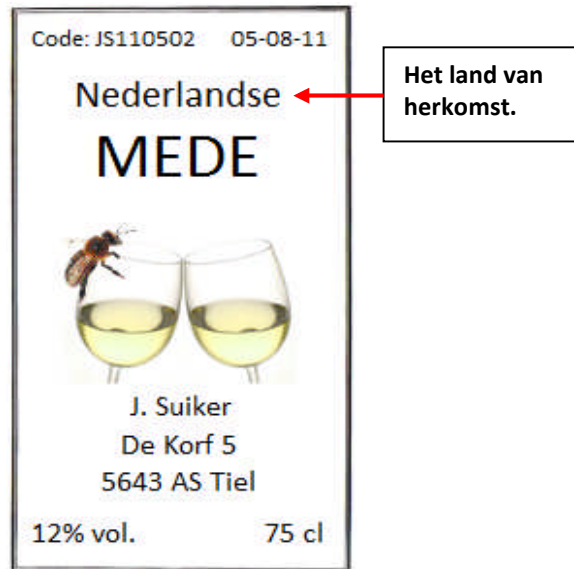
De aanduiding **honingwijn** is niet toegestaan. De aanduiding **wijn** is bestemd voor gegist druivensap. Een uitzondering is vruchtenwijn, daar zijn aparte regels voor opgesteld.

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).

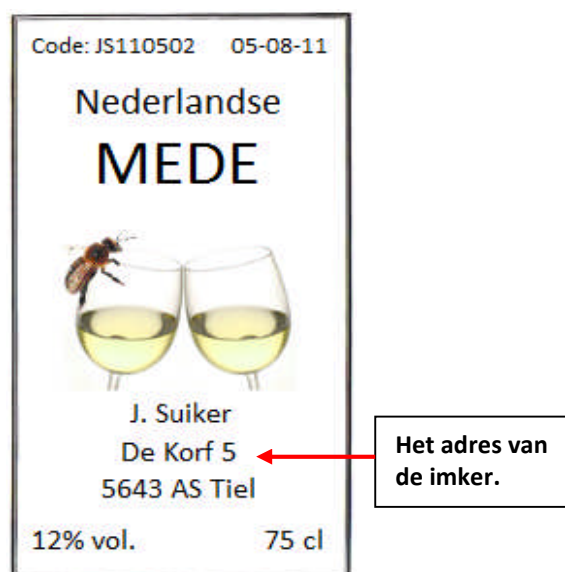


Opmerking:

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

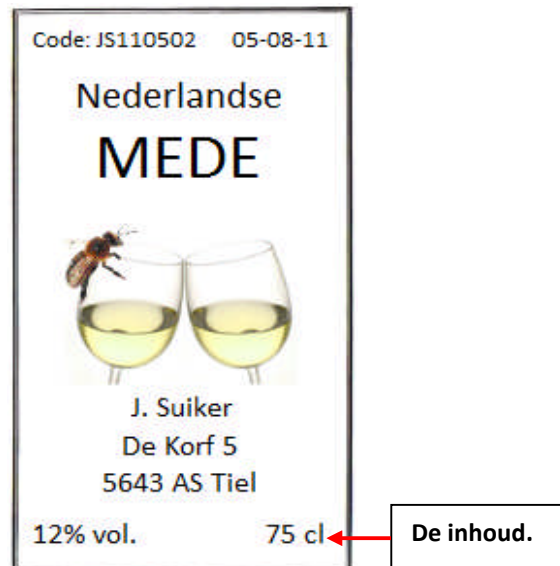
De volledige naam, het adres van de imker met de postcode moeten op het etiket staan. Voor personen en bedrijven die ingeschreven staan bij de Kamer van Koophandel zijn de handelsnaam en de plaats van vestiging voldoende.



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).

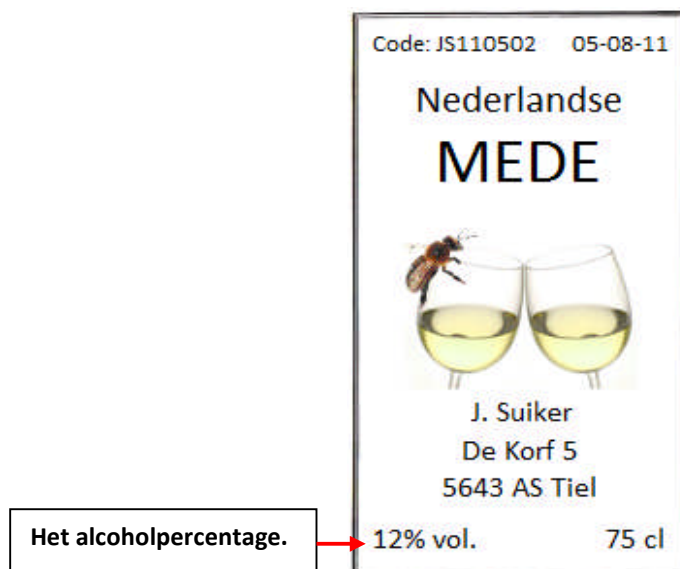
De officiële afkortingen zijn: l, cl en ml (**kleine letters zonder punt**).



5. Het alcoholpercentage in volumeprocenten

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** vermeld staan; de datum waarop de mede in de fles is gedaan.

Hierbij moeten **dag, maand en jaartal** worden aangegeven.

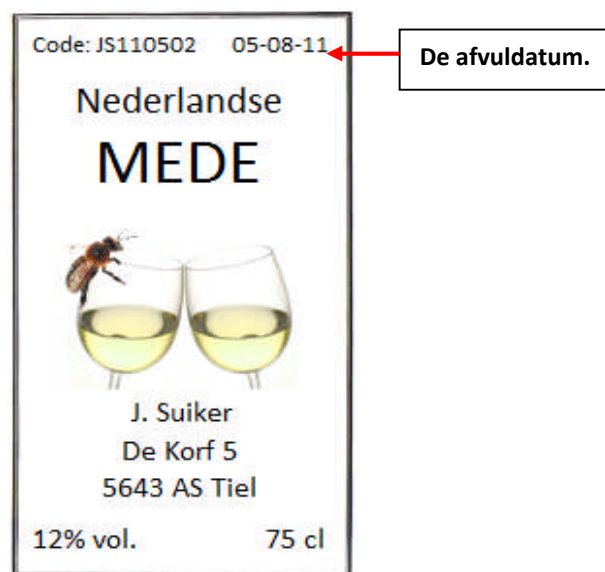
Een houdbaarheidsdatum met de aanduidingen **Ten minste houdbaar tot:.....** of **Ten minste houdbaar tot einde:.....** hoeft er niet op.

Voor de manier waarop de datum aangegeven wordt, gelden dezelfde voorschriften als voor honing (zie hoofdstuk 5.1 punt 5, pagina 5-6) bij **ten minste houdbaar tot:).**

Voorbeelden:

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

- 05 augustus 2011
- 05 aug. 2011
- 05-08-2011
- 05-08-11



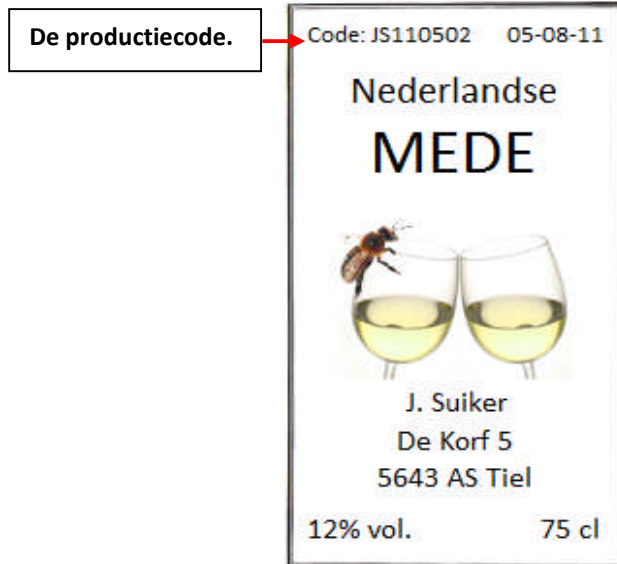
7. De productiecode

Net zoals bij honing (zie hoofdstuk 5.1 - punt 6, pagina 5-9) moet er bij mede een code op het etiket staan.

Opmerkingen:

- De aanduiding **Code** of **Productiecode** hoeft men er niet bij te vermelden. Het mag wel.
- Het aanbrengen van de code met een stempel is toegestaan.

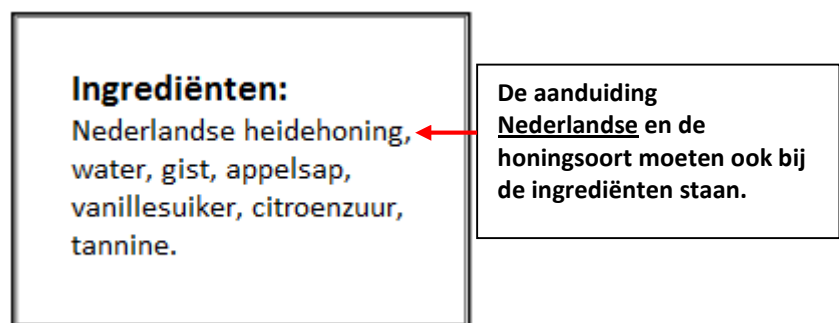
- De code mag ook op de dop, de bodem of op een andere plaats staan, als er maar naar wordt verwezen (**code: zie dop, code: zie bodem**).
De aanduiding **code**: moet er dan wel bij.
- Als code mag ook **de afvuldatum** gebruikt worden.
Zet er dan wel de aanduiding **code**: voor, want anders komt men bij een keuring in de war met de afvuldatum.



8. Alle ingrediënten

Alle ingrediënten die aan de mede zijn toegevoegd moeten op de fles staan. Dat kan op het etiket aan de voorkant van de fles, maar ook op een apart etiket aan de achterkant van de fles. Bij de ingrediënten moet ook **Nederlandse** en **de honingsoort(-en)** vermeld worden.

Voorbeeld:



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 (zie pagina 5-2 en 5-3).

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: Heidemelange-honing
- Klasse 7: Raatbrokken in honing of brokhoning

In hoofdstuk 6.1 worden de keuringsonderdelen van bovenstaande klassen beschreven. De keuringsonderdelen staan zo veel mogelijk in de dezelfde volgorde als op het keuringsformulier.

In hoofdstuk 6.2 worden nog enkele specifieke onderdelen van klasse 7 (raatbrokken in honing) behandeld.

6.1 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. **Dit zijn de voorwaarden waar een rode asterisk (*) achter staat.** 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** (zie bijlage, pagina B16).

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 uitsluitend honing uit het desbetreffende land bevatten (zie etiketeisen, pagina 5-1).

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, pagina B16).

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

- **In elke pot moet minimaal 450 gram honing zitten.***

Meer mag, maar men dient er dan wel voor te zorgen dat op het etiket de juiste inhoud wordt vermeld.

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.***

- 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 op de pot aanwezig zijn. Hetzelfde geldt voor vuil of vingerafdrukken.

Laagvorming

Voor: ➤ Klasse 4 - Crèmehoning

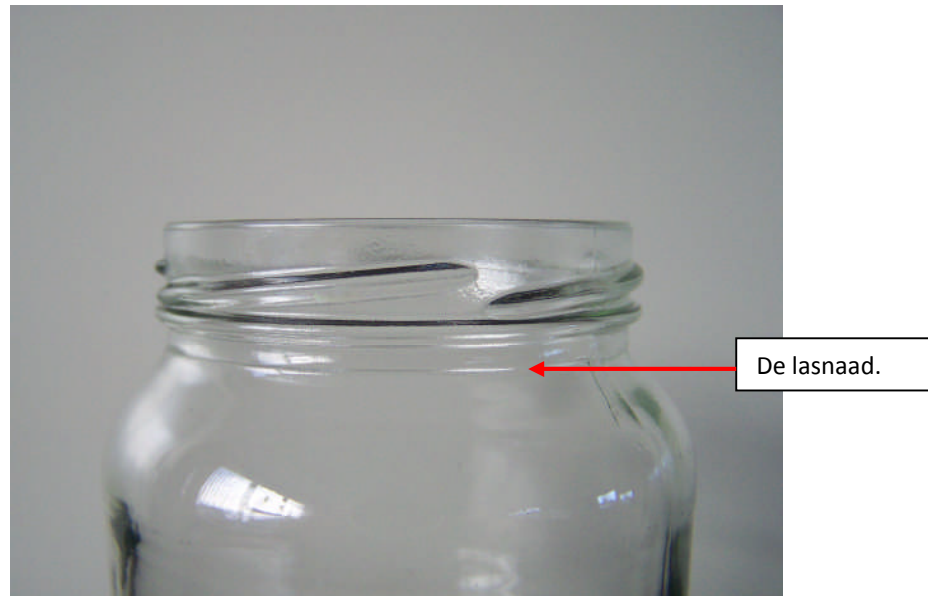
- Er zijn duidelijke lagen in de pot zichtbaar. De honing is te snel na het roeren afgevuld. Er zit dan veel lucht tussen de lagen opgesloten. Het kan ook zijn dat de honing vlak voor een keuring is afgevuld.



Lagen in de pot.

Afvlniveau

- **Alle potten moeten minimaal tot aan de lasnaad/rietnaad 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.



Kleur, geur en smaak

- Algemeen

De kleur, geur en smaak van de honing 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, pagina B16).

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 pagina 6-4).

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** (pagina 6-4).

- 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 (zie pagina 6-14).

- Deksels van kunststof met schroefrand zijn toegestaan.

Een inlegvel hoeft er niet in te zitten.

Het mag wel.

Deksels van aluminium 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**

Voor: ➤ 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 temperatuurswisseling 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**

Voor: ➤ 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, 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 luchtbel is toegestaan, te veel grote luchtbellen niet.



- Kratertjes

- Voor: ➤ 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)

Voor: ➤ 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 (heidemelange-honing).

Heidehoning is gelei-achtig en gaat pas lopen als hij geroerd wordt (thixotropisch).

Als bij klasse 6 (heidemelange-honing) 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** (zie pagina 6-4).

Kristallisatie

Voor: ➤ 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 (crèmehoning) 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

- Voor: ➤ 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 zat, 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 luchtbellens 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.



Voorbeeld bij 1.
Kaarsvetverschijnsel langs de hele wand..



Voorbeeld bij 2.
Witte vlekken en slierten.

Meting van het vochtpercentage

- Voor: ➤ Klasse 1 - Vloeibare honing
➤ Klasse 5 - Heidemelange-honing
➤ Klasse 6 - Heidehoning
➤ Klasse 7 - Raatbrokken in honing
➤ Klasse 8 - Heideraat
➤ Klasse 9 - Zomerraat
- Het vochtpercentage van vloeibare honing, heidemelange-honing 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 wordt beschreven 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 aangegeven, niet bij het vochtpercentage!



Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

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!

 Nederlandse Commissie voor Bijenproducten		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.

Etiket

- Op één van de potten moet een etiket zitten.
Op de andere twee potten niet.
Mochten er 3 potten met 3 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 tussen de naden van de pot zit.

Zie hoofdstuk 5 voor de overige etiketeisen.



Drie identieke potten met op één
pot een etiket.

6.2 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 die in hoofdstuk 6.1 zijn beschreven.

Wat is raatbrokken in honing oftewel 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.

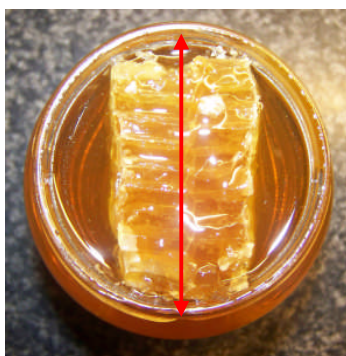
Raat

- **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 de pot.



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 zijanten 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 pagina 5-1).

- 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 pagina 5-1).

- Voor de overige etiketeisen zie pagina 6-13 en 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 in een honingkammeraam.

7.1 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. **Dit geldt voor alle voorwaarden waar een rode asterisk (*) achter staat.**

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, pagina B16).

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, pagina 5-2).

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, pagina B16).

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 het 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.

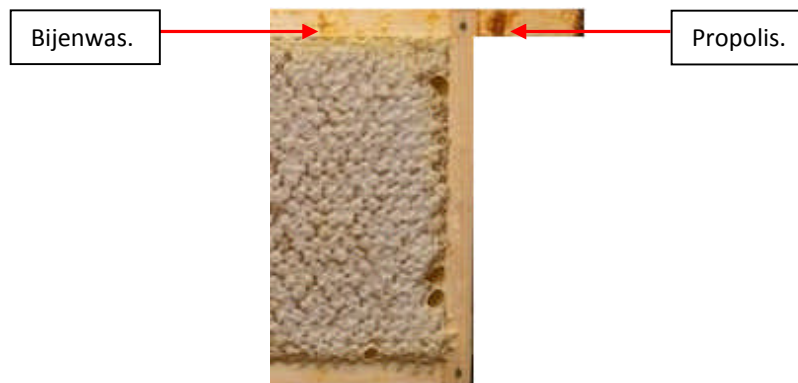
- Het raam mag ook in een kastje met aan beide zijden glas ingeleverd worden (zie onderstaande foto).



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

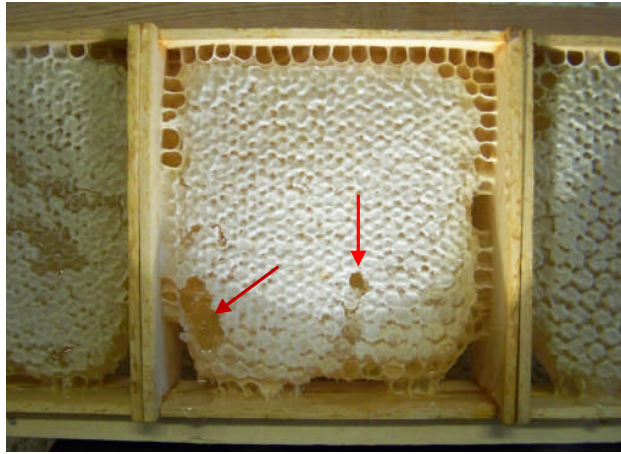
De cellen mogen niet bebroed zijn geweest (maagdelijke raat). Deze cellen zijn te herkennen aan een donkere kleur.
Zijn er bebroede cellen aanwezig, dan wordt de inzending uit de keuring genomen.

- 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

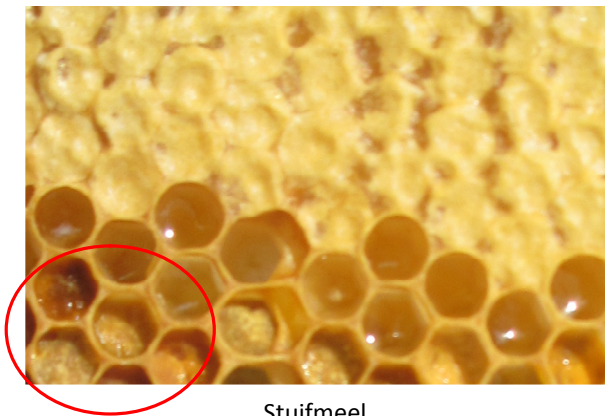
De cellen van de raat moeten volledig gevuld zijn.



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, pagina B16).

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 een 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?

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 raathoning nog zo'n **12 maanden** bewaard worden.

Het HMF-gehalte van de raathoning 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 raathoning 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 aangegeven, niet bij het vochtpercentage!

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 6 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 raathoning een houdbaarheidstermijn van ± 12 maanden.

Het HMF-gehalte van de raathoning 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 raathoning bij $\pm 20^\circ\text{C}$ nog ± 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!

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 6 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.

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.

Zie hoofdstuk 5 voor de overige etiketeisen.

Hoofdstuk 8 - 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.

8.1 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. **Dit zijn de voorwaarden waar een rode asterisk (*) achter staat.** 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.**

- **De bijenwas moet uit Nederland komen.**

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. *
- Weegt het blok bijenwas minder, dan wordt het uit de keuring genomen.
De bijenwas kan bij de inname al gewogen worden.



Een blok bijenwas van minimaal 500 gram.

- Bij **klasse 11** (kunstraat) **moeten 2 losse vellen kunstraat** (broedkamerformaat) **en één broedkamerraam 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 een afmeting van 33,5 cm x 19,3 cm hebben.

Klopt de afmeting niet, dan wordt de inzending niet gekeurd.

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

Weeg het vel kunstraat op een weegschaal die op 1 gram nauwkeurig weegt.

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. *



Onbehandeld / Gepatineerd

- Bij **klasse 13** (waskaarsen) moeten 3 figuurkaarsen, 3 gedompelde kaarsen of 3 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?

- De bijenwas moet zuiver zijn. Een vermenging met andere wassoorten is niet toegestaan. **Als dat niet het geval is, 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 (zie onderstaande afbeelding).

Zuivere bijenwas? 	Om te testen of het zuivere bijenwas is, kunnen verschillende proeven uitgevoerd worden (zie pagina 11-2). Hieronder geeft U aan welke proef /proeven U heeft toegepast.			Uit de keuring!
	- breekproef ☒	- kneedproef ☒	- krasproef ☐	
	- kauwproef ☐	- snijproef ☒		
	- De inzending bestaat niet uit zuivere bijenwas. ☐			
	Reden:.....			

Breek van een stuk bijenwas, een wasfiguur of een kaars een stuk af.

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

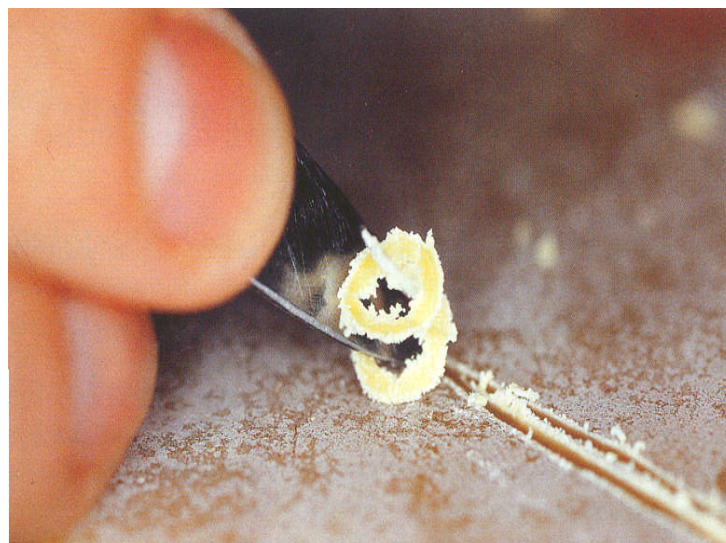
Kneed een stukje bijenwas ter grootte van een erwt zo'n 10 minuten tussen de vingers. De was mag niet aan de vingers blijven hangen. Trekt men aan de bijenwas, dan mag hij niet glanzen. De bijenwas moet vrij snel afbreken.



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

- De krasproef

Kras met een mes, nagel of spatel over het wasoppervlak. Als het zuivere bijenwas is, dan rolt de bijenwas die eruit gekrast wordt zich spiraalvormig op.



De krasproef. Het stukje bijenwas dat eruit gekrast wordt, rolt zich spiraalvormig op.

- 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.

Als de bijenwas muf ruikt, dan zijn de raten beschimmeld geweest.

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

Er zijn twee manieren om de geur van bijenwas goed te kunnen ruiken:

1. Wrijf met een vinger over het oppervlak.
2. Verwarm een stukje bijenwas ter grootte van een erwt op een onbrandbare ondergrond. De geur moet aangenaam en niet hinderlijk zijn.
Voor het smelten van een stukje bijenwas kan een lepel of een kuipje van een theelichtje dienst doen. Om het stukje bijenwas te verwarmen kan het beste een gasaansteker gebruikt worden. Deze geeft minder geur af dan een lucifer (zwavel). Om de vingers niet te branden kan een eenvoudig toestelletje gemaakt worden (zie onderstaande afbeelding) .

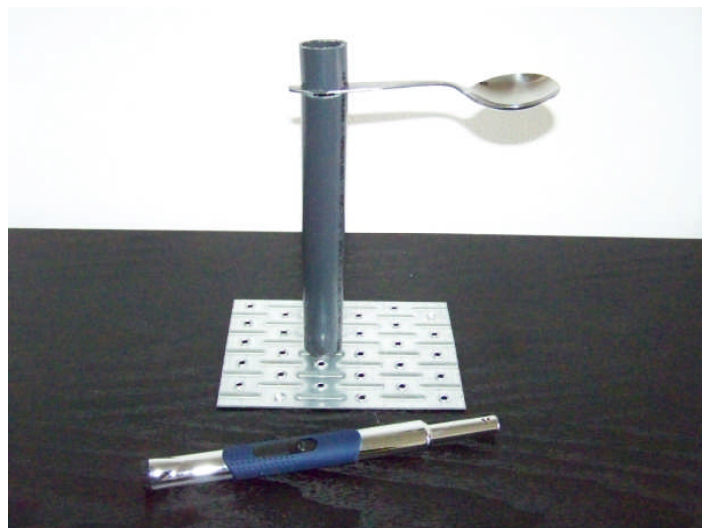
Benodigdheden:

- een lepel
- een stukje rondhout (lengte ± 2 cm)
- een stukje pvc-buis (lengte ± 15 cm)
- een metalen plaatje (de bodem)

Neem het stukje rondhout en schroef dit op een metalen plaatje. Het stukje rondhout moet dezelfde diameter hebben als de binnenkant van de pvc-buis.

Zaag de pvc-buis aan één kant voor de helft in, ongeveer 3 cm van het einde.

Zet de pvc-buis op het stukje rondhout. Steek de lepel in de gleuf van de pvc-buis.



Geen bijenwasgeur

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 (zie hieronder en op pagina 11- 42).

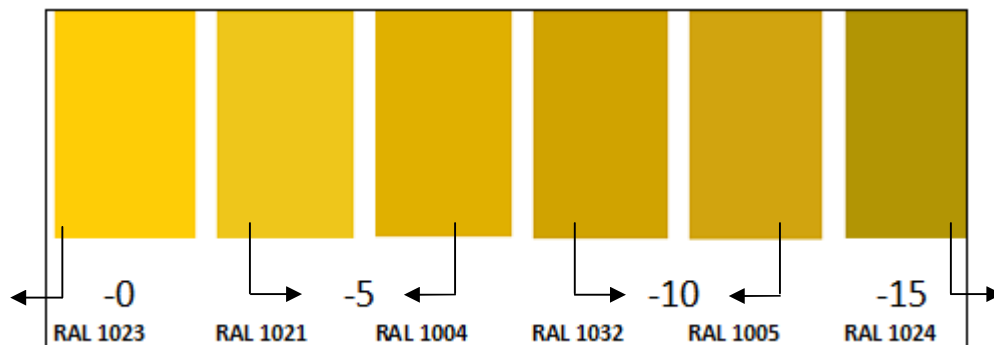
Met deze tabel wordt de kleur van de bijenwas in de klassen 10 (bijenwas), 11 (kunstraat), 12 (wasfiguren) en 13 (waskaarsen) beoordeeld. Vergelijk de kleur van de bijenwas met de kleuren van de tabel. Kijk welke kleur of tussenliggende kleur van de tabel het meest met de kleur van de bijenwas overeenkomt.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

Kwaliteit van de raat

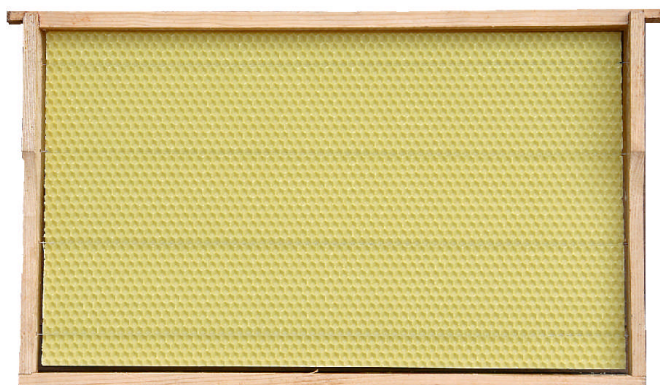
Voor: ➤ Klasse 11 - Kunstraat

- De dikte van de kunstraat moet overal gelijk zijn.
Bij een ideale dikte weegt 1 dm² kunstraat ongeveer 11 gram.
- De raat mag geen bleke randen hebben van het losmiddel.

Netheid van het raam

Voor: ➤ Klasse 11 - Kunstraat

- De raat mag niet krom of uitgezakt zijn.
- De raat moet in het midden van het raam zitten.
- 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

Voor: ➤ 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.



Op deze plaats loopt de lijn niet mooi door.

- 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

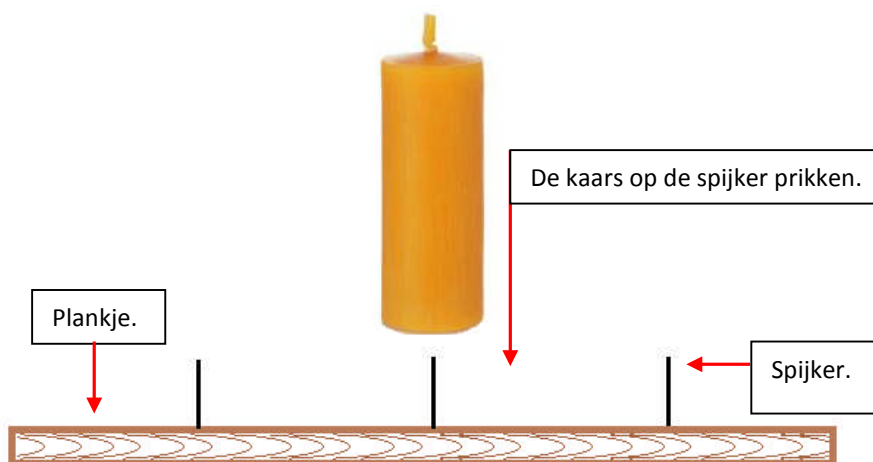
Voor: ➤ Klasse 13 - Waskaarsen

- 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. Het is sowieso beter om de lont na het branden in de nog vloeibare bijenwas onder te dompelen.
- 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. Leg er iets onder, zodat het kaarsvet niet op de tafel kan komen.

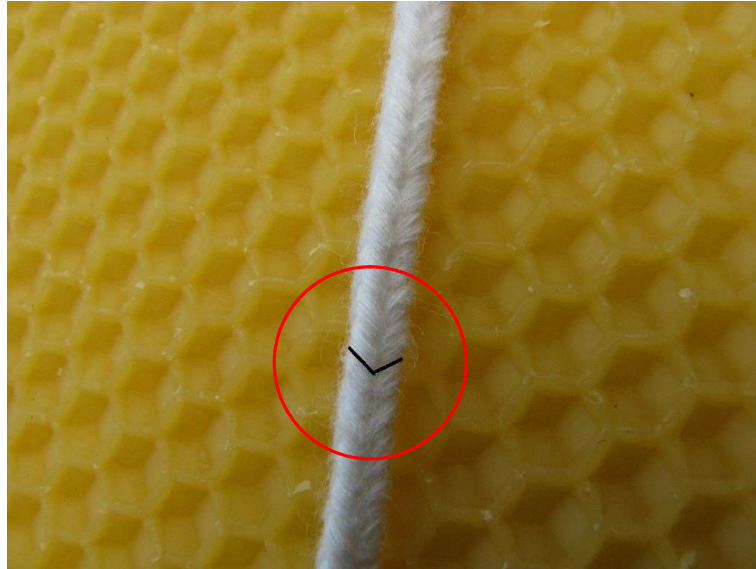
Een handig hulpmiddel is een plankje waardoor, via de onderkant, enkele spijkers zijn geslagen. Op de spijkers kunnen dan de kaarsen vastgeprikt worden.



- 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 bijenwaskaarsen wordt meestal een ronde gevlochten lont gebruikt. Aan één kant is de lont iets platter en is een **V**-vorm zichtbaar (zie onderstaande foto). 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. Daardoor raakt de lont verstopt.

Als er te veel vuil in de bijenwas zit, dan raakt de lont verstopt en is er geen capillaire werking meer.

Een kaars waarvan de lont niet goed brandt, wordt niet gekeurd.

- Er moet een goede balans zijn tussen de grootte van de vlam en 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 walmt of druipt als:
 - de lont te lang is.
 - de lont verontreinigd zijn.
 - de lont van slecht materiaal is gemaakt.
- 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 9 - Mede

In dit hoofdstuk wordt klasse 14 (mede) behandeld.

- Hoofdstuk 9.1 - De voorbereidingen
- Hoofdstuk 9.2 - De algemene keuringsinstructies
- Hoofdstuk 9.3 - De keuringsonderdelen en de voorwaarden van mede
- Hoofdstuk 9.4 - De alcoholmeter en het meten van het alcoholpercentage
- Hoofdstuk 9.5 - De densimeter en het meten van de dichtheid (soortelijk gewicht)

9.1 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.
- Het lokaal mag niet muf zijn. Dit werkt zeker niet in het voordeel van de geur (bouquet) van de mede.
- Er mag tijdens de keuring niet gerookt worden. Het roken beïnvloedt de smaakpapillen op een negatieve manier.
- 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 glazen 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 geneutraliseerd. Men kan ook een stukje stokbrood nuttigen.

- Alcoholmeters en densimeters met maatglas (zie pagina 9-14 voor instructies)

- Kaarsen

Om de kleur en de helderheid van mede te beoordelen gebruikt men het licht van een kaars. Dit werkt beter dan een lamp. Kaarslicht, met name waskaarslicht, komt veel dichter bij de natuurkleur van mede.



De flessen mede zijn gerangschikt.



Alles staat klaar. Het proeven kan beginnen.

9.2 De keuringsinstructies

Van een inzending wordt één fles zonder etiket gekeurd. Pas daarna wordt 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.



Iedere keurmeester vult zijn/haar eigen formulier in.

Voorbeeld:

Stel dat drie keurmeesters op hun keuringsformulier bij het onderdeel **Bouquet** de onderstaande aftrekpunten hebben gegeven,

Keurmeester 1

Bouquet	- De geur is onvoldoende aanwezig (geen, neutraal).	☒ 3
	- De geur is in lichte mate aanwezig.	☐ 2
	- De geur is aanwezig (aangenaam, zacht).	☐ 1
	- De geur is uitstekend (vol, aangenaam, zacht).	☐ 0

Keurmeester 2

Bouquet	- De geur is onvoldoende aanwezig (geen, neutraal).	☒ 3
	- De geur is in lichte mate aanwezig.	☐ 2
	- De geur is aanwezig (aangenaam, zacht).	☐ 1
	- De geur is uitstekend (vol, aangenaam, zacht).	☐ 0

Keurmeester 3

Bouquet	- De geur is onvoldoende aanwezig (geen, neutraal).	☐ 3
	- De geur is in lichte mate aanwezig.	☒ 2
	- De geur is aanwezig (aangenaam, zacht).	☐ 1
	- De geur is uitstekend (vol, aangenaam, zacht).	☐ 0

dan wordt de som van de aftrekpunten gedeeld door 3.

Eindigt de uitkomst op decimalen, dan geldt de afrondingsregel.

Vervolgens wordt op het keuringsformulier van de inzending bij het onderdeel **Bouquet** het aantal aftrekpunten ingevuld. In dit geval **drie**.

Het keuringsformulier van de inzending

Bouquet	- De geur is onvoldoende aanwezig (geen, neutraal).	☒ 3
	- De geur is in lichte mate aanwezig.	☐ 2
	- De geur is aanwezig (aangenaam, zacht).	☐ 1
	- De geur is uitstekend (vol, aangenaam, zacht).	☐ 0

Opmerking:

Er zijn minimaal vier keuringsformulieren per inzending nodig.

9.3 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, pagina 5-13). 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.

Bij sommige voorwaarden kunnen inzendingen bij de inname al uit de keuring worden gehaald. Dit geldt voor alle voorwaarden waar een rode asterisk (*) achter staat.

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 keuringsonderdelen staan in de dezelfde volgorde als op het keuringsformulier.

Flessen

- Er moeten 3 identieke flessen van dezelfde partij ingeleverd worden.*

- De mede moet in een standaard blanke fles van 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 5.2, pagina 5-12. Het etiket moet tussen de flesnaden zitten.

- Alle flessen moeten **zonder** krimpcapsules ingeleverd worden.



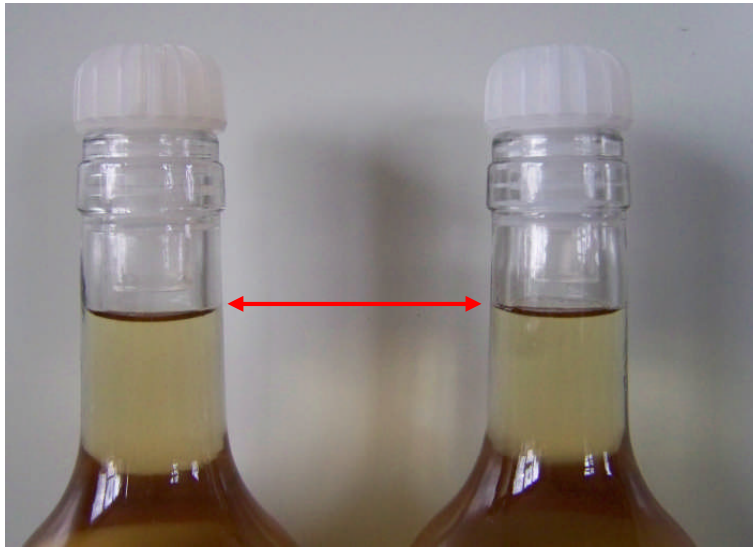
Drie flessen met op één fles een etiket.



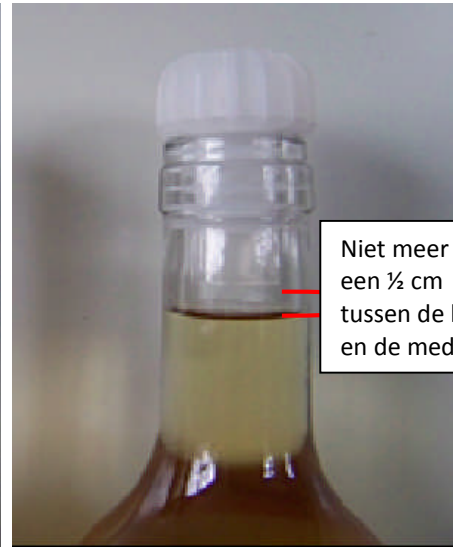
Krimpcapsules

Afvlniveau

- De mede mag niet in aanraking komen met de kurk.
Voor minder dan een ½ cm of meer dan 1cm onder de kurk worden aftrekpunten gegeven.



De afvulhoogte moet gelijk zijn.



De mede mag niet in aanraking komen met de kurk.

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

- Gebruik het licht van een kaars om de helderheid te bepalen. Dit werkt beter dan een zaklamp.
Een mede met een zekere schittering is een aangenaam pluspunt. Het oog wil ook wat. Dat wil echter niet zeggen dat een mede met enkele onzuiverheden een slechte mede is.
- Mede die in de fles al troebel of dof is wordt uit de keuring genomen.*
De onderdelen **helderheid** en **kleur** kunnen dan 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. De kleurnuance geeft iets meer inzicht in de mede. Het vertelt iets over de ouderdom. Mede wordt vaak donkerder naarmate hij ouder wordt.

- Afwijking in kleur

Een mede met een kleur die op een gebrek duidt wordt uit de keuring te gehaald. Dit is het geval bij:

Oxidatie

Kenmerk: De mede verkleurt naar bruin. Ruikt naar roest en smaakt vaak scherp.

Oorzaak: Zuurstof is een verbinding aangegaan met mede.

Zowel kleur, geur als smaak kunnen door oxidatie erg veranderen.

De kleur kan bijvoorbeeld van geel naar bruin veranderen.

Remedie: Niet te vaak hevelen en het vat na het hevelen voldoende bijvullen. Het waterslot niet droog laten staan.

IJzerbreuk

Kenmerk: Verkleuren van de mede. Van blauwachtig naar zwart.

Oorzaak: De most of mede is in contact geweest met een ijzeren voorwerp.

Remedie: De mede behandelen met tannine. Te beginnen met 1 gram op 10 liter mede. Voortaan houten of plastic gereedschap gebruiken.

Bouquet (geur)



Het bouquet omvat alle verschillende geuren van een mede.

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.

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.

- Afwijking in geur

Mede met een geur die duidt op een gebrek, zoals een mede met een muffe geur of een mede die naar aceton, gist, sulfiet of azijn ruikt, wordt uit de keuring gehaald.

Hetzelfde geldt voor:

Oxidatie

Kenmerk: De mede verkleurt naar bruin. Ruikt naar roest en smaakt vaak scherp.

Oorzaak: Zuurstof is een verbinding aangegaan met mede.

Zowel kleur, geur als smaak kunnen door oxidatie erg veranderen.

De kleur kan bijvoorbeeld van geel naar bruin veranderen.

Remedie: Niet te vaak hevelen en het vat na het hevelen voldoende bijvullen.

Het waterslot niet droog laten staan.

Zwavelbreuk

Kenmerk: Een sterke zwavelgeur.

Oorzaak: - Een te trage gisting.

- Teveel sulfiet gebruikt of de gistvoedings-zouttabletten verwisseld met sulfiettabletten.

Remedie: Grondig beluchten door herhaaldelijk overgieten.

Voeg 10 ml. waterstofperoxide van 3% op 10 liter mede toe.

Rotte eieren

Kenmerk: Geur van rotte eieren

Oorzaak: - Het gebruik van vruchten waarvan de planten overmatig zijn bemest.

- Teveel sulfiet gebruikt.

Remedie: Op tijd hevelen.



Muizengeur

Kenmerk: De geur van een niet op tijd schoongemaakt muizenhok.

Oorzaak: De most bevatte tijdens de gisting te weinig zuren.

Remedie: Zuurgraad van de mede corrigeren en 1 gram sulfiet per 10 liter toevoegen.
De mede zo koel mogelijk bewaren.

Schimmelgeur

Kenmerk: De geur en smaak van schimmel en soms een wit vlies op de mede.

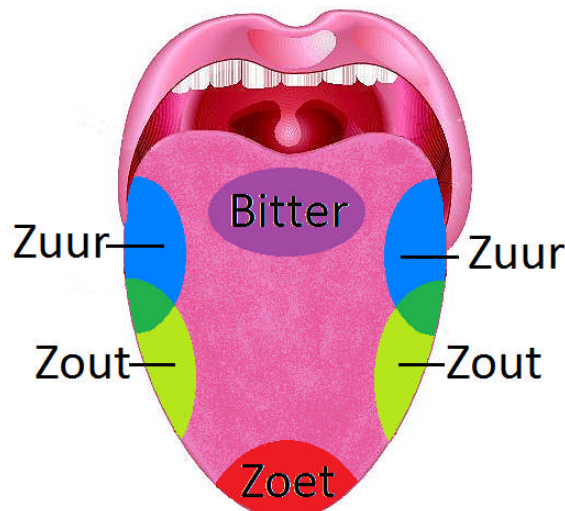
Oorzaak: Infectie van de most door onreine vruchten of gereedschap. Meestal is het alcoholpercentage bij een door schimmel geïnfecteerde mede (nog) laag.
De schimmel breekt de alcohol af en zet deze om in koolzuur en water.

Remedie: Steek de hevel voorzichtig door het aanwezige vlies zonder het teveel te beschadigen. Vermijd dat stukjes vlies in de mede komen. Voorzichtig hevelen.

Maak een ruime nieuwe starter van ongeveer 1 liter. De starter bij de mede gieten zodra deze optimaal werkt. Zorg ervoor dat het alcoholpercentage niet te laag blijft.

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.
- De textuur van de mede. De ene mede sluit beter aan bij water, de andere bij olie.

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.

- Algemeen

De inzending wordt uit de keuring genomen, als de honingsmaak overheerst wordt door kruiden, specerijen of fruit(-sappen).

- Afwijking in smaak

Mede met een smaak die op een gebrek duidt, wordt uit de keuring gehaald. Dit geldt voor:

Keldersmaak

Kenmerk: Een muffe smaak. Soms is de mede verkleurd.

Oorzaak: - De gebruikte honing en mogelijk de ingrediënten zijn geïnfecteerd door een schimmel.

-Te lang gewacht met het hevelen van de droesem.

Remedie: Hevelen en sulfiet erbij doen (2 g per 10 liter).

Tannine

Tannine is een conserveringsmiddel. Het smaakt naar sterke koude thee. Tannine mag aan mede toegevoegd worden, maar het mag niet te proeven zijn. Er zijn zachte, fluwelige tannine-soorten, maar ook bittere en harde.

Positief: - Geeft fijne kruidige aroma's en smaken aan de mede.
- Speelt ook een rol bij de houdbaarheid.

Negatief: Tannine kan een wrange smaak veroorzaken en kan erg drogend aan de tanden en gehemelte zijn.

Body

Body is een belangrijke maat voor de stevigheid van een mede. Het wordt hoofdzakelijk bepaald door het alcoholpercentage en het extract.

Hoe meer body een mede heeft, hoe minder hij naar water smaakt.

De keurmeester hoeft dit op het keuringsformulier alleen aan te geven!

Er worden geen aftrekpunten berekend! Dit is een kwestie van persoonlijke smaak.

- Afdronk

Vlak nadat de mede is ingeslikt of uitgespuugd ervaart men een andere smaaksensatie dan wanneer de mede nog in de mond is. Het restant van de mede bekleedt na het uitspugen of doorslikken het mondslijmvlies en geeft daar een aparte indruk.

Hoe intenser en langer de afdronk waarneembaar is, des te beter de mede.

De indrukken die de mede achterlaat kunnen variëren van waterig tot zeer intens.

Ze kunnen zacht, fruitig, fris, mild, kruidig en warm zijn.

Echter ook bitter of zuur of anderszins onprettig.

Aangezien we bij de onderdelen tannine, zurengelalte en zoetgehalte al aftrekpunten voor bepaalde smaaksensaties berekenen, wordt bij de afdronk alleen de lengte van de afdronk beoordeeld.

Gebruik voor het bepalen van de tijdsduur van de afdronk een horloge of stopwatch.

- Balans

Balans is de verhouding van de verschillende ingrediënten van een mede.

Bij een jonge mede kan men de ingrediënten nog goed herkennen.

Bij een goede mede zijn ze allemaal in balans en smaakt het als één geheel.

Alcohol

- Alcoholpercentage

Een mede hoeft niet perse 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.

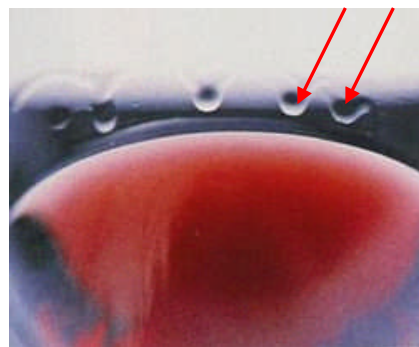
Gebruik voor het meten van het alcoholpercentage een alcoholmeter (vinometer)

Op pagina 9-11 staat hoe een alcoholmeter gebruikt moet worden.

- Tranen

Het tranen zegt niets van de kwaliteit, maar het geeft wel een indicatie van de aanwezigheid van alcohol. Hoe meer alcohol, hoe beter de mede in het glas traant.

Het tranen herken je aan de druppels die langs de kelk glijden als het glas wordt gewalst.



De tranen in een glas.

Tranen die traag glijden en erg olie-achtig zijn een indicatie voor een hoger alcoholpercentage. Ontbreekt het tranen, dan heb je waarschijnlijk met een jonge mede te maken. Bij een vuil glas zie je het tranen niet.

Bij dit onderdeel wordt op het keuringsformulier aangegeven in welke mate de mede traant. Er worden geen aftrekpunten gegeven.

Etiket

- Op één van de flessen moet een etiket zitten. Op de andere twee flessen niet.
Mochten er 3 flessen met 3 etiketten zijn ingeleverd, dan worden hiervoor aftrekpunten gegeven.

Verder dient men ervoor te zorgen dat het etiket:

- netjes op de fles is aangebracht.
Er mogen geen inktvlekken of andere verontreinigingen aanwezig zijn.
- glad en recht op de fles geplakt is.
- tussen de naden van de fles zit.

Hetzelfde geldt voor een etiket dat op de achterkant van de fles is aangebracht.

Meer informatie over de etiketeisen is te vinden in hoofdstuk 5.

9.4 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 vultrechttertje 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 precisie model (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.

Het ijken van de alcoholmeter

Het ijken van een alcoholmeter kan op twee manieren:

1. Met een bestaande (commerciële) mede of wijn

- Meet met de alcoholmeter het alcoholpercentage van een bestaande mede of wijn.
- Vergelijk daarna het gemeten alcoholpercentage met het alcoholpercentage dat op het etiket van de fles staat.
- Schrijf het verschil van beide alcoholpercentages op.
- Herhaal de meting een aantal keren (ongeveer 3 keer) en noteer de verschillen.
- Tel de verschillen op en bereken het gemiddelde.
Het gemiddelde dat men nu gevonden heeft, is de gemiddelde afwijking van de alcoholmeter.
Deze afwijking moet men bij de alcoholmetingen van de mede-inzendingen verrekenen.

2. Met water

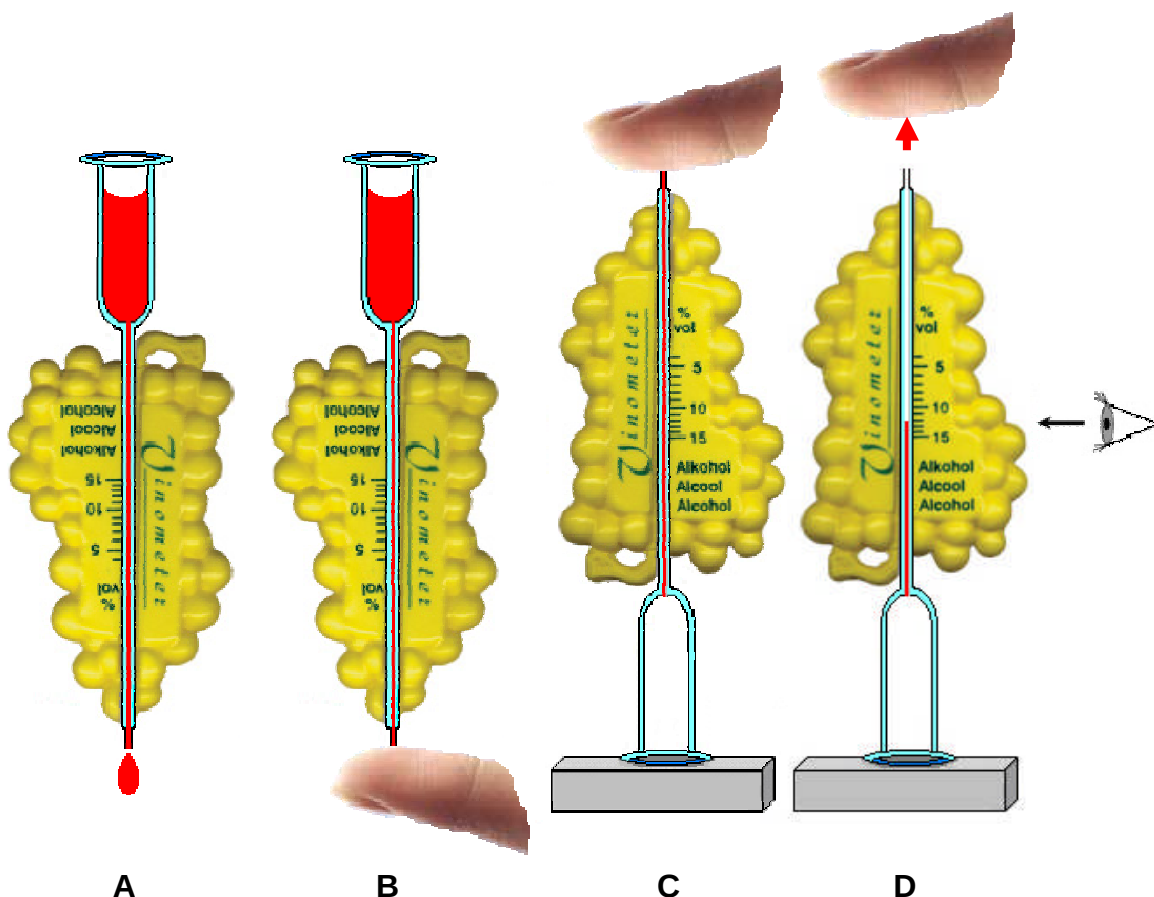
- Vul de alcoholmeter met water.
Als het goed is dan moet de alcoholmeter de waarde 0 aangeven.
- Is er een afwijking, dan moet men dit bij de alcoholmetingen van de mede-inzendingen verrekenen.

Het meten van het alcoholpercentage

Ga als volgt te werk om het alcoholpercentage te vinden:

- Vul de trechter van de alcoholmeter met een klein beetje mede (zie afbeelding A op pagina 9-13).
- Wacht tot ongeveer 5 druppels onderuit het buisje vallen. Als dit niet snel genoeg gebeurt, blaas dan eventjes zacht aan de kant van de trechter.
- Druk een vinger op het gaatje onderaan de alcoholmeter en draai deze 180 graden om (zie afbeeldingen B en C op pagina 9-13).
- De alcoholmeter met de trechter naar beneden op een vlak oppervlak plaatsen
Het oppervlak moet waterpas te zijn.

- Haal je vinger van het gaatje (zie afbeelding D). Het vloeistofniveau in het buisje zal langzaam zakken en uiteindelijk blijven staan.
- Lees op de schaalverdeling het alcoholpercentage af en schrijf dit op.
- Reinig de alcoholmeter met water. Zorg dat er geen mederesten van de vorige meting achterblijven. Blaas de meter eventueel zachtjes door.
- Herhaal de meting nog 2 keer en noteer van beide metingen eveneens het alcoholpercentage.
- Bereken vervolgens het gemiddelde van de 3 metingen.
- Vergelijk het gemiddelde alcoholpercentage met het alcoholpercentage op het etiket van de mede-inzending.
Een afwijking van 0,5 % is toegestaan.
- Het alcoholpercentage wordt rechts bovenaan op het keuringsformulier genoteerd.



Opmerkingen:

- 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.

- Een mede hoeft niet persé 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.

- Verdunnen

Bij het meten van een zoete mede of bij een mede met een hoog alcoholpercentage, is het beter om de mede te verdunnen met exact dezelfde hoeveelheid water (10 ml mede met 10 ml water).

Het resultaat dat de alcoholmeter aangeeft, moet vervolgens vermenigvuldigd worden met twee.

Stel dat de alcoholmeter bij een verdunde mede een alcoholpercentage van 5% aangeeft, dan moet de mede een alcoholvolume van 10% hebben.

9.5 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:

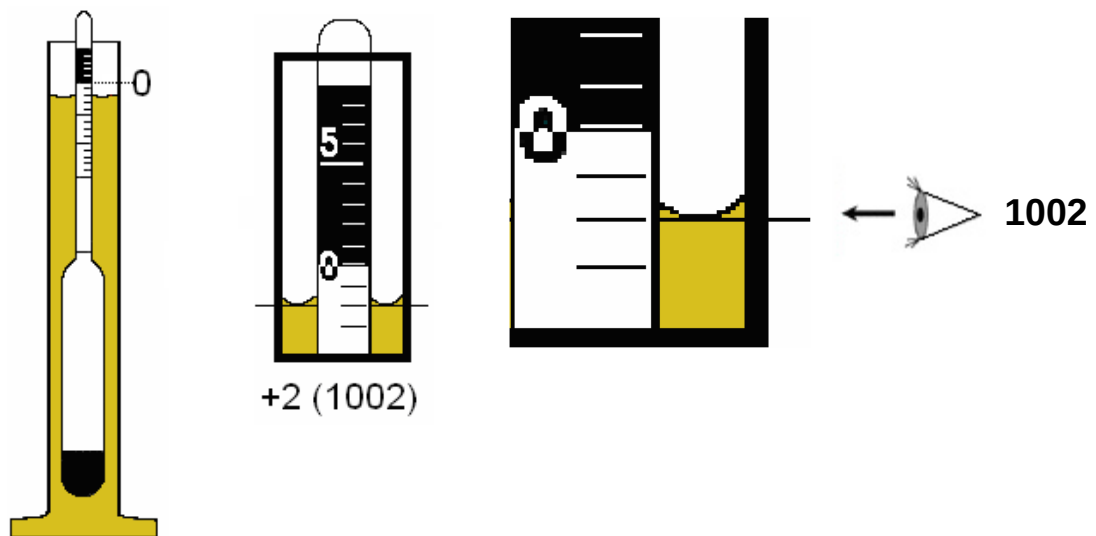
Voor elke graad beneden de 20°C moet het resultaat van de meting met 0,2 eenheden verminderd worden.

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



De dichtheid wordt gemeten.

- Plaats een maatglas horizontaal en vul deze voor 80% met mede. Het maatglas moet langer zijn dan de densimeter.
- Laat de densimeter in de mede drijven. Laat de meter even draaien, zodat hij volledig vrij drijft en niet aan de wanden van het glas kleeft. Ook mogen er geen luchtbelllen aan hangen. Beide zaken kunnen de meting beïnvloeden.
- Lees tenslotte de waarde op de schaal af. De onderkant van het holle vloeistofoppervlak is het juiste afleesniveaau (zie afbeelding hieronder).



De 0 op de schaal van de afbeelding hierboven staat voor 1000 gram per dm^3 (per liter). De densimeter geeft hier de waarde 1002 aan. Dit wil zeggen, dat er ongeveer 2 gram suiker in 1 liter mede aanwezig is.

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.

- De gemeten waarde wordt links bovenaan op het keuringsformulier genoteerd. Daarnaast kan men aangeven of de mede droog, medium of zoet is.

Opmerking:

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 10 - Presentatie bijenproducten

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

In hoofdstuk 10.1 worden de keuringsonderdelen beschreven.

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

In hoofdstuk 10.2 wordt ingegaan op het keuren van een presentatie en wordt het keuringsformulier uitgelegd.

10.1 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 ten 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.

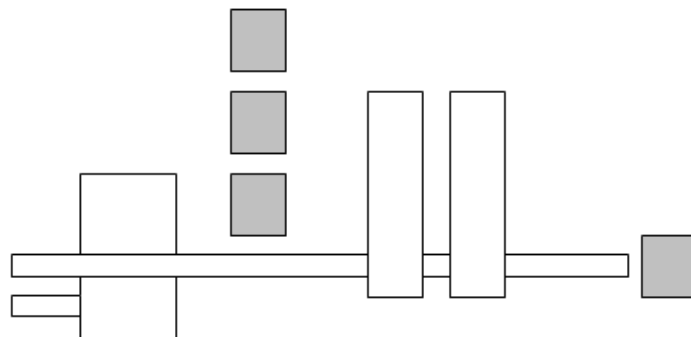
Voldoet de presentatie niet aan de afmetingen, dan wordt de inzending niet gekeurd.*

De eerste indruk

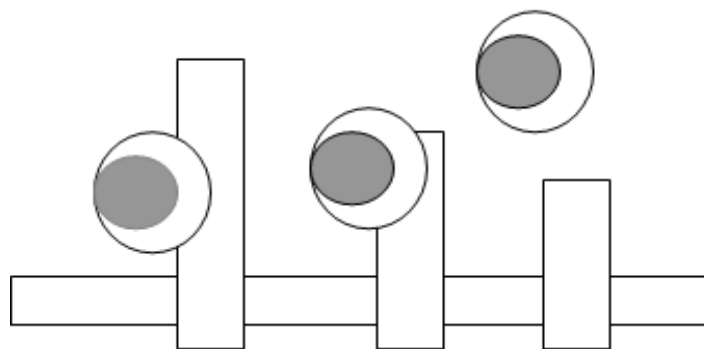
Dit is het belangrijkste onderdeel van de presentatie. Word ik als kijker door de presentatie aangetrokken? Spreekt de presentatie mij aan? Wordt mijn interesse voor de producten opgewekt?

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

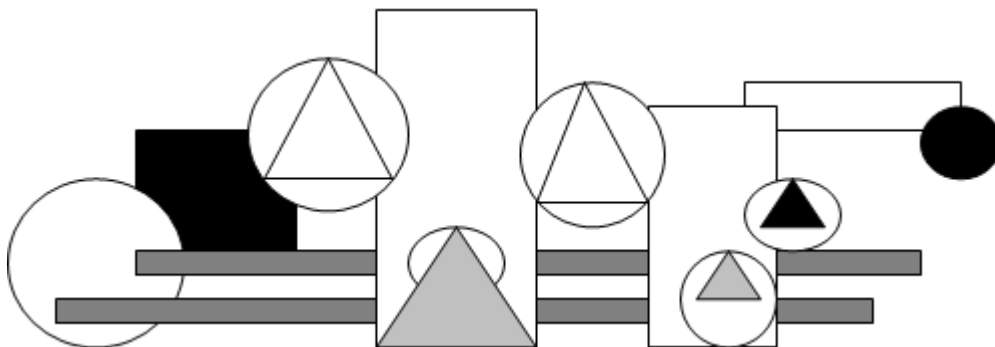
Om dit te bereiken dient men ten eerste het gebruik van meetkundige vormen te beperken tot één of twee.



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.

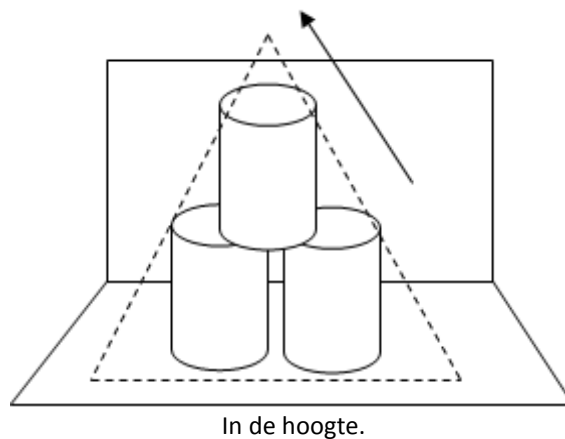
Het beste resultaat krijgt men, als men als basis de driehoek kiest.

De presentatie wordt vaak massief en lomp als men als basis en 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:

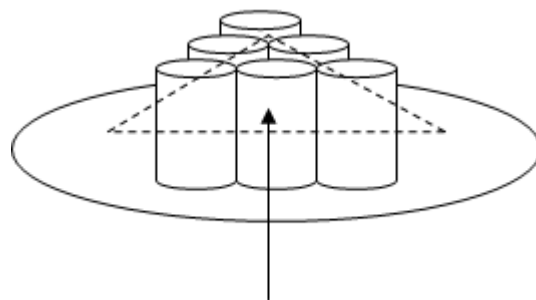
- in de hoogte
- in de diepte
- in de hoogte en in de diepte



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

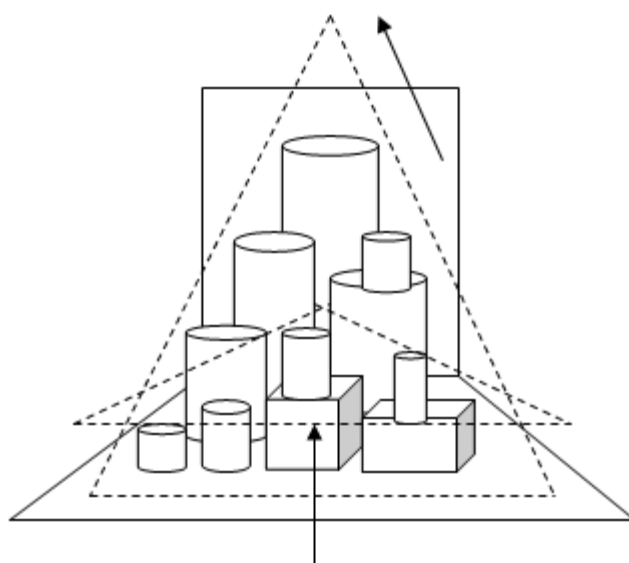


Stapelwerk is minder aantrekkelijk om naar te kijken.

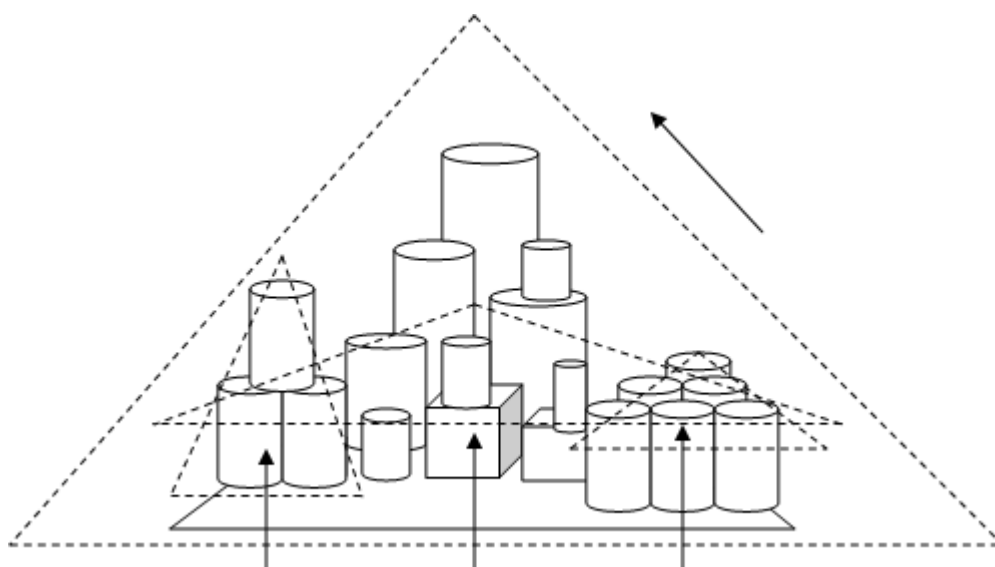


In de diepte.

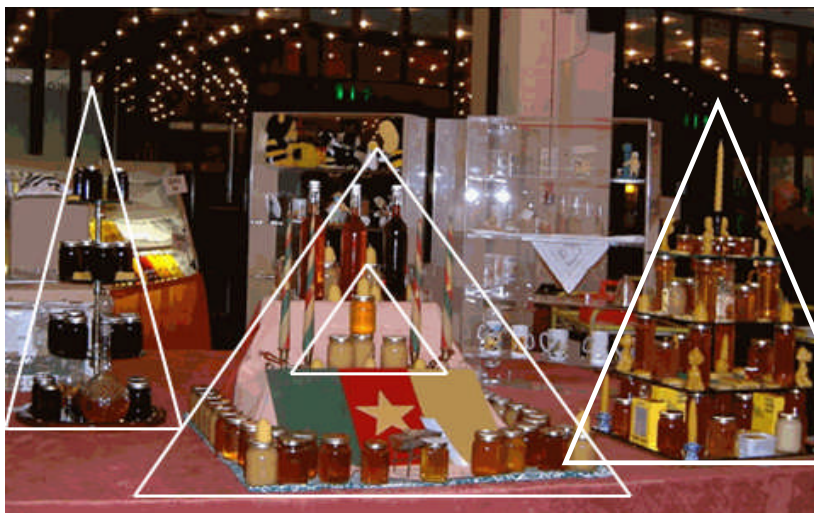
Iedere manier kan apart of samen met een andere in een presentatie gebruikt worden.



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, imkersmaterialen)
- 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.

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.

1. Het bijenvolk.

Honingbijen zijn insecten die bij elkaar leven.
Met een moeilijk woord noemen we insecten die bij elkaar leven: "**sociale insecten**".
In een volk vind je één koningin, ongeveer 60.000 werksters en ongeveer 300 darren (mannetjes).

2. Koningin, werkster en dar.

Op dit plaatje kun je goed het verschil zien tussen een koningin, een werkster en een dar.
De koningin is ongeveer 1/3 groter dan een werkster.
De dar heeft hele grote ogen en een dik lijf.
Een dar kan niet steken, want hij heeft geen angel.



Niet zo,

1. Het bijenvolk.

Honingbijen zijn insecten die bij elkaar leven. Met een moeilijk woord noemen we insecten die bij elkaar leven: "**sociale insecten**". In een volk vind je één koningin, ongeveer 60.000 werksters en ongeveer 300 darren (mannetjes).

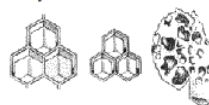
2. Koningin, werkster en dar.

Op dit plaatje kun je goed het verschil zien tussen een koningin, een werkster en een dar. De koningin is ongeveer 1/3 groter dan een werkster.
De dar heeft hele grote ogen en een dik lijf. Een dar kan niet steken, want hij heeft geen angel.



3. De geboorte van een jonge koningin.

Een koningin is langer dan een werkster. Daarom past de larve van een koningin niet in een cel van een werkster. Ze heeft dus meer ruimte nodig. De werksters maken de cel voor een koningin langer. De imker noemt deze cellen "**koninginnecellen**" of "**doppen**". In een volk worden vaak meer koninginnen tegelijk geboren. Ze vechten dan op leven en dood, want er kan maar één koningin de baas zijn.



maar zo!

- 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).

Dit is moeilijker te lezen!

- Gebruik steeds hetzelfde lettertype.

Dit komt heel onrustig over!

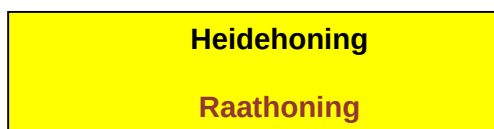
- Gebruik geen hoofdletters en kleine letters in een woord.

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.

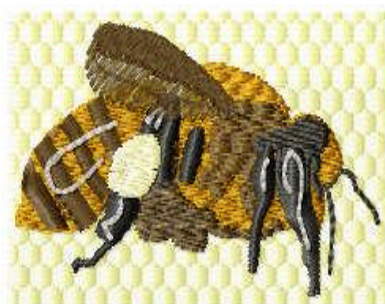


Netheid

De bijenproducten moeten schoon en gaaf zijn.

Etiketten

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



Borduurwerk van een honingbij.

10.2 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 zo'n 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 -.

Heeft u over een onderdeel geen mening, dan zet u een kruisje in het vakje onder de **neutr.** (neutraal).

Komt een onderdeel in de presentatie niet voor, dan zet u een kruisje in het vakje onder **n.v.t.** (niet van toepassing).

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

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.

Opmerking:

Er zijn minimaal vier keuringsformulieren per inzending nodig.



Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: presentaties			
Keuringsonderdelen			Opmerkingen		
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? - 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. ☐	Aantal punten:8.2.....			
Kruis hieronder de redenen aan waarom U de presentatie goed vindt.					
		+	-	neutr.	n.v.t.
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	☒	☐	☐	☐
	- Het overheerst niet. Het leidt niet af.	☒	☐	☐	☐
	- Het maakt de presentatie niet te druk.	☐	☐	☒	☐

Tekst	De tekst:				
	- is goed te lezen.	☒	☐	☐	☐
	- ziet er netjes uit (geen vlekken e.d.).	☐	☒	☐	☐
	- is correct. Er wordt geen onzin vertelt.	☒	☐	☐	☐
	- overheerst niet. Hij leidt niet af.	☐	☐	☐	☐
	- maakt de presentatie niet te druk.	☐	☐	☐	☐
	- Voor de tekst wordt hetzelfde lettertype of handschrift gebruikt.	☒	☐	☐	☐
	- Het blad papier/karton waarop de tekst staat ziet er netjes uit (geen ezelsoren, niet gekreukt e.d.)	☐	☐	☒	☐
	- De kleur van de tekst past bij de producten.	☐	☐	☐	☐
Netheid	- De producten zijn schoon.	☐	☒	☐	☐
	- Alle producten zijn gaaf.	☒	☐	☐	☐
Etiket	- De etiketten voldoen aan de voorwaarden.	☒	☐	☐	☐
Totaal aantal beoordelingen		12	6	3	1
Eindcijfer:					

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Hoofdstuk 11 - De 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.

11.1 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 pagina 6-10 en 6-11).



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!



De keuringsformulieren liggen klaar.

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

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 - lijmresten ☐ 5 - honingresten ☐ 3 - overige: ☐ 3 - vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☒ 5 - Aftrek voor:	10
Afvlniveau	- 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 6-4
Geur	- De honing heeft geen herkenbare honinggeur. ☐ - De geur van een gebruikte pot is aanwezig. ☐	Zie pagina 6-4 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 - 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	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 boven 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:

Het keuringsformulier van klasse 15 - Presentatie bijenproducten

De beoordeling en het keuringsformulier van deze klasse wordt beschreven in hoofdstuk 10.

7.2 De kleurentabel

Op pagina 11-42 staat een 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 en de tussenliggende kleuren van de tabel. Kies een kleur of tussenliggende kleur van de tabel die het meest met de kleur van de bijenwas overeenkomt. Trek vervolgens het aantal aftrekpunten af dat daarbij vermeld staat.

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

Wijkt een kleur af van de tabel, dan beslist de coördinator.

De kleurennummers van de tabel zijn van licht naar donker:

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

Opmerkingen:

- Bewaar de kleurentabel in het boek. Onder invloed van licht kunnen de kleuren vervagen.
- De keuringsformulieren kan men het beste tweezijdig afdrukken. Dit bespaart papier!

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 6-11.			
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 - lijmresten ☐ 5 - honingresten ☐ 3 - overige: ☐ 3	- vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☐ 5	
	- Aftrek voor:		
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		
Schroefrand pot	- Aftrek voor: - honingresten ☐ 3 - vuil ☐ 5 - overige: ☐ 5	- roest ☐ 5	
	- Het schuim beslaat de ½ omtrek of minder. ☐ 2		
Schuim	- 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 luchtbel aanwezig. ☐ 1		
	- Er zijn meerdere luchtbellen aanwezig. ☐ 3		
	- Er zijn veel luchtbellen aanwezig. ☐ 5		
Smaak	- De honing heeft geen herkenbare honingsmaak. ☐		Zie pagina 6-4
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
	- Het etiket is over de naden van 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
	De onderstaande aanduidingen mogen niet vermeld worden:	
	- Medicinale aanduidingen	☐ 5
	- Op gezondheid gerichte aanduidingen	☐ 5
	- Echte honing, bijenhoning, natuuruivere 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
		
Totaal aantal aftrekpunten		
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =		

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Klasse 2 - Kristalliserende honing



Klasse 2
Kristalliserende honing
 (Zie hoofdstuk 6 voor instructies)

1.

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 is 40 mg/kg of meer: uit de keuring!	
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten
Buitenkant pot	- etiketresten ☐ 5	- vingerafdrukken ☐ 2	
	- lijmrresten ☐ 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 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		
Schroefrand pot	- honingresten ☐ 3	- roest ☐ 5	
	- Aftrek voor: - 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 een enkele luchtbel aanwezig. ☐ 1		
	- Er zijn meerdere luchtbellen aanwezig. ☐ 3		
	- Er zijn veel luchtbellen aanwezig. ☐ 5		
Smaak	- De honing heeft geen herkenbare honingsmaak. ☐		Zie pagina 6-4
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 - Het etiket is over de naden van 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		
	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		
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	
	- lijmrresten ☐ 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 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		
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		
Luchtbell	- Er is een enkele luchtbel en/of kratertje aanwezig. ☐ 1		
	- Er zijn meerdere luchtbell		
	- Er zijn veel luchtbell		
Kristallisatie	- Langs de wand van de pot is kaarsvetverschijnsel aanwezig (zie pagina 6-9). ☐ 5		
Smaak	- De honing heeft geen herkenbare honingsmaak. ☐		Zie pagina 6-4
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 - Het etiket is over de naden 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		
	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		
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 - Crèmehoning

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	
	- lijmrresten ☐ 5	- vuil ☐ 5	
	- Aftrek voor: - honingresten ☐ 3		
	- overige: ☐ 3		
Laagvorming	- Er is een duidelijke laagvorming te zien (pagina 6-3). ☐ 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 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		
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 een enkele luchtbel 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 (zie pagina 6-7).		
Consistentie	- De honing is niet smeerbaar? ☐		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 (zie pagina 6-9). ☐ 5		
Smaak	- De honing heeft geen herkenbare honingsmaak. ☐	Zie pagina 6-4	
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		
	- Het etiket is over de naden van 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		
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		
	- Een vermelding van EU of EG ☐ 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 6-11.					
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 ± 1,5 mg/kg per maand) ☐ Het HMF-gehalte is 40 mg/kg of meer: uit de keuring!				
Keuringsonderdelen					
Afvlniveau	- De honing is niet tot aan de lasnaad afgevuld. ☐ - De afvulhoogte is niet gelijk. ☐ 2				
Buitenkant pot	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> - etiketresten ☐ 5 - lijmrresten ☐ 5 - Aftrek voor: - honingresten ☐ 3 - overige: ☐ 3 </td> <td style="width: 50%; border: none;"> - vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☐ 5 </td> </tr> </table>	- etiketresten ☐ 5 - lijmrresten ☐ 5 - Aftrek voor: - honingresten ☐ 3 - overige: ☐ 3	- vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☐ 5		
- etiketresten ☐ 5 - lijmrresten ☐ 5 - Aftrek voor: - honingresten ☐ 3 - overige: ☐ 3	- vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☐ 5				
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				
Schroefrand pot	- Aftrek voor: <table style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td style="border-right: 1px solid black; padding: 0 5px;">- honingresten ☐ 3</td> <td style="padding: 0 5px;">- roest ☐ 5</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px solid black; padding: 0 5px;">- vuil ☐ 5</td> <td></td> </tr> </table> - overige: ☐ 5	- honingresten ☐ 3	- roest ☐ 5	- vuil ☐ 5	
- honingresten ☐ 3	- roest ☐ 5				
- vuil ☐ 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 een enkele grote luchtbel aanwezig. ☐ 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 6-4
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 - Het etiket is over de naden van 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	
	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	
Totaal aantal aftrekpunten		
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =		

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Klasse 6 - Heidemelange-honing

Nummer v.d. inzending:	Ingeleverd: potten				
Advies houdbaarheidstermijn * Als het HMF-gehalte en het vochtgehalte gemeten wordt, dan geldt de regel op pagina 6-11.					
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 $\pm 1,5$ mg/kg per maand) ☐ Het HMF-gehalte is 40 mg/kg of meer: uit de keuring!				
Keuringsonderdelen					
Afvlniveau	- De honing is niet tot aan de lasnaad afgevuld. ☐ - De afvulhoogte is niet gelijk. ☐ 2				
Buitenkant pot	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"> - etiketresten ☐ 5 - lijmrresten ☐ 5 - Aftrek voor: - honingresten ☐ 3 </td> <td style="width: 50%;"> - vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☐ 5 </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> - overige: ☐ 3 </td> </tr> </table>	- etiketresten ☐ 5 - lijmrresten ☐ 5 - Aftrek voor: - honingresten ☐ 3	- vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☐ 5	- overige: ☐ 3	
- etiketresten ☐ 5 - lijmrresten ☐ 5 - Aftrek voor: - honingresten ☐ 3	- vingerafdrukken ☐ 2 - vuil ☐ 5				
- overige: ☐ 3					
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	- Aftrek voor: <table style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>- honingresten ☐ 3</td> <td>- roest ☐ 5</td> </tr> <tr> <td>- vuil ☐ 5</td> <td></td> </tr> </table> - overige: ☐ 5	- honingresten ☐ 3	- roest ☐ 5	- vuil ☐ 5	
- honingresten ☐ 3	- roest ☐ 5				
- vuil ☐ 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 een enkele luchtbel aanwezig. ☐ 1 - Er zijn meerdere luchtbellen aanwezig. ☐ 3 - Er zijn veel luchtbellen aanwezig. ☐ 5				
Consistentie	- De honing loopt pas als hij is geroerd. ☐				
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 6-4
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 - Het etiket is over de naden van 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	
	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	
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	
Advies houdbaarheidstermijn			
* Als het HMF-gehalte en het vochtgehalte gemeten wordt, dan geldt de regel op pagina 6-11.			
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!	
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
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	- etiketresten ☐ 5	- vingerafdrukken ☐ 2	
	- lijmresten ☐ 5	- vuil ☐ 5	
	- Aftrek voor: - honingresten ☐ 3		
	- overige: ☐ 3		
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		
	- Het deksel is vuil (anders dan vuiltjes). ☐ 5		
In deze klasse mag er wel honing aan het deksel zitten!			
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	- 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 een enkele grote luchtbel aanwezig. ☐ 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 1	
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 (zie pag. 6-14) ☐ 5		
	- De raat is licht beschadigd. ☐ 1		
	- De raat is ernstig beschadigd. ☐ 5		
	- 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			
- Er zijn veel cellen met stuifmeel. ☐ 5			
	- Is er kunstraat in het stuk raat aanwezig?	Uit de keuring!	
Smaak	- De honing heeft geen herkenbare honingsmaak. ☐	Zie pagina 6-4	
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		
	- Het etiket is over de naden van de pot geplakt. ☐ 3		
	- Overige: ☐ 3		
	De onderstaande aanduidingen worden niet of onjuist op het etiket vermeld:		
	- Nederlandse honing ☐ 3		
	- Raatbrokken in honing of brokhoning ☐ 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		
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)			

Z.O.Z.

Nummer v.d. inzending:		Vervolg 2
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 - Een vermelding van EU of EG ☐ 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 honingkammeraam		☐ Broedkammeraam	
☐ Honingkammeraam			
Advies houdbaarheidstermijn			
* Als het HMF-gehalte en het vochtgehalte gemeten wordt, dan geldt de regel op pagina 6-11.			
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!	
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
Bij een raam met secties moet men alle drie de secties in de beoordeling meenemen!			
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 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		
Kunstraat	- Er is meer dan een 5 mm kunstraat gebruikt. ☐ 5 - De middenwand bestaat deels of geheel uit kunstraat. ☐		Uit de keuring!
Kleur	- De honing heeft geen herkenbare honingkleur. ☐		Zie pagina 7-5
Geur	- De honing heeft geen herkenbare honinggeur. ☐		Zie pagina 7-5
Smaak	- De honing heeft geen herkenbare honingsmaak. ☐		Zie pagina 7-5
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)		
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	- 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:	
Etiket	- 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
	De onderstaande aanduidingen mogen niet vermeld worden:	
	- Medicinale aanduidingen	
	- Op gezondheid gerichte aanduidingen	☐ 5
	- Echte honing, bijenhoning, natuurzuivere honing e.d.	☐ 5
- Honing verwarmen <u>boven</u> de 40°C	☐ 5	
- Een vermelding van EU of EG	☐ 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 9 - Zomerraat

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: raam	
☐ 3 Secties in honingkammeraam		☐ Broedkammeraam	
		☐ Honingkammeraam	
Advies houdbaarheidstermijn			
* Als het HMF-gehalte en het vochtgehalte gemeten wordt, dan geldt de regel op pagina 7-6.			
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
Bij een raam met secties moet men alle drie de secties in de beoordeling meenemen!			
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	
Kunstraat	- Er is meer dan 5 mm kunstraat gebruikt.	☐ 5	
	- De middenwand bestaat deels of geheel uit kunstraat.	☐	Uit de keuring!
Kleur	- De honing heeft geen herkenbare honingkleur.	☐	Zie pagina
Geur	- De honing heeft geen herkenbare honinggeur.	☐	Zie pagina
Smaak	- De honing heeft geen herkenbare honingsmaak.	☐	Zie pagina
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)		
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	- 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	
Etiket	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	
	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 vermelding van EU of EG ☐ 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 10 - Bijenwas

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: blok van gram		
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten	
Gewicht	- Het stuk bijenwas weegt minder dan 500 gram. ☐	Uit de keuring!		
Zuivere bijenwas	Om te testen of het zuivere bijenwas is, kunnen verschillende proeven uitgevoerd worden (zie pagina 8-4). Hieronder geeft U aan welke proef /proeven U heeft toegepast.			
	- breekproef ☐ - kneedproef ☐ - krasproef ☐ - kauwproef ☐ - snijproef ☐			
	- De inzending bestaat niet uit zuivere bijenwas. ☐ Reden:.....	Uit de keuring!		
Geur	- De bijenwas ruikt muff (beschimmelde raten). ☐ 5			
	- Geen wasgeur of een wasgeur die wijst op mottenballen, azijnzuur e.d. ☐	Uit de keuring!		
Kleur	- Gebruik voor het aantal aftrekpunten de kleurentabel! ☐			
Zuiverheid	- Resten van poppen en bijen ☐ 5			
	- Vuil ☐ 5			
	- Overige verontreinigingen: ☐ 5			
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 =				

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Klasse 11 - Kunstraat

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: raam en vellen kunstraat	
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten
Afmeting raat	- De raat voldoet niet aan de afmetingen (zie pagina 8-2). ☐		Uit de keuring!
Gewicht raat	- Het gewicht van de raat ligt niet tussen de 60 en de 80 gram (Weeg een vel kunstraat!). ☐		Uit de keuring!
Zuivere bijenwas	Om te testen of het zuivere bijenwas is, kunnen verschillende proeven uitgevoerd worden (zie pagina 8-4). Hieronder geeft U aan welke proef /proeven U heeft toegepast. - kauwproef ☐ - kneedproef ☐ - De inzending bestaat niet uit 100% bijenwas. Reden:..... ☐		Uit de keuring!
Geur	- De bijenwas ruikt muf (beschimmelde raten). ☐ 5		
	- Geen wasgeur of een wasgeur die wijst op mottenballen, azijnzuur e.d. ☐		Uit de keuring!
Kleur	- Gebruik voor het aantal aftrekpunten de kleurentabel! ☐		
Zuiverheid	- Resten van poppen en bijen ☐ 5 - Vuiltjes ☐ 5 - Overige verontreinigingen: ☐ 5		
Gaafheid	- De rand is niet gaaf. Er zijn enkele stukjes afgebrokkeld. ☐ 3 - De rand is ernstig beschadigd. ☐ 5 Onregelmatig oppervlak: - licht afwijkend ☐ 1 - sterk afwijkend ☐ 5 - matig afwijkend ☐ 3 - Het oppervlak vertoont scheurtjes. ☐ 10 Beschadigde celstructuur: - licht beschadigd ☐ 1 - sterk beschadigd ☐ 5 - matig beschadigd ☐ 3 - Er is een enkele luchtbel aanwezig. ☐ 3 - Er zijn meerdere luchtbelllen aanwezig. ☐ 5 - Er zijn veel luchtbelllen aanwezig. ☐ 10		
Kwaliteit van de raat	- De dikte van de raat is niet overal gelijk. ☐ 3		
	- De raat heeft bleke randen. ☐ 3		
Netheid van het raam	- De raat zit krom en uitgezakt in het raam. ☐ 5 - De raat zit niet in het midden van 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 8-4). Hieronder geeft U aan welke proef /proeven U heeft toegepast. - breekproef ☐ - kneedproef ☐ - krasproef ☐ - kauwproef ☐ - snijproef ☐ - De inzending bestaat niet uit zuivere bijenwas. ☐ Reden:.....		Uit de keuring!
Geur	- De bijenwas ruikt muf (beschimmelde raten). ☐ 5		Uit de keuring!
	- Geen wasgeur of een wasgeur die wijst op mottenballen, azijnzuur e.d. ☐		
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		
Gaafheid	- Er zijn enkele stukjes bijenwas van het figuur afgebroken. ☐ 3		
	- Het figuur is ernstig beschadigd. ☐ 5		
	Onregelmatig oppervlak:	- licht afwijkend ☐ 1	
		- matig afwijkend ☐ 3	
		- sterk afwijkend ☐ 5	
	- Het oppervlak vertoont scheurtjes. ☐ 10		
	- Een enkele luchtbel ☐ 3		
- Meerdere luchtbelllen ☐ 5			
- Veel luchtbelllen ☐ 10			
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

Nummer v.d. inzending:		Ingeleverd: kaarsen	
☐ Gegoten figuurkaarsen		☐ Gedompelde kaarsen	
☐ Gegoten kaarsen			
Keuringsonderdelen			Aftrekpunten
Diameter	- De diameter van de kaars is minder dan 15 mm. ☐	Uit de keuring!	
Zuivere bijenwas	Om te testen of het zuivere bijenwas is, kunnen verschillende proeven uitgevoerd worden (zie pagina 8-4). Hieronder geeft U aan welke proef /proeven U heeft toegepast.		
	- breekproef ☐ - kauwproef ☐ - kneedproef ☐ - krasproef ☐ - snijproef ☐		
	- De inzending bestaat niet uit zuivere bijenwas. ☐ Reden:.....	Uit de keuring!	
Geur	- De bijenwas ruikt muff (beschimmelde raten). ☐ 5		
	- Geen wasgeur of een wasgeur die wijst op mottenballen, azijnzuur e.d. ☐	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		
Gaafheid	- Er zijn enkele stukjes bijenwas van de kaars afgebroken. ☐ 3		
	- De kaars is ernstig beschadigd. ☐ 5		
	Onregelmatig oppervlak:	☐ 1 - licht afwijkend ☐ 3 - matig afwijkend ☐ 5 - sterk afwijkend	
	- Het oppervlak vertoont scheurtjes. ☐ 10		
	- Een enkele luchtbel ☐ 3		
	- Meerdere luchtbelllen ☐ 5		
Vorm	- Veel luchtbelllen ☐ 10		
	- De kaars is krom. ☐ 3		
	- Het kaars is ingezakt. ☐ 3		
	- De figuurlijnen lopen niet door. ☐ 3		
Lont	- De gietnaden zijn zichtbaar. ☐ 3		
	- De lont is niet voorzien van een laagje bijenwas. ☐ 3		
	- De lont zit niet in het midden. ☐ 3		
	- De lengte van de lont is meer of minder dan 1 cm. ☐ 3		
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!	☐	Uit de keuring!
	- De kaars brandt niet goed en gaat telkens uit (zie pagina 8-9).	☐	
	- 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!	☐ 5	
	- De kaars gaat niet goed aan en brandt niet als voorheen.	☐	
Totaal aantal aftrekpunten			
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =			

Plaats:

Datum:

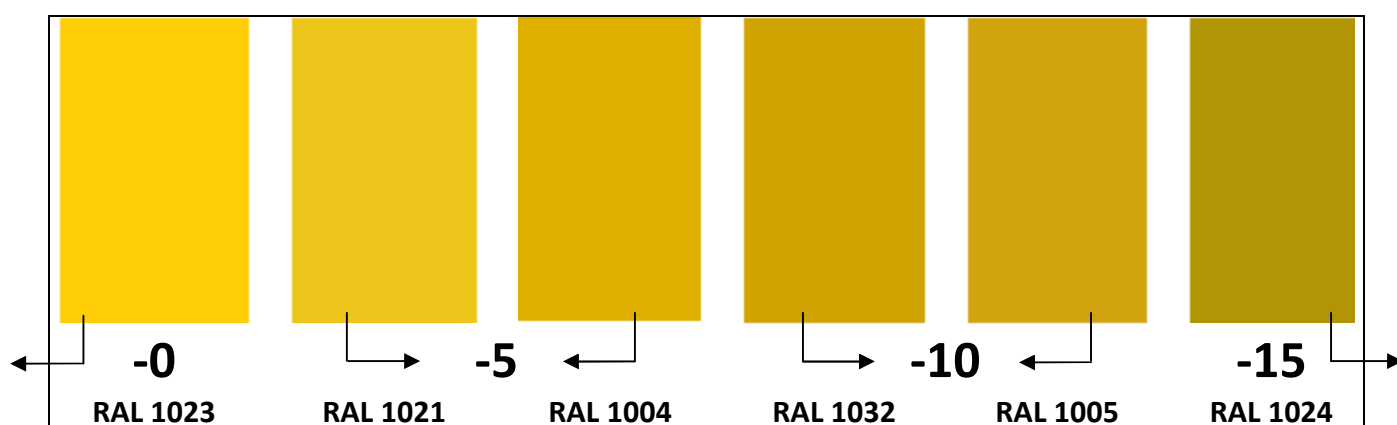
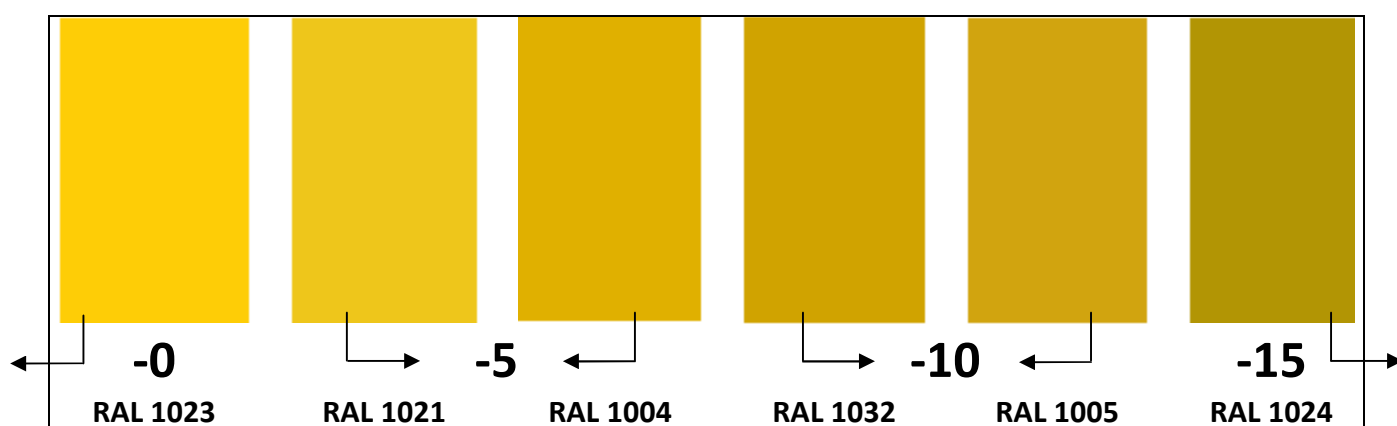
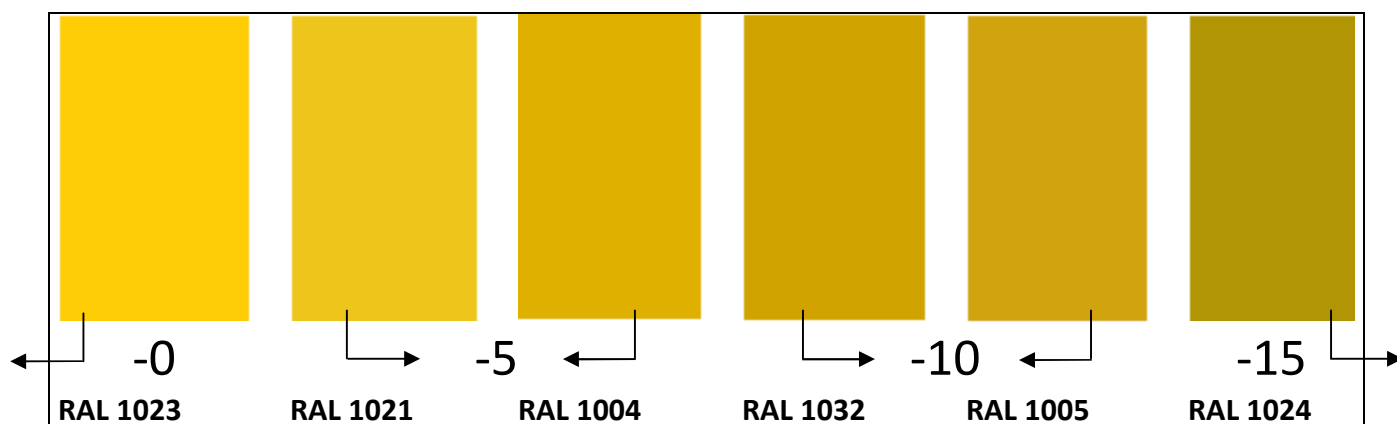
Handtekening:

De kleurentabel

voor bijenwas, kunstraat, wasfiguren en kaarsen

De kleurentabel

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



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)					
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 niet correct in de fles geplaatst (te hoog, scheef etc.). ☐ 3 - De kurk is beschadigd of gebruikt. ☐ 3				
Helderheid	- Mede die troebel of dof is wordt niet gekeurd. ☐				Uit de keuring!
	Gebruik hiervoor een brandende kaars.	- helder ☐ 2 - kristalhelder ☐ 1 - schitterend ☐ 0			
Bezinsel	- Bezinsel bij jonge mede. ☐ 5 - Te veel bezinsel bij oude mede (een dunne laag mag). ☐ 5				
Kleur	Mede met een kleur die op een gebrek duidt wordt niet gekeurd. - ☐ oxidatie (bruinachtig) - ☐ anders: ☐ - ☐ ijzerbreuk (blauw/zwart) - geen kleur ☐ 1 - groenige, groengele, lichtgele, gele, gouden, cognac en bruine kleur ☐ 0				Uit de keuring!
Bouquet	Mede met een afwijking in geur wordt niet gekeurd. - ☐ aceton - ☐ azijn - ☐ rotte eieren - ☐ sulfiet - ☐ gist - ☐ schimmel - ☐ roest - ☐ muf - ☐ anders: ☐ - ☐ zwavel - ☐ muizen - De geur is onvoldoende aanwezig (geen, neutraal). ☐ 3 - De geur is in lichte mate aanwezig. ☐ 2 - De geur is aanwezig (aangenaam, zacht). ☐ 1 - De geur is uitstekend (vol, aangenaam, zacht). ☐ 0				Uit de keuring!
	Suikergehalte	Meet nu het suikergehalte van de mede. Gebruik hiervoor een hydrometer en een maatglas. Vermeld links bovenaan het formulier de gemeten waarde. Geef rechts daarvan aan of de mede droog, medium of zoet is.			
Smaak	Als de honingsmaak overheerst wordt door kruiden, fruit of andere toevoegingen, dan wordt de inzending uit de keuring genomen. ☐				Uit de keuring!
	Mede met een afwijking in smaak wordt niet gekeurd. - ☐ keldersmaak (muf, verkleurd) ☐ - ☐ anders: ☐				Uit de keuring!
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)					

Z.O.Z.

Nummer v.d. inzending:				Vervolg	
Keuringsonderdelen					Aftrekpunten
Het voorlopige aantal aftrekpunten (transport)					
Smaak	Tannine (looizuur)	Smaakt naar sterke koude thee (wrang). Kan erg drogend aan de tanden en aan het gehemelte zijn.		- veel ☐ 5 - weinig ☐ 3 - geen ☐ 0	
	Zurengesalte	- zuur (scherp, onrijp) - weinig zuur (plat, vlak, slap) - fris, levendig		☐ 5 ☐ 3 ☐ 0	
	Zoetgehalte	- kleverig, stroperig, plakkerig - fijn zoet, fris zoet, edelzoet		☐ 3 ☐ 0	
	Body	Hoe meer body een mede heeft, hoe minder hij naar water smaakt.	- veel ☐ - weinig ☐ - middelmatig ☐	Alleen aangeven!	
	Afdronk (Gebruik van een stopwatch of horloge)				
	- geen (0 seconden) ☐ 5 - kort (tot 3 seconden) ☐ 3 - matig (4 tot 6 seconden) ☐ 2		- lang (7-9 seconden) ☐ 1 - zeer lang > 10 seconden ☐ 0		
	Balans	- jong ☐ 5 - zwak evenwichtig ☐ 3 - rijp, volmaakt, evenwichtig ☐ 0			
Alcohol	Gebruik de alcoholmeter! Noteer het percentage rechtsboven!				
	- Klopt het alcoholpercentage dat op het etiket staat? Nee ☐ 5 Hierbij is een afwijking van een ½ % toegestaan. Ja ☐ 0				
	Tranen	Geeft een indicatie van het alcoholpercentage. Hoe beter hij traant, hoe meer alcohol.	- traant niet (jong) ☐ - traant licht ☐ - traant matig ☐ - traant zwaar (rijp) ☐	Alleen aangeven!	
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				
	- Het etiket is over de naden geplakt. ☐ 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.					
		+	-	neutr.	n.v.t.
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	☐	☐	☐	☐
	- Het overheerst niet. Het leidt niet af.	☐	☐	☐	☐
	- Het maakt de presentatie niet te druk.	☐	☐	☐	☐
Blikvangers	Er wordt gebruikt gemaakt van branche-eigen elementen (korf, bijenkastje, imkersmaterialen) (zie pagina 10-5).				
	- Ze voegen iets toe aan de presentatie.	☐	☐	☐	☐
	- Ze overheersen niet. Ze leiden niet af.	☐	☐	☐	☐
	- Ze maken de presentatie niet te druk.	☐	☐	☐	☐
	Er wordt gebruik gemaakt van branche-vreemde elementen (natuurposter als achtergrond)(zie pagina 10-5).				
	Ze voegen iets toe aan de presentatie.	☐	☐	☐	☐
	Ze overheersen niet. Ze leiden niet af.	☐	☐	☐	☐
	Ze maken de presentatie niet te druk.	☐	☐	☐	☐
	Er wordt gebruik gemaakt van bewegende elementen (zie pagina 10-5).				
	- Ze voegen iets toe aan de presentatie.	☐	☐	☐	☐
	- Ze overheersen niet. Ze leiden niet af.	☐	☐	☐	☐
	- Ze maken de presentatie niet te druk.	☐	☐	☐	☐
Het voorlopige aantal beoordelingen (transport)					

Z.O.Z

Nummer v.d. inzending:		Vervolg			
Keuringsonderdelen		Beoordeling			
		+	-	neutr.	n.v.t.
Transport (Het voorlopige aantal beoordelingen)					
Licht	Er wordt gebruik gemaakt van belichting (zie pagina 10-6).				
	- Het roept een bepaalde sfeer op.	☐	☐	☐	☐
	- Het legt de nadruk op de producten.	☐	☐	☐	☐
	- Het overheerst niet. Het leidt niet af.	☐	☐	☐	☐
	- Het maakt de presentatie niet te druk.	☐	☐	☐	☐
Kleur	De gebruikte kleur (van het opbouwmateriaal, achtergrond, e.d.) past bij de producten (zie pagina 10-6).	☐	☐	☐	☐
	- Ze overheerst niet. Ze leidt niet af.	☐	☐	☐	☐
	- Ze maakt de presentatie niet te druk.	☐	☐	☐	☐
Decoratie- materiaal	- Het decoratiemateriaal (foto's, bloemen, beeldjes, handwerkjes e.d.) past bij de producten.	☐	☐	☐	☐
	- Het ondersteunt het totaalbeeld.	☐	☐	☐	☐
	- Het overheerst niet. Het leidt niet af.	☐	☐	☐	☐
	- Het maakt de presentatie niet te druk.	☐	☐	☐	☐
Tekst	De tekst:				
	- is goed te lezen.	☐	☐	☐	☐
	- ziet er netjes uit (geen vlekken e.d.).	☐	☐	☐	☐
	- is correct. Er wordt geen onzin verteld.	☐	☐	☐	☐
	- overheerst niet. Hij leidt niet af.	☐	☐	☐	☐
	- maakt de presentatie niet te druk.	☐	☐	☐	☐
	- Voor de tekst wordt hetzelfde lettertype of handschrift gebruikt.	☐	☐	☐	☐
	- Het blad papier/karton waarop de tekst staat ziet er netjes uit (geen ezelsoren, niet gekreukt e.d.)	☐	☐	☐	☐
- De kleur van de tekst past bij de producten.	☐	☐	☐	☐	
Netheid	- De producten zijn schoon.	☐	☐	☐	☐
	- Alle producten zijn gaaf.	☐	☐	☐	☐
Etiket	- De etiketten voldoen aan de voorwaarden.	☐	☐	☐	☐
Totaal aantal beoordelingen					
Eindcijfer:					

Plaats:

Datum:

Handtekening:

Hoofdstuk 12 - 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

Checklist keuringsbenodigdheden (zie pagina 12-6)

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 12-9)

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 12-12)

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 innameformulieren opgenomen:

- 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

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

Adressticker.

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

Het formulier voor de inzender (zie pagina 12-22)

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: <i>Dhr. A. Gerritsen</i>		
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 12-24)

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 12-26)

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, pagina B15).

De logboekformulieren (zie pagina 12-28)

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 12-33). Als de coördinator deze formulieren bewaard, krijgt hij tevens een beeld van de ontwikkelingen door de jaren heen (opkomst, kwaliteit van de producten).

Op de formulieren 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 (zie pagina 12-5).



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	80.2	81.2	82.6	80.2	79.8
	81.2	80.0	80.8			
		79.2				

- 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).



Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

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.



Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

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 12-33)

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.



De coördinator noteert tijdens de keuring de gegevens van de inzendingen.

Checklist keuringsbenodigdheden

Checklist keuringsbenodigdheden

Algemeen

- ☐ Het keuringsreglement.
- ☐ Oorkondes en reservepapier voor de oorkondes.
- ☐ Keuringsformulieren, logboekformulieren, inschrijfformulieren e.d.
- ☐ Vellen met inname-stickers.
- ☐ 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.

Benodigdheden 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, luchtbellens 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

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.
- ☐ 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 tissue-papier klaarzetten.
- ☐ Refractometers aan de temperatuur van het lokaal laten wennen en ijken met ijkoning.
- ☐ Bij het ijken drie keer meten. Vervolgens het gemiddelde nemen en dan pas bijstellen.



- ☐ Bepalen of de keurmeesters met een suikerrefractometer de omrekentabel moeten gebruiken of de bijtelling van 1,7 moeten toepassen.
Afhankelijk van het besluit de omrekentabel 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 inname-stickers 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

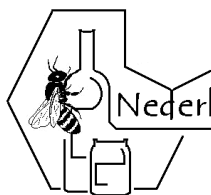
- ☐ De oorkondes printen. Daarna op naam en eventueel op alfabet leggen.
- ☐ De oorkondes ondertekenen.
- ☐ Voor de toespraak bij de uitreiking een verslag van de keuring maken.
- ☐ Voor eventuele wijzigingen van de oorkondes na de uitreiking, de printer nog aan laten staan.

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)

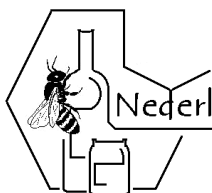


Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

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											

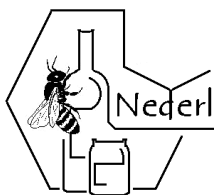


Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

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											

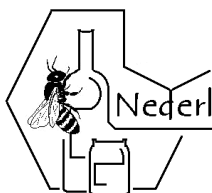


Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

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											

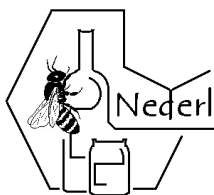


Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

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											

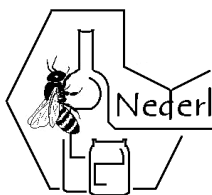


Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

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											

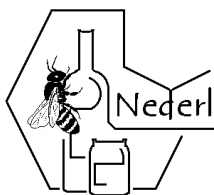


Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

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

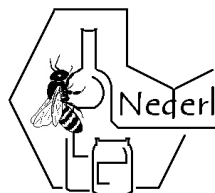
INSCHRIJFFORMULIER (91-105)

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)



Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

INSCHRIJFFORMULIER

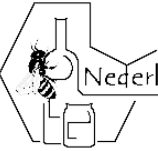
Plaats:

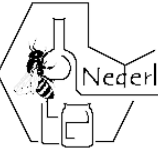
Datum:

Bladnummer:

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) inzending(en)	
1. Vloeibare honing		
2. Kristalliserende honing		
3. Gekristalliseerde honing		
4. Crème honing		
5. Heidehoning		
6. Heidemelange honing		
7. Raatbrokken in honing / Brokhoning		
8. Heideraat		
9. Zomerraat		
10. Bijenwas		
11. Zelfgegoten kunstraat		
12. Wasfiguren		
13. Waskaarsen		
14. Mede		
15. Presentatie bijenproducten		

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

Formulier met de klassen

Formulier met de klassen

- Klasse 1 : Vloeibare honing
- Klasse 2 : Kristalliserende honing
- Klasse 3 : Gekristalliseerde honing
- Klasse 4 : Crèmehoning
- Klasse 5 : Heidehoning
- Klasse 6 : Heidemelange-honing
- Klasse 7 : Raatbrokken in honing
- Klasse 8 : Heideraat
- Klasse 9 : Zomerraat
- Klasse 10: Bijenwas
- Klasse 11: Kunstraat
- Klasse 12: Wasfiguren
- Klasse 13: Waskaarsen
- Klasse 14: Mede
- Klasse 15: Presentatie bijenproducten

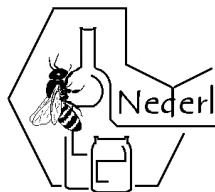
Formulier voor opmerkingen

Opmerkingen inzendingen

Opmerkingen keuringsreglement

Opmerkingen mailen naar Nederlandse Commissie voor Bijenproducten
(zie bijlage, pagina B15)

Logboekformulieren

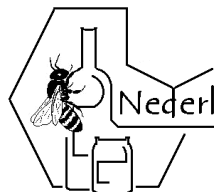


Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

Logboek - formulier 1

Gegevens keuring, keuringslokaal, ijkhoning en keurmeesters.

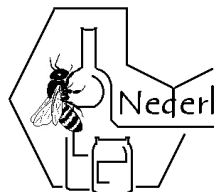
Plaats van keuring:		Datum: Tijd:	Temperatuur van het lokaal°C	Vochtpercentage van de ijkhoning%
Naam keurmeester		Klasse(n) die de keurmeester keurt	Opmerkingen	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				



Logboek - formulier 2

Metingen van de vochtpercentages per klasse

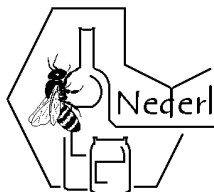
	Klasse 1 Vloeibare honing	Klasse 5 Heidehoning	Klasse 6 Heidemelange- honing	Klasse 7 Brokhoning of Raatabroken in honing	Klasse 8 Heideraat	Klasse 9 Zomerraat
Noteer van elke inzending het vochtpercentage	%	%	%	%	%	%



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. Heidemelange-honing														
7. Raatbrokken in honing/Brokhoning														
8. Heideraat														
9. Zomerraat														
10. Bijenwas														
11. Kunstraat														
12. Wasfiguren														
13. Waskaarsen														
14. Mede														
15. Presentatie bijenproducten														



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. Heidemelange-honing							
7. Raatbrokken in honing / Brokhoning							
8. Heideraat							
9. Zomerraat							
10. Bijenwas							
11. Kunstraat							
12. Wasfiguren							
13. Waskaarsen							
14. Mede							
15. Presentatie bijenproducten							
- Totaal aantal inzendingen							
- Totaal aantal afgekeurde inzendingen							

Het keuringsverslag

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 - Heidemelange honing:%

- Klasse 7 - Raatbrokken in honing / Brokhoning:%

- Klasse 8 - Heideraat:%

- Klasse 9 - Zomerraat:%

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 - Heidemelange:	
- Klasse 7 - Raatbrokken in honing:	
- Klasse 8 - Heideraat:	
- Klasse 9 - Zomerraat:	
- Klasse 10 - Bijenwas:	
- Klasse 11 - Kunstraat:	
- Klasse 12 - Wasfiguren:	
- Klasse 13 - Waskaarsen:	
- Klasse 14 - Mede:	
- Klasse 15 - Presentatie:	

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

Bijlage

Pollenlijst	pagina B2
Warenwetbesluit honing	pagina B4
Adressen	pagina B15

Pollenlijst

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	karacteristiek	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.

(Auteur: Jan Beekman)

Warenwetbesluit honing

20 november 2003

Warenwetbesluit honing

BESLUIT van 20 november 2003, houdende regels voor honing

WIJ BEATRIX, bij de gratie Gods, Koningin der Nederlanden, Prinses van Oranje-Nassau, enz. enz. enz.

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 5 september 2003, VGB/VL 2405520, gedaan in overeenstemming met Onze Ministers van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, van Economische Zaken, en van Justitie;

Gelet op Richtlijn nr. 2001/110/EG van de Raad van de Europese Unie van 20 december 2001 inzake honing (*PbEG* 2002, L 10), alsmede op artikel 8, onderdeel *a* en *c*, artikel 12, artikel 13, onderdeel *a*, en artikel 32*b*, eerste lid, van de Warenwet;

De Raad van State gehoord (advies van 20 oktober 2003, nr. W13.03.0376/III);

Gezien het nader rapport van Onze Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 13 november 2003, VGB/VL 2428050, uitgebracht in overeenstemming met Onze Ministers van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, van Economische Zaken, en van Justitie;

Hebben goedgevonden en verstaan:

§ 1. Algemene bepalingen

Artikel 1

In dit besluit wordt verstaan onder *honing*: de natuurlijke zoete stof, bereid uit bloemennectar of uit afscheidingsproducten van levende plantendelen of uitscheidingsproducten van plantensapzuigende insecten op de levende plantendelen, welke grondstoffen door de bijensoort *Apis mellifera* worden vergaard, verwerkt door vermenging met eigen specifieke stoffen, gedehydrerd, en in de honingraten opgeslagen en achtergelaten om te rijpen.

Artikel 2

1. Het is verboden de bij dit besluit bedoelde waren te verhandelen anders dan met inachtneming van de bij dit besluit gestelde voorschriften met betrekking tot hun kenmerken en samenstelling.
2. Het is verboden de bij dit besluit bedoelde waren te verhandelen anders dan met inachtneming van de bij dit besluit gestelde voorschriften met betrekking tot hun aanduiding.
3. Het is verboden met gebruikmaking van de bij dit besluit gegeven aanduidingen andere waren te verhandelen dan die waren waaraan die aanduidingen bij dit besluit zijn voorbehouden.

4. Het is verboden de bij dit besluit bedoelde waren te verhandelen anders dan met inachtneming van de voorschriften, bij dit besluit gesteld, met betrekking tot het bezigen van vermeldingen of voorstellingen, betreffende de aard, de samenstelling, uitvoering of hoedanigheid van de waar.

§ 2. Kenmerken en samenstelling

Artikel 3

1. De waren, krachtens § 3 aangeduid als honing, bloemenhoning, nectarhoning, honingdauwhoning, raathoning, raatbrokken in honing, brokhoning, lekhoning, slingerhoning, pershoning of gefilterde honing voldoen aan de volgende vereisten:
 - a. de waar heeft een normale geur en smaak;
 - b. de waar vertoont geen begin van gisting;
 - c. de waar is zoveel mogelijk vrij van organische of anorganische vreemde bestanddelen;
 - d. de waar is niet op zodanige wijze verwarmd dat de natuurlijke enzymen zijn vernietigd of in aanzienlijke mate onwerkzaam zijn gemaakt;
 - e. de zuurtegraad van de waar is niet kunstmatig gewijzigd; en
 - f. aan de waar zijn geen pollen noch enig ander bestanddeel dat specifiek is voor honing onttrokken, tenzij dit bij het verwijderen van vreemde anorganische of organische stoffen onvermijdelijk is.
2. Het eerste lid, onder f, is niet van toepassing op de krachtens § 3 als gefilterde honing aangeduide waar.
3. De krachtens § 3 als bakkershoning aangeduide waar voldoet aan de volgende eisen:
 - a. de waar is zoveel mogelijk vrij van organische of anorganische vreemde bestanddelen; en
 - b. de zuurtegraad van de waar is niet kunstmatig gewijzigd.

Artikel 4

De krachtens § 3 als honing, bloemenhoning, nectarhoning, honingdauwhoning, raathoning, brokhoning, raatbrokken in honing, lekhoning, slingerhoning, pershoning, gefilterde honing of bakkershoning aangeduide waar:

- a. bestaat hoofdzakelijk uit diverse suikers, met name fructose en glucose, en andere stoffen zoals organische zuren, enzymen en vaste deeltjes ten gevolge van het vergaren van de waar;
- b. is vloeibaar, dik vloeibaar, of – gedeeltelijk of geheel – gekristalliseerd;
- c. heeft een smaak en een aroma die zijn afgeleid van de plant van oorsprong; en
- d. heeft een kleur die varieert van bijna kleurloos tot donkerbruin.

Artikel 5

1. De soortelijke elektrische geleiding van de krachtens § 3 als honing, bloemenhoning, nectarhoning, raathoning, brokhoning, raatbrokken in honing, lekhoning, slingerhoning, pershoning, gefilterde honing of bakkershoning aangeduide waar, bedraagt ten hoogste 0,8 mS/cm.
2. In afwijking van het eerste lid bedraagt de soortelijke elektrische geleiding van honing die krachtens § 3 tevens mag worden aangeduid als honingdauwhoning en van de als kastanjabloesemhoning aangeduide waar en mengsels daarvan, ten minste 0,8 mS/cm.
3. Het tweede lid is niet van toepassing voorzover een daar bedoeld mengsel is verkregen uit de aardbeiboom (*Arbutus unedo*), dopheide (*Erica*), eucalyptys, lindebloesem (*Tilia* spp.), struikheide (*Calluna vulgaris*), *Leptospermum* of *Melaleuca* spp..

Artikel 6

1. De diastase-index van de krachtens § 3 als honing, bloemenhoning, nectarhoning, honingdauwhoning, raathoning, brokhoning, raatbrokken in honing, lekhoning, slingerhoning, pershoning of gefilterde honing aangeduide waar bedraagt ten minste 8.
2. In afwijking van het eerste lid bedraagt wat betreft honing met een gering natuurlijk enzymgehalte en een hydroxymethylfurfural (HMF) van niet meer dan 15 milligram per kilo, de diastase-index ten minste 3.
3. Het gehalte aan hydroxymethylfurfural van de in het eerste lid bedoelde waren bedraagt ten hoogste 40 milligram per kilo, onverminderd het bepaalde in het tweede lid.
4. Het gehalte aan hydroxymethylfurfural bedraagt wat betreft honing waarbij als plaats van oorsprong wordt gebezigd een gebied met een tropisch klimaat en mengsels daarvan ten hoogste 80 milligram per kilogram.

5. De diastase-index en het gehalte aan hydroxymethylfurfural worden vastgesteld na bereiding en vermenging van de in dit artikel bedoelde waren.

Artikel 7

Aan de krachtens § 3 als honing, bloemenhoning, nectarhoning honingdauwhoning, raathoning, brokhoning, raatbrokken in honing, lekhoning, slingerhoning, pershoning, gefilterde of bakkershoning aangeduide waar worden niet toegevoegd:

- a. levensmiddeleningrediënten;
- b. levensmiddelenadditieven; en
- c. andere stoffen dan honing.

§ 3. Etikettering

Artikel 8

- a. De aanduiding *honing* wordt gebezigd voor honing.
- b. De aanduiding *raathoning* wordt gebezigd voor honing die door bijen is opgeslagen in de gesloten cellen van kort tevoren door henzelf gemaakte raten of fijne platen was, uitsluitende bestaande uit bijenwas, zonder broed, die in hele raten of delen daarvan wordt verkocht.
- c. De aanduiding *brokhoning* of *raatbrokken in honing* wordt gebezigd voor honing die één of meer brokken raathoning bevat.
- d. De aanduiding *lekhoning* wordt gebezigd voor honing die is verkregen door het laten uitlekken van geopende raten zonder broed.
- e. De aanduiding *slingerhoning* wordt gebezigd voor honing die is verkregen door het slingeren van geopende raten zonder broed.
- f. De aanduiding *gefilterde honing* wordt gebezigd voor honing die is verkregen door zodanige verwijdering van vreemde anorganische of organische stoffen dat een aanzienlijk deel van de pollen is verwijderd.

Artikel 9

1. De in artikel 8 genoemde aanduidingen worden voorts slechts gebezigd indien de als honing, raathoning, brokhoning, raatbrokken in honing, lekhoning, slingerhoning of gefilterde honing aangeduide waar tevens een gehalte heeft aan:
 - a. sacharose van ten hoogste 5 g/100 g;
 - b. vocht van ten hoogste 20%, of van ten hoogste 23% voor honing van de struikheide;
 - c. niet in water oplosbare stoffen van ten hoogste 0,1 g/100 g; en
 - d. vrije zuren van ten hoogste 50 milli-equivalenten zuur per 1000 g.
2. De aanduiding gefilterde honing wordt gebezigd op de desbetreffende bulkcontainers, v verpakkingen en handelsdocumenten.

Artikel 10

De aanduiding *bloemenhoning* of *nectarhoning* wordt gebezigd voor honing die uit plantennectar is verkregen, met:

- a. in totaal een gehalte aan fructose en glucose van ten minste 60 g/100 g;
- b. een gehalte aan sacharose van:
 - 1° ten hoogste 10 g/100 g in het geval van witte acacia (*Robinia pseudoacacia*), alfalfa (*Medicago sativa*), menzies banksia (*Banksia menziesii*), rode hanenkop (*Hedysarum*), rode eucalyptus (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, *Citrus* spp.;
 - 2° ten hoogste 15 g/100 g in het geval van lavendel (*Lavendula* spp.), bernagie (*Borago officinalis*);
 - 3° ten hoogste 5 g/100 g in het geval van de overige soorten bloemenhoning of n nectarhoning;
- c. een gehalte aan vocht van:
 - 1° ten hoogste 23% in het geval van struikheidehoning;
 - 2° ten hoogste 20% in het geval van de overige soorten bloemenhoning of n nectarhoning;
- d. een gehalte aan niet in water oplosbare stoffen van ten hoogste 0,1 g/100 g; en
- e. een gehalte aan vrije zuren van ten hoogste 50 milli-equivalenten zuur per 1000 gram.

Artikel 11

De aanduiding *honingdauwhoning* wordt gebezigd voor honing, al dan niet met nectarhoning vermengd, die voornamelijk is verkregen uit uitscheidingsproducten van plantensapzuigende insecten (Hemiptera) op de levende plantendelen of uit afscheidingsproducten van levende plantendelen, met een gehalte aan:

- a. fructose en glucose van ten minste 45 g/100 g;
- b. sacharose van ten hoogste 5 g/100 g;
- c. vocht van ten hoogste 20%;
- d. niet in water oplosbare stoffen van ten hoogste 0,1 g/100 g; en
- e. vrije zuren van ten hoogste 50 milli-equivalenten zuur per 1000 gram.

Artikel 12

De aanduiding *pershoning* wordt gebezigd voor honing, verkregen door het samenpersen van raten zonder broed en zonder verwarming of bij matige verwarming van maximaal 45°C, met een gehalte aan:

- a. sacharose van ten hoogste 5 g/100 g;
- b. vocht van ten hoogste 20%;
- c. aan niet in water oplosbare stoffen van ten hoogste 0,5 g/100 g; en
- d. aan vrije zuren van ten hoogste 50 milli-equivalenten zuur per 1000 gram.

Artikel 13

1. De aanduiding *bakkershoning* wordt gebezigd voor honing die geschikt is voor industrieel gebruik of als ingrediënt in andere, vervolgens verwerkte levensmiddelen.
2. Voor de in het eerste lid als bakkershoning aangeduide waar geldt tevens dat deze honing een vreemde smaak of geur kan vertonen, of begonnen is te gisten of heeft gegist, of is oververhit.

3. Voor de in het eerste lid als bakkershoning aangeduide waar geldt tevens een gehalte aan:
 - a. sacharose van ten hoogste 5 g/100 g;
 - b. vocht van:
 - 1° ten hoogste 23%;
 - 2° in het geval van bakkershoning bereid uit struikheidehoning (Calluna) ten hoogste 25%;
 - c. niet in water oplosbare stoffen van ten hoogste 0,1 g/100 g; en
 - d. vrije zuren van ten hoogste 80 milli-equivalenten zuur per 1000 gram.
4. De in het eerste lid bedoelde aanduiding wordt gebezigd op de desbetreffende bulkcontainers, verpakkingen en handelsdocumenten.
5. Onverminderd het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen wordt in de onmiddellijke nabijheid van de aanduiding bakkershoning de vermelding «uitsluitend bestemd om te koken» gebezigd.
6. Onverminderd het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen mag, voor zover de waar als ingrediënt in een samengesteld levensmiddel is verwerkt, in de aanduiding de term «bakkershoning» worden vervangen door de term «honing». In de lijst met ingrediënten wordt de volledige term «bakkershoning» vermeld.

Artikel 14

1. In afwijking van de artikelen 8 tot en met 12 mag wat betreft bloemenhoning of nectarhoning, honingdauwhoning, lekhoning, slingerhoning of pershoning worden volstaan met het bezigen van de aanduiding *honing*.
2. Bij een op de voet van deze paragraaf aangeduide waar mag de term honing in de aanduiding worden vervangen door de term *honig*.

Artikel 15

1. Onverminderd het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen:
 - a. mogen de in deze paragraaf bedoelde aanduidingen worden aangevuld met een vermelding van de bloemen of planten waarvan de waar voor het geheel of voor het grootste deel van afkomstig is, voor zover de waar daaraan zijn organoleptische, fysisch-chemische en microscopische kenmerken ontleent;

- b. mogen de in deze paragraaf bedoelde aanduidingen worden aangevuld met een vermelding betreffende de regionale, territoriale of topografische oorsprong, indien het product uitsluitend de genoemde oorsprong heeft;
 - c. mogen de aanduidingen uit deze paragraaf worden aangevuld met een vermelding betreffende specifieke kwaliteitscriteria;
 - d. worden de landen van oorsprong waar de honing is vergaard op het etiket vermeld.
2. De in het eerste lid, onder d bedoelde vermelding mag wat betreft honing die afkomstig is uit meer dan één lidstaat of derde land worden vervangen door een van de volgende vermeldingen:
- 1° gemengde EG-honing»;
 - 2° gemengde niet-EG-honing»;
 - 3° gemengde EG- en niet-EG-honing».
3. Het eerste lid, onder a en b is niet van toepassing op de als bakkershoning en gefilterde honing aangeduide waar.

§ 4. Slotbepalingen

Artikel 16

- 1. Als methoden van onderzoek die bij uitsluiting beslissend zijn voor de vaststelling of al dan niet is voldaan aan de bij dit besluit gestelde regels, worden aangewezen internationaal erkende gevalideerde methoden.
- 2. Voor zover internationaal erkende gevalideerde methoden ontbreken, worden voor de vaststelling of al dan niet is voldaan aan de bij of krachtens dit besluit gestelde regels worden aangewezen microbiologische onderzoeksmethoden, organoleptische bepalingsmethoden en detectiemethoden, alsmede de daartoe door een andere Lidstaat van de Europese Unie aangewezen methoden.
- 3. Onze Minister kan in overeenstemming met Onze Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit omtrent de in het tweede lid bedoelde methoden nadere regels stellen.

Artikel 17

[Wijzig het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten.]

Artikel 18

Waren die voor 1 augustus 2004 rechtmatig zijn geëtiketteerd overeenkomstig het Honingbesluit (Warenwet) mogen verhandeld worden totdat de voorraden daarvan zijn opgebruikt.

Artikel 19

Het Honingbesluit (Warenwet) wordt ingetrokken.

Artikel 20

Eet- en drinkwaren die voor 1 augustus 2004 zijn geëtiketteerd en voldoen aan het Honingbesluit (Warenwet) mogen nog verhandeld worden totdat de voorraden daarvan zijn uitverkocht.

Artikel 21

1. Dit besluit treedt in werking met ingang van de dag na de datum van uitgifte van het *Staatsblad* waarin het wordt geplaatst.

2. In afwijking van het eerste lid treedt artikel 17 twee maanden na de inwerkingtreding van dit besluit in werking.

Artikel 22

Dit besluit wordt aangehaald als: Warenwetbesluit honing.

Lasten en bevelen dat dit besluit met de daarbij behorende nota van toelichting in het *Staatsblad* zal worden geplaatst.

's-Gravenhage, 20 november 2003

BEATRIX

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
J.F. Hoogervorst

Uitgegeven de *vierde* december 2003
De Minister van Justitie,
J.P.H. Donner

Adressen

Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

- Els Voorbij	Vogelenzangseweg 21	4033 AG Lienden	Tel.	0344-601006	Email: els.voorbij@planet.nl
- Jasenka van Doren - Petricec	Langeweg 48	4694 BN Scherpenisse	Tel.	0166-663026	Email: jasenka@dds.nl
- Pierre Sanders	Den Ekker 40	5541 CR Reusel	Tel.	0497-642168	Email: p.jsanders@freeler.nl
- Cees de Bondt	Eikenzoom 7	6731 BH Otterlo	Tel.	0318-591503	Email: de.bondt@zonnet.nl
- Eric Blankert	Steenakker 10	6691 DN Gendt	Tel. Mob.	0481-423143 06-51553238	Email: ericblankert@hotmail.com
- Joop Kamps	De Kievit 8	5864 BNX Meerlo	Tel.	0478-692670	Email: jh-kamps@hetnet.nl

N.B. Mocht u opmerkingen hebben over het keuringsreglement, dan kunt u het beste contact opnemen met Joop Kamps.

Studiegroep pollenonderzoek in honing

- Eric Blankert	Steenakker10	6691 DN Gendt	Tel. 0481-423143 Mob. 06-51553238	Email: ericblankert@hotmail.com
- Jos Verhulst	Gladiolenstraat 1	6707 HV Wageningen	Mob. 06-23043331	Email: Jan.Verhulst@wur.nl