Handboek Keuring bijenproducten en etiketvoorschriften

Stichting Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

OOG VOOR KWALITEIT

Handboek Keuring Bijenproducten en Etiketvoorschriften

Voor de opleiding keurmeester in Nederland en
in het Belgisch Vlaams Gewest.

Toelichting op de keuringsvoorwaarden en eisen

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

Foto bewerking: A.J. Kreike
Redactie: A.J. Kreike
Versie 10, d.d. 14-02-2022

© 2017 De Stichting Nederlandse Commissie voor Bijenproducten.

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

Correspondentieadres, NCvB e-mail; bijen@bijenproducten.com.

Voorwoord

Dit handboek is tot stand gekomen na het herzien van het keuringsreglement 2015. De reden daartoe was gelegen in het resultaat van de ontwikkeling in de tijd van dat reglement. Deze ontwikkeling had een document gecreëerd dat werd gebruikt als lesmateriaal bij het opleiden van honingkeurmeesters en als beoordelingskader bij het uitvoeren van een keuring van bijenproducten. Resultaat een omvangrijk document dat niet meer paste bij de huidige praktijk van opleiden en keuren.

Consequentie van het voorgaande is dat deze twee doelen gescheiden moeten worden.

Voor de keuringspraktijk is een nieuw beoordelingskader geformuleerd onder de titel "Keuringsvoorwaarden en eisen".

Voor de opleiding tot keurmeesters is lesmateriaal nodig dat uitgebreid ingaat op de keuringsvoorwaarden en eisen en een aantal aanpalende keuringsonderwerpen.
Dat lesmateriaal is het voorliggende handboek geworden.

Hoewel dit handboek is ontwikkeld vanuit de Nederlandse bijenhouderij, is het ook toepasbaar op de Belgische bijenhouderij. U dient dan daar waar Nederland staat België te lezen.

Mocht u opmerkingen hebben over het keuringsreglement, dan kunt u het beste contact opnemen met de secretaris NCvB, e-mailadres bijen@bijenproducten.com.

Copyright
Hoewel de redactie zich heeft ingespannen om alle rechthebbenden van de gebruikte bronnen op te sporen om toestemming voor gebruik van hun eigendom te vragen is dat niet in alle gevallen gelukt. Soms bleek het achterhalen van de eigenaar niet mogelijk. Indien een eigenaar van gebruikt materiaal niet is benaderd en na lezing van dit handboek zijn/haar eigendom herkent verzoeken wij die contact met ons op te nemen opdat we e.e.a kunnen bespreken.

Inhoudsopgave

VOORWOORD **5**

INHOUDSOPGAVE **7**

1 DE ETIKETEISEN **9**

1.1 NIEUWE VOORSCHRIFTEN ETIKET 9
1.2 DE ETIKETEISEN VAN EEN POT HONING 9
1.3 RAATBROK IN HONING 21
1.4 ETIKETEISEN VOOR EEN RAAM HEIDERAAT, ZOMERRAAT 21
1.5 ETIKETEISEN VOOR HEIDERAAT EN ZOMERRAAT IN EEN BAKJE 21
1.6 BIOLOGISCHE PRODUCTEN 21
1.7 DE ETIKETEISEN VOOR MEDE 22
1.8 ETIKETEISEN HONINGGEBAK 24
1.9 ETIKETEISEN PROPOLIS 26
1.10 ETIKET AANBRENGEN 27
1.11 VERPAKKING 27

2 HONING IN POTTEN **28**

2.1 DE KEURINGSONDERDELEN EN VOORWAARDEN 28
2.2 SMAAK, KLEUR, GEUR, EN ONVOLKOMENHEDEN 30
2.3 RAATBROKKEN IN HONING / BROKHONING 34

3 RAATHONING **37**

3.1 DE KEURINGSONDERDELEN EN VOORWAARDEN 37

4 RAATHONING IN EEN BAKJE **41**

4.1 DE KEURINGSONDERDELEN EN VOORWAARDEN 41

5 BIJENWAS EN BIJENWASPRODUCTEN **47**

5.1 DE KEURINGSONDERDELEN EN VOORWAARDEN 47

6 MEDE **52**

6.1 DE VOORBEREIDINGEN 52
6.2 DE KEURINGSINSTRUCTIES 52
6.3 DE KEURINGSONDERDELEN EN VOORWAARDEN 53

7 HONINGGEBAK **57**

7.1 DE KEURINGSONDERDELEN EN VOORWAARDEN 57

8 PROPOLIS **58**

8.1 DE KEURINGSONDERDELEN EN VOORWAARDEN 58
8.2 PROPOLIS MOET VOLDOEN AAN DE VOLGENDE KWALIFICATIES 59

9 BIJENKORF / SCHEPKORF **61**

9.1 DE KEURINGSONDERDELEN EN DE VOORWAARDEN 61

CHEMISCH-FYSISCH TESTEN EN MICROSCOPISCH ONDERZOEK **67**

FORMULIEREN T.B.V. KEURING **68**

DRAAIBOEK KEURING BIJENPRODUCTEN **69**

UITNODIGING IMKERS 69
ONDERSTAANDE GEGEVENS VERMELDEN IN DE UITNODIGING EN DE BIJENBLADEN 69

CHECKLIST KEURINGSBENODIGDHEDEN **71**
REGISTRATIE VAN DE TE KEUREN BIJENPRODUCTEN **73**
BIJLAGE 1 – CERTIFICATEN **76**

1 De etiketeisen

In dit hoofdstuk worden de etiketeisen van een pot honing, raam heide- en zomerraat, heide- en zomerraat in een bakje. fles mede, honinggebak, bakje propolis behandeld. Afgesloten wordt met de regels voor de verpakking.

Alvorens de voorschriften t.a.v. het etiket te behandelen is het van belang de nieuwe definitie van Honing te vermelden.

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, gedeponeerd, gedehydreerd, en in de honingraten opgeslagen en achtergelaten om te rijpen.

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

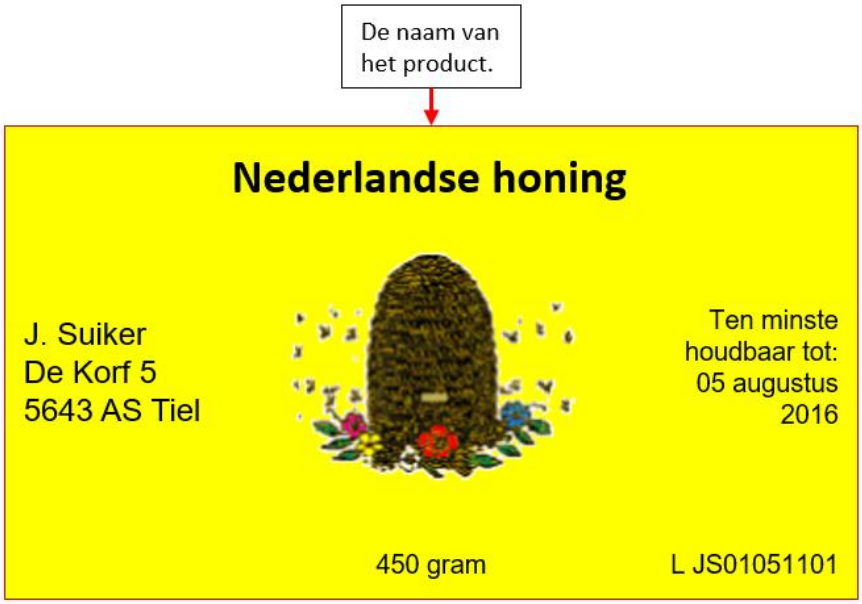
1.1 Nieuwe voorschriften etiket

Op 25-11-2011 stelde de Raad en het Europees parlement verordening (EU) Nr.1169/2011 vast. Deze verordening schrijft regels voor betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.
Algemeen uitgangspunt van deze regels is dat de consument eerlijke informatie over een product krijgt. Daarnaast stelt de wetgever dat voedselinformatie niet misleidend mag zijn.

De voorschriften zijn definitief ingegaan op 13-12-2014. Iedere lidstaat van de EU kan gemotiveerd afwijken. De in dit handboek beschreven etiket eisen zijn zoals Nederland die heeft ingevoerd. België heeft op marginale onderdelen afwijkingen.

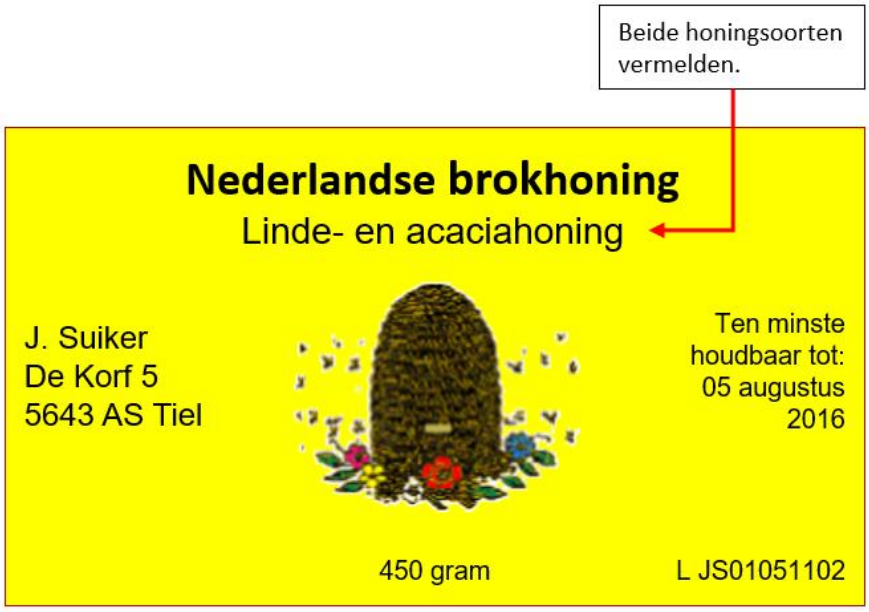
1.2 De etiketeisen van een pot honing

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.



De aanduiding raatbrokken in honing / brokhoning
Een pot honing met een stuk raathoning erin moet aangeduid worden als raatbrokken in honing of als brokhoning.

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 of 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
- Biologische honing *

* De term biologisch is wettelijk beschermd. Alleen een gecertificeerde bijenhouderij mag zijn producten biologisch aanprijzen.

Een voorbeeld van een etiket dat niet correct is:

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

Medicinale aanduidingen zoals uitstekend tegen verkoudheid en goed voor de Spijsvertering mogen niet op het etiket vermeld worden. De werking van honing is niet zodanig, dat deze beweringen op het etiket gezet mogen worden.

Op gezondheid gerichte aanduidingen zijn eveneens niet toegestaan zoals:
- Deze honing is rijk aan vitaminen, mineralen en enzymen.
- Deze honing bevat vitamine C, D, eiwitten etc.

Dit soort aanduidingen mogen alleen, als de hoeveelheid en het percentage van de dagelijks benodigde hoeveelheid in één portie of in 100 gram wordt vermeld. Alleen een wetenschappelijk verantwoord onderzoek kan hierover uitsluitsel geven.

Overige ongewenste aanduidingen
Voorop staat duidelijkheid. De klant moet kunnen begrijpen wat hij koopt. Als dit niet het geval is dan komt er een uitleg middels een correctie. De keurmeester moet dit met de coördinator overleggen.

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

2. Het land van herkomst

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

Voorbeeld: Nederlandse honing of Honing uit Nederland.

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

Je kunt de vermelding van de landen vervangen door één van de onderstaande vermeldingen:
De aanduiding Honing uit Nederland en Duitsland mag je vervangen door Gemengde EU-honing. Deze aanduiding zal in de grensstreken het beste zijn.
Gemengde EU- en niet-EU-honing. Deze situatie kom je bij de imkers niet tegen.
Gemengde niet-EU-honing. Deze situatie komt je eveneens niet tegen bij de imkers.

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

Voorbeelden:
Etiket-eis bij honing uit één land:
- honing uit Nederland;

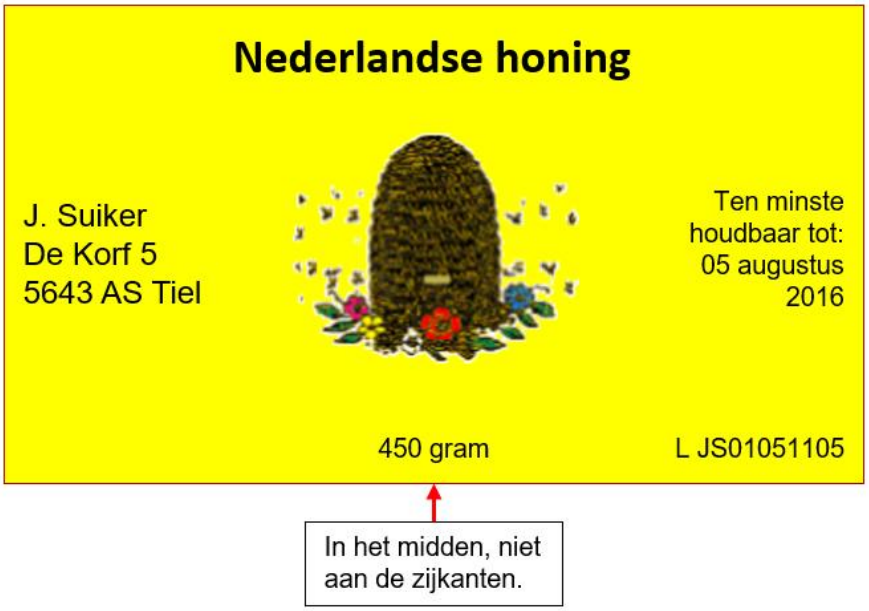
- honing uit België.

Etiket-eis bij honing die uit beide landen komt:
- honing uit Nederland en België of Gemengde EU-honing;
- Nederlandse en Belgische honing of Gemengde EU-honing.

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

3. De gewichtsaanduiding

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



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

Het woord Inhoud hoeft er niet per se bij te staan. Als je het woord Inhoud wel gebruikt, dan kun je kiezen of je een dubbele punt erachter schrijft of niet.

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

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

Van de imker c.q. imkersbedrijf moet de naam, de straatnaam, de postcode en de woonplaats voluit op het etiket staan. Staat men ingeschreven bij de Kamer van Koophandel, dan zijn de handelsnaam met vermelding van KvK registratienummer en woonplaats voldoende.

5. De houdbaarheidsaanduiding

Er zijn twee houdbaarheidsaanduidingen mogelijk:

a. Ten minste houdbaar tot: ……
   Achter deze aanduiding moet de houdbaarheidsdatum worden aangegeven in de volgorde dag - maand - jaar.
   De houdbaarheidsdatum kan op verschillende manieren worden aangegeven:
   De dag moet worden aangegeven met een getal van 2 cijfers: 01, 11, 24, 30.

   De maand moet worden aangegeven met de gebruikelijke naam, 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 2016 kan worden aangegeven met 2016 of met 16.

Een datum als 5 augustus 2016 mag dus op de als volgt op het etiket staan:
- Ten minste houdbaar tot: 05 augustus 2016;
- Ten minste houdbaar tot: 05 aug. 16;
- Ten minste houdbaar tot: 05-08-2016;
- Ten minste houdbaar tot: 05-08-16.

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

b. Ten minste houdbaar tot einde: ……
Een kortere datumaanduiding op het etiket mag, maar dan moet men wel de aanduiding 'Ten minste houdbaar tot einde: ' gebruiken.
Als de houdbaarheid van de honing tussen de 3 en de 18 maanden ligt, dan moet de maand en het jaar op het etiket vermeld worden.

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

Als de houdbaarheid van de honing meer dan 18 maanden is, dan is een vermelding van alleen het jaar voldoende. Ook hier komt vooraf de aanduiding 'Ten minste houdbaar tot einde:' De aanduiding 'Ten minste houdbaar tot einde:' moet voluit op het etiket staan. Een afkorting is niet toegestaan.

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

Opmerking:
Bij het bepalen van de houdbaarheidsdatum moet men uitgaan van de slingerdatum van de honing. De houdbaarheidsdatum mag ook op het deksel of op de bodem staan, maar dan moet op het etiket achter de aanduiding Ten minste houdbaar tot (einde): de verwijzing 'Zie deksel of zie bodem' staan.

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

6. De productiecode

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

Voor de imker betekent dit dat de productiecode moet verwijzen naar gegevens van een partij geslingerde honing. Gegevens, zoals de slingerdatum, de hoeveelheid geoogste honing, de soort honing, uit welke bijenkasten de honing komt en het drachtgebied waarvan de honing afkomstig is. Bij een controle van de bevoegde instatie moet u als imker deze gegevens kunnen overleggen. U doet er dus verstandig aan om een logboek bij te houden.

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

Voor de productiecode moet de hoofdletter L staan. De L van het Engelse “ Lot ” (partij). Dit geldt niet als de productiecode zich duidelijk van de overige vermeldingen op het etiket onderscheidt.

Er zijn dus drie mogelijkheden:

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

   Voorbeeld: L ZHJK0715

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

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

c. U kunt voor de productiecode altijd een “L“ neerzetten. Dan zit u altijd goed.

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

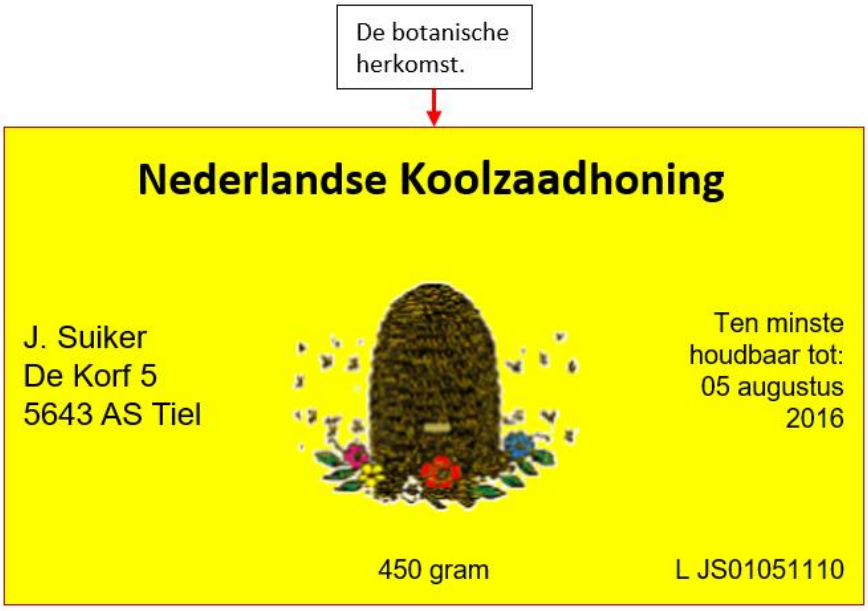
De slingerdatum of afvuldatum mag je niet als code gebruiken! De slingerdatum of afvuldatum zijn geen goede codes om gegevens van de bijenkasten, drachtgebied en de hoeveelheid geoogste honing vast te leggen. Om de kans op verwarring uit te sluiten moeten we voorschrijven dat het een unieke code moet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

7. De botanische herkomst

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

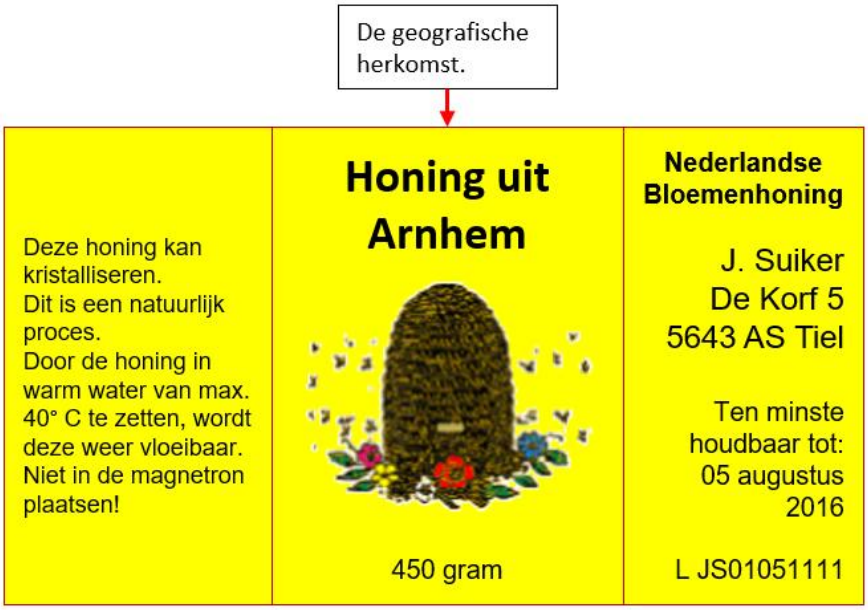
Als bijlage 1 is een pollen-% lijst opgenomen. In deze lijst staan een aantal honingsoorten met bijbehorende pollenpercentages.

Als een keurmeester tijdens het organoleptisch onderzoek twijfelt of de vermelde botanische herkomst correct is zal er een microscopisch onderzoek plaats vinden.
Als de discipline palynologie tijdens de keuring niet aanwezig is zal er een monster worden opgestuurd naar de studiegroep pollenonderzoek.
Het onderzoek tijdens de keuring betreft een quick scan waarin 100 pollen worden geteld teneinde vast te stellen of de twijfel gegrond is en een verder onderzoek rechtvaardigt.



8. De geografische herkomst

De geografische herkomst mag op het etiket vermeld worden. De honing moet dan volledig uit het aangegeven gebied afkomstig zijn. Ook dit is met een stuifmeelonderzoek aan te tonen.



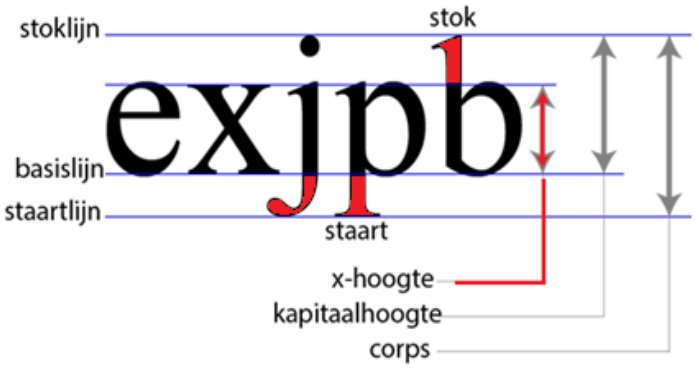
Opmerkingen, divers:

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

9. Lettergrootte

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

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



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

10. Allergenen
In het voedsel kunnen stoffen zitten die allergische reacties bij mensen kunnen oproepen. Deze stoffen noemen we allergenen. Deze stoffen moeten op het etiket vermeld worden. Welke stoffen daaronder vallen is geregeld in bijlage II van EU verordening 1169/2011.

Ze moeten zodanig in de ingrediëntenlijst worden vermeld, dat de typografie ervoor zorgt dat ze duidelijk te onderscheiden zijn van de overige tekst. Bijvoorbeeld door een ander lettertype, een andere kleur, schuin gedrukt of vetgedrukt.

Een allergenenvermelding is niet verplicht wanneer de benaming van het levensmiddel duidelijk verwijst naar de desbetreffende stof of het desbetreffende product. M.a.w. bij honing hoeft de aanduiding Allergenen niet vermeld te worden. Dat is wel het geval als er een allergeen aan toegevoegd is; bijvoorbeeld noten.

11. Infantiel Botulisme

a. Het Nederlandse rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (het RIVM) publiceerde in 2012 een advies inzake infantiel botulisme.
   Ze waarschuwden toen om kinderen tot 1 jaar geen honing te geven om infantiel botulisme te voorkomen. Ook de Belgische FAVV heeft in het verleden een soortgelijke waarschuwing doen uitgaan.
b. In de richtlijn 2006/141.EG, die handelt over de zuigelingenvoeding, staat dat indien er in de zuigelingenvoeding honing is verwerkt, deze een behandeling moet hebben ondergaan om sporen van Clostridium botulinum te vernietigen. De EU erkent dus ook het gevaar voor zuigelingen.

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

De tekst daarvoor zou kunnen zijn: "*Niet verstrekken aan kinderen jonger dan 1 jaar*". Een andere waarschuwende tekst is toegestaan.

1.3 Raatbrok in honing

Alle voorgaande eisen voor een pot honing zijn hierbij van kracht. Let op bij de vermelding van de inhoudsmaat! Dat moet het totale gewicht zijn. Dus vloeibaar deel plus raat.
Als de honing in de raat en het vloeibare deel verschillend zijn dienen de twee honingsoorten gemeld te worden op het etiket.

1.4 Etiketeisen voor een raam heideraat, zomerraat

Op het etiket moet de aanduiding Nederlandse (heide of zomer)raathoning staan en het juiste gewicht van het raam.
Tevens moet op het etiket productiecode, volledig adres imker, houdbaarheidsdatum en gezondheidswaarschuwing staan. Schoon en glad opgeplakt.

1.5 Etiketeisen voor heideraat en zomerraat in een bakje

Op het etiket moet de aanduiding Nederlandse (heide of zomer)raathoning staan en het juiste gewicht van het stuk raat.
Tevens moet op het etiket productiecode, volledig adres imker, houdbaarheidsdatum en gezondheidswaarschuwing staan. Schoon en glad opgeplakt.

1.6 Biologische producten

Inzenders van biologische producten moeten naast hetgeen hiervoor is opgemerkt m.b.t. de tekst op etiketten nog aanvullende informatie op het product aanbrengen. Deze informatie mag op het hoofdetiket maar ook op een tweede etiket recht tegenover het hoofdetiket.
Het betreft dan de volgende informatie:

In plaats van Nederlandse cq. Belgische honing moet er staan: Nederlandse cq. Belgische biologische honing.

Voor Nederland moet het Skal-nummer en code NL-BIO-01 worden vermeld.
Voor België moet het Biogarantielogo worden aangebracht en het certificaat-nummer worden vermeld.
Voor zowel Nederland als België moet het Europese biologische keurmerk ter grootte van minimaal 9 x 13,5 mm worden aangebracht.
In een ingrediëntendeclaratie moet men vermelden welke ingrediënten biologisch zijn. Men mag dit per ingrediënt aangeven of werken met een asterisk (*), bijvoorbeeld *= van biologische oorsprong.

Belgisch product

Certificaatnummer:

Nederlands product

NL-BIO-01,
Skal-nummer:

Het is toegestaan om het EKO-keurmerk te gebruiken. Hiervoor dient een licentie getoont te worden welke afgegeven is door de Stichting EKO-keurmerk.
Als een biologisch product ter keuring wordt aangeboden moet dit gepaard gaan met een kopie van de certificering.

1.7 De etiketeisen voor mede

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 een dergelijke 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 die in dit handboek besproken worden.

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

4. De inhoud
   De netto inhoud in volume-eenheden. Deze mag in liters, centiliters of in milliliters aangegeven worden (750 ml, 75 cl, 0,75 l).
   De officiële afkortingen zijn: l, cl en ml (kleine letters zonder punt).

5. Het alcoholpercentage in 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.

   Voorbeelden:
   Als de afvuldatum 5 augustus 2011 is dan kunnen de onderstaande datum aanduidingen gebruikt worden:
   - 05 augustus 2011
   - 05 aug. 2011
   - 05-08-2011
   - 05-08-11

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

8. Alle ingrediënten
   Bij een keuring van Mede moet er op het etiket wel een lijst met ingrediënten staan, zodat de keurmeesters weten waarvan de Mede is gemaakt.
   Dit is een regel van de Nederlandse Commissie voor Bijenproducten.

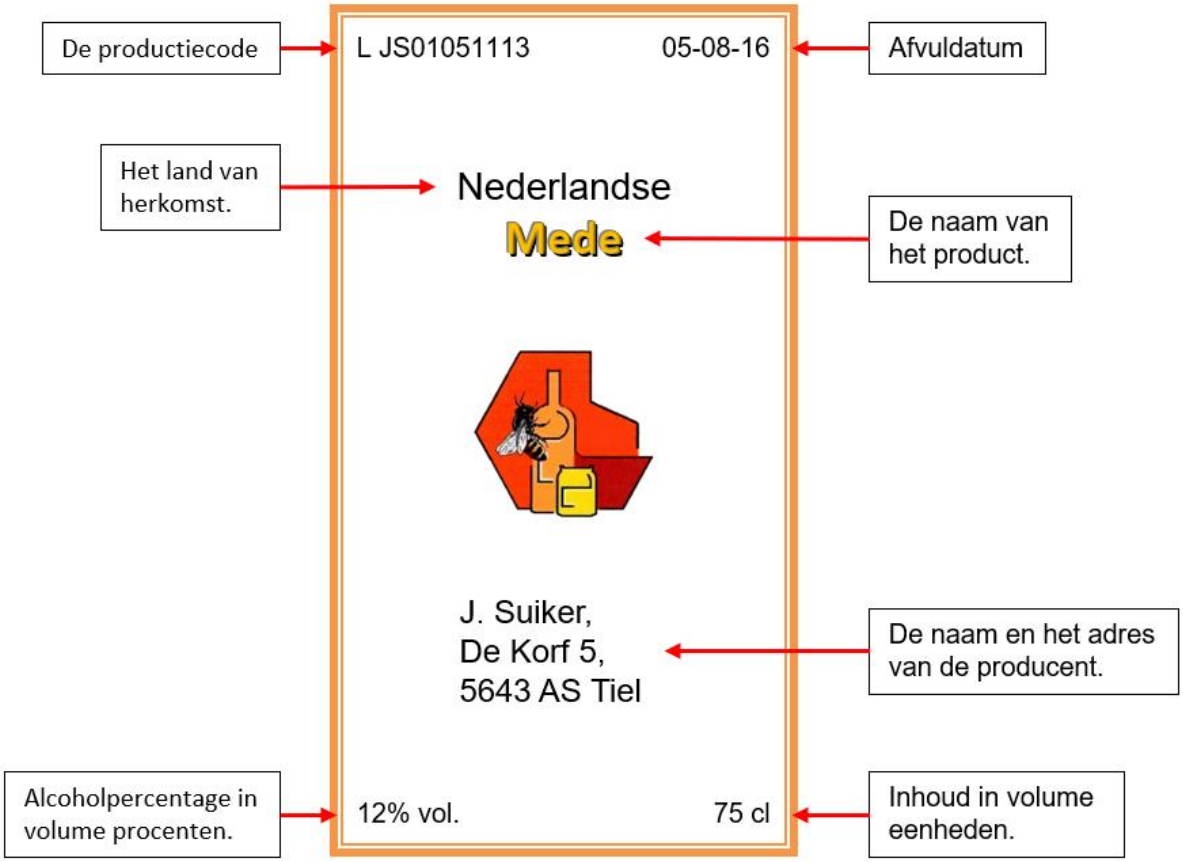
Ingrediënten:
Nederlandse heidehoning, water, gist, appelsap, citroenzuur, tannine en vanillesuiker.
Allergenen: sulfiet.

Voorbeeld:

De aanduiding Allergenen is vooral van belang bij het product Mede.
Bij de bereiding van Mede wordt sulfiet gebruikt. Dat is volgens de Europese regelgeving een allergeen die op de verpakking vermeld moet worden.

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

Op het etiket ziet dat er als volgt uit:



1.8 Etiketeisen honinggebak

Op de verpakking van het bakproduct moeten drie informatieonderdelen staan:
- Benaming, land van herkomst of productie, adres producent, productiecode, houdbaarheidsdatum, inhoud of gewicht moeten op de verpakking gemeld worden. Deze

onderdelen moeten rechtstreeks op de verpakking of op een daaraan bevestigd etiket geplaatst worden.

- De inhoud/gewicht en de benaming moeten op het etiket in het Hoofdgezichtsveld staan. Daarmee wordt bedoeld het deel van de verpakking dat de consument bij aankoop als eerste waarneemt; namelijk de voorkant. De overige onderdelen mogen elders staan. Hoe ze moeten worden geformuleerd en de te gebruiken letter grootte is al eerder verwoord.

Let op!
De vermelding van de datum van minimale houdbaarheid is niet vereist voor: "*broodbakkerij- of banketbakkerijproducten die naar hun aard bestemd zijn om binnen 24 uur na de bereiding te worden geconsumeerd*". Deze definitie is een ontheffingsbepaling uit de Europese regelgeving. Denk hierbij aan taart, cake en gebakjes zonder conserveringsmiddelen.

Alle gebruikte ingrediënten plus allergenen moeten duidelijk vermeld worden.

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

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

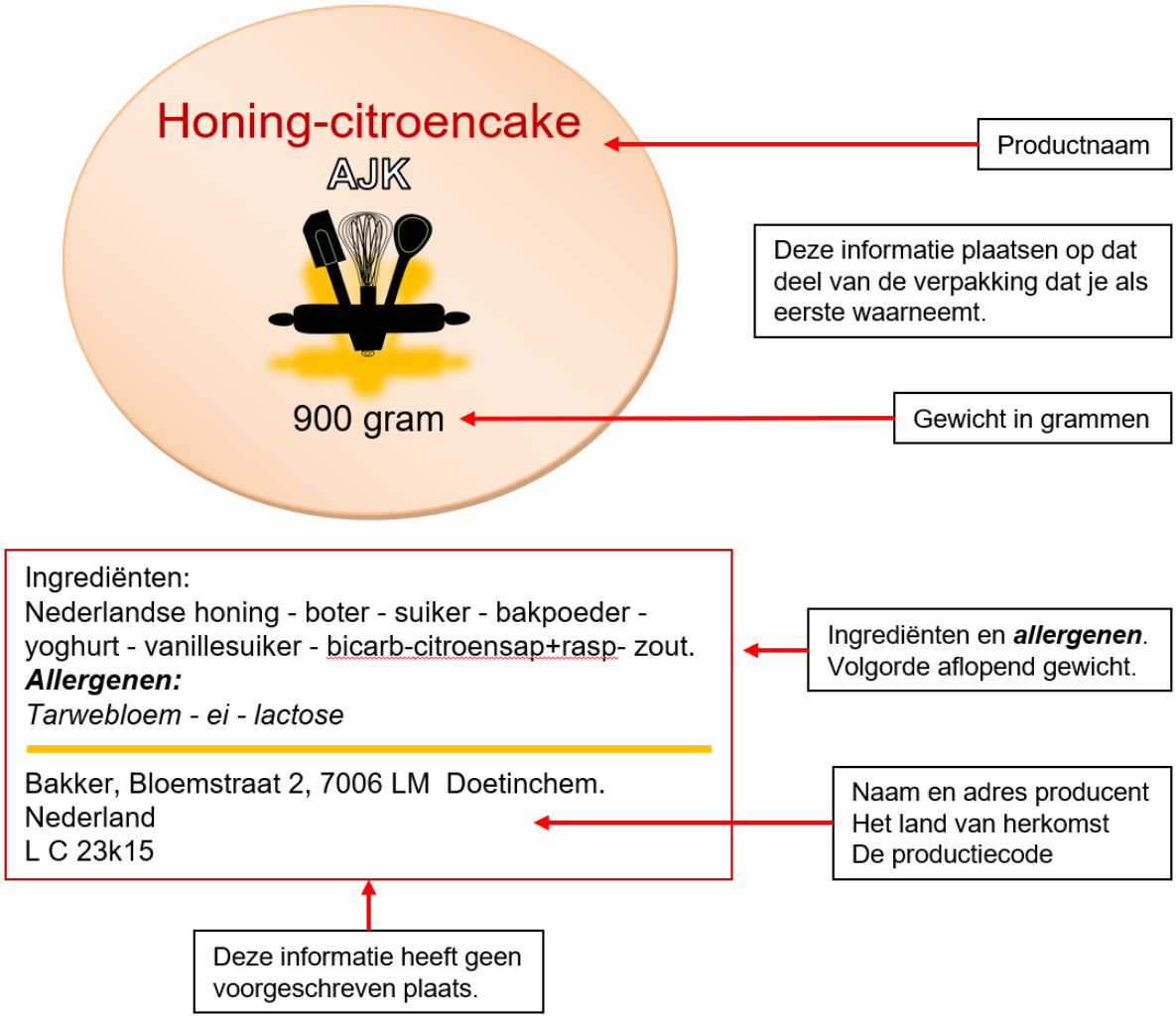
Geen verplichte voedingswaardetabel

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

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

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

VOORBEELD



Hoewel het geen keuringseis is stelt de NCvB het op prijs als er een bereiding recept wordt ingesloten bij een ingezonden honinggebak artikel. De verplichte ingrediëntenlijst geeft nl. niet aan hoeveel honing er gebruikt is en bij een eventuele zwakke honingsmaak / -geur van het te keuren artikel kan de keurmeester mede op basis van het recept een gewogen oordeel vellen.

1.9 Etiketeisen propolis

Ook op het etiket van propolis moet men het volgende vermelden:
- Productnaam
- Land van herkomst
- Inhoud
- Naam adres producent
- Productiecode

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

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

Ook op dit etiket mogen geen medicinale en/of misleidende claims worden vermeld.

1.10 Etiket aanbrengen

Honingpot
Op één van de potten moet een etiket zitten. Als men voor de te plaatsen tekst meer ruimte nodig heeft, mogen ook twee etiketten per pot geplaatst worden.
Zorg ervoor dat deze recht tegenover elkaar geplaatst zijn en elkaar niet raken.

Verder dient men ervoor te zorgen dat:
- Er geen inktvlekken of andere verontreinigingen op het etiket zitten.
- Het etiket glad en recht op de pot geplakt is.
- Het etiket mag niet meer dan de helft van de pot omtrek beslaan.

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

1.11 Verpakking

Voor de pot honing, fles mede is dat duidelijk. Ongebruikt schoon glaswerk moet hier worden toegepast met bij de potten honing een schoon ongebruikt deksel. Een pot honing mag ook van plastic zijn. Dit moet plastic zijn dat geschikt is om voedingswaar in op te slaan. Propolis bij voorkeur verpakken in een laag transparant plastic bakje.

Voor het honinggebak wordt aangeraden doorzichtig folie te gebruiken maar andere verpakkingen zijn ook toegestaan.

Een raam heideraat en zomerraat moeten strak worden ingepakt in cellofaan. Het raam mag ook in een kastje met aan beide zijden glas ingeleverd worden.

2 Honing in potten

Dit hoofdstuk behandelt de keuringsonderdelen met de keuringsvoorwaarden 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

De keuringsonderdelen staan zo veel mogelijk in dezelfde volgorde als op het keuringsformulier. De onderdelen van klasse 7 (raatbrokken in honing) worden apart behandeld.

2.1 De keuringsonderdelen en voorwaarden

Algemeen
Inzendingen die niet aan de voorwaarden voldoen, krijgen een uitleg middels een correctie of worden uit de keuring genomen.
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 Nederlandse inzending mag uitsluitend Nederlandse honing bevatten.

> Opmerking:
> Inzendingen uit het buitenland moeten honing uit dat land bevatten. Verder gelden voor buitenlandse inzendingen de keuringsvoorwaarden die in dit handboek beschreven staan.

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

Inhoud
Normale potten die tot aan de lasnaad zijn afgevuld, hebben een inhoud van circa 450 gram e.e.a afhankelijk van de soortelijke massa. Potten van 500 gram of meer mogen ook. Deze dienen ook tot de lasnaad afgevuld te zijn. Let op. Het gewicht dat vermeld wordt moet er minstens in zitten.

Aantal potten
Een inzending bestaat uit 3 identieke potten. De potten mogen van glas of 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.

Ontoelaatbare inzendingen: inhoud bestaat uit 2 lagen of de honing is gegist, worden niet tot de keuring toegelaten.

Fig. 1 - Honing met 2 lagen

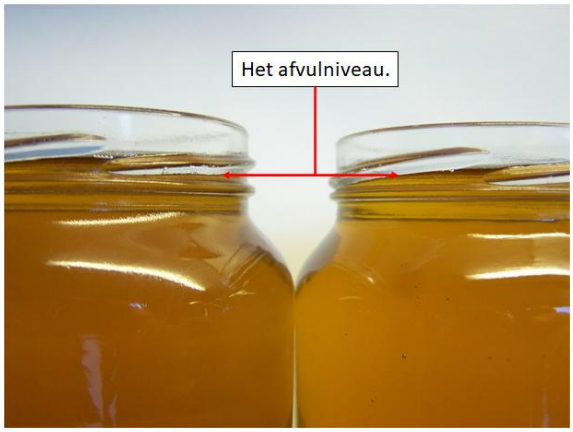
Fig. 2 - Gegiste honing

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

Laagvorming
Klasse 4 - Crèmehoning
Er zijn duidelijke lagen in de pot zichtbaar. De honing is te snel na het roeren afgevuld. Er zit dan veel lucht tussen de lagen opgesloten. Het kan ook zijn dat de honing vlak voor een keuring is afgevuld.
Voor de laagvorming wordt een correctie factor toegepast.

Fig. 3 - Lagen in de pot

Afvulniveau
Alle potten moeten minimaal tot aan de lasnaad / gietnaad afgevuld zijn. Het afvulniveau moet bij alle potten gelijk zijn.



2.2 Smaak, kleur, geur, en onvolkomenheden

Smaak
De smaak moet die van honing zijn.

Kleur
De kleur moet een herkenbare honingkleur zijn.

Geur
De geur moet die van honing zijn.

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

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

Deksel
Nieuwe, schone, gave en goed sluitende deksels zijn vereist. Er mag bij de keuring niet te veel honing aan de onderkant van het deksel zitten. Eén à twee druppeltjes mogen.

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

Deksels van kunststof met schroefrand zijn toegestaan.
Een inlegvel hoeft er niet in te zitten. Het mag wel.
Deksels van metaal hebben de voorkeur. Klikdeksels zijn niet toegestaan. Inzendingen met deze deksels worden niet toegelaten tot de keuring.

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

Oppervlak
Vochtig oppervlak.
Klasse 3 - Gekristalliseerde honing
Klasse 4 - Crèmehoning

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

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

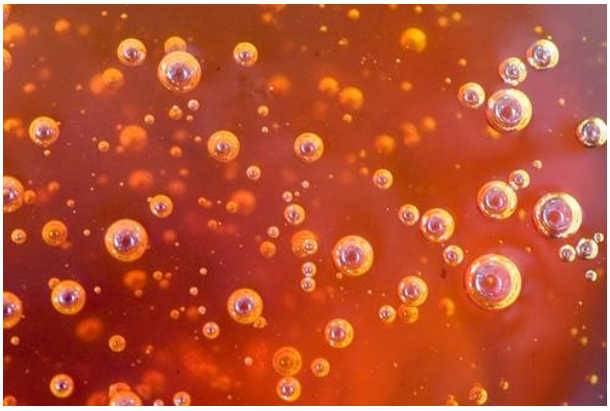
> Opmerking:
> Verwar een glanzend oppervlak bij crèmehoning niet met een vochtig oppervlak. Als er vocht op het oppervlak aanwezig is, dan is dat te controleren door de pot iets scheef te houden. Het vocht zal dan naar de rand lopen.

Scheef en / of onregelmatig oppervlak
Klasse 3 - Gekristalliseerde honing
Klasse 4 - Crèmehoning
Klasse 5 - Heidehoning

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

Schuim, vuiltjes, wasdeeltjes, luchtbellen
Schuim langs de rand (> halve omtrek), vuiltjes wasdeeltjes, luchtbellen en kratertjes mogen niet in de honing aanwezig zijn.
Met vuiltjes worden haartjes, bijenpootjes en tabaksdeeltjes bedoeld.

Bij heidehoning mogen er kleine luchtbellen aanwezig zijn. Een enkele grote (> 4mm) luchtbel is toegestaan, te veel grote luchtbellen niet.



Luchtbellen

Kratertjes
Klasse 3 - Gekristalliseerde honing
Klasse 4 - Crèmehoning

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

Kratertjes en strepen

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

Een goede crèmehoning ziet er zo uit.

Consistentie
Smeerbaarheid voor Klasse 4 - Crèmehoning

Crèmehoning moet goed smeerbaar zijn. Is dit niet het geval, dan krijgt men een aanwijzing middels een correctiefactor.

Thixotropie
Klasse 5 - Heidehoning
Klasse 6 - Heidemelange honing

Klasse 5 (heidehoning) "loopt niet" als gevolg van de thixotropie. 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 geleiachtig en gaat pas lopen als hij geroerd wordt.

Klasse 6 (heidemelange-honing), de honing "loopt". Loopt de honing zonder te roeren niet dan wordt de inzending doorgeschoven naar klasse 5 (heidehoning).

Kristallisatie
Klasse 1 - Vloeibare honing
Klasse 4 - Crèmehoning
Klasse 5 - Heidehoning

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 wordt de inzending door geschoven naar klasse 3.

Als bij klasse 5 (heidehoning) kristallen aanwezig zijn wordt de inzending doorgeschoven naar klasse 6 (heidemelange honing). Aangezien honing voor een keuring niet ouder mag zijn dan 1 jaar en heidehoning zeer traag kristalliseert kan gesteld worden dat ingeleverde heidehoning bij een keuring geen kristallen mag bevatten.
Let op dat het vochtpercentage bij doorschuiving naar klasse 6 niet meer dan 20% mag bedragen!

Kaarsvetverschijnsel
Klasse 3 - Gekristalliseerde honing
Klasse 4 - Crèmehoning

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

Toelichting:
Kaarsvetverschijnsel kan op twee manieren ontstaan:
- Kou.
  Als honing een plotselinge daling van temperatuur ondergaat, krimpt de fructose en het water. De glucosekristallen niet. Waar eerst fructose en water zaten, zit nu lucht. De glucosekristallen, die rond die ruimtes met lucht zitten, slaan wit uit. Men ziet dan een homogene witte verkleuring langs de wand.
- Doordat er lucht in de honing zit.
  Door het slingeren, zeven of roeren is er te veel lucht in de honing gekomen. De luchtbellen gaan alle kanten op en knappen tijdens de kristallisatie kapot. De glucosekristallen, die rond de ontstane ruimtes zitten, slaan wit uit. Langs de wand ontstaan dan onregelmatige slierten en vlekken.

Meting van het vochtpercentage
Klasse 1: Vloeibare honing
Klasse 5: Heidehoning
Klasse 6: Heidemelange-honing

Klasse 7: Raatbrokken in honing
Klasse 8: Heideraat
Klasse 8a: Heideraat in bakje
Klasse 9: Zomerraat
Klasse 9a: Zomerraat in bakje

Het vochtpercentage van vloeibare honing, 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.

Komt de houdbaarheidstermijn op het etiket niet overeen met het gemeten vochtpercentage, dan krijgt men een aanwijzing middels een correctie factor. De inzender is en blijft zelf verantwoordelijk voor zijn/haar product.

Er wordt een aanwijzing middels een correctie factor gegeven als de houdbaarheidsaanduiding op het etiket meer is dan 2 jaar.

2.3 Raatbrokken in honing / brokhoning

Nu worden enkele specifieke onderdelen van klasse 7 (raatbrokken in honing / brokhoning) behandeld. Voor de overige onderdelen gelden de keuringsvoorwaarden zoals die hierboven zijn beschreven.

Wat is raatbrokken in honing of te wel brokhoning?
Bij raatbrokken in honing / brokhoning wordt een stuk raathoning in een pot gedaan.
Vervolgens wordt de pot met vloeibare zeer traag kristalliserende 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 potopening hebben en dikte ≥28mm. 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 zijkanten van de raat mogen niet ingedrukt zijn (vingerafdrukken).
Ook mogen er geen kapotte celdeksels aanwezig zijn.

Onvolledig gevulde cellen
De cellen van het stuk raat moeten volledig gevuld zijn.
Bebroede cellen
De cellen mogen niet bebroed zijn geweest (maagdelijke raat). Deze cellen zijn te herkennen aan een donkere kleur. Zijn er bebroede cellen aanwezig, dan wordt de inzending uit de keuring genomen.

Cellen met stuifmeel
In de raat mogen geen cellen met stuifmeel aanwezig zijn.

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

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

Smaak en vochtpercentage
Gebruik bij raatbrokken in honing ongeveer 1 cm^2 om te proeven.
Gebruik dezelfde cm^2 ook om het vochtpercentage te meten.

Kristallisatie
Zijn er kristallen aanwezig dan is het honing die ouder is dan 1 jaar. De inzending wordt dan uit de keuring genomen.

3 Raathoning

Dit hoofdstuk behandelt de keuringsonderdelen met de keuringsvoorwaarden van:
- Klasse 8: Heideraat
- Klasse 9: Zomerraat

In beide klassen kunnen de inzendingen bestaan uit:
- secties uit een honingkamerraam, vierkant/rechthoekig of rond;
- een broedkamerraam;
- een volledig (niet opgedeeld) honingkamerraam.

Secties met raathoning.vierkant

Honingkamerraam met ronde sectie elementen

3.1 De keuringsonderdelen en voorwaarden

Algemeen
Inzendingen die niet aan de voorwaarden voldoen, krijgen een aanwijzing middels een correctie factor of worden uit de keuring genomen.
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.

Een Nederlandse inzending mag uitsluitend Nederlandse raathoning bevatten.

Inzendingen uit het buitenland mogen uitsluitend raathoning uit het desbetreffende land bevatten. Verder gelden voor buitenlandse inzendingen de keuringsvoorwaarden die in dit handboek besproken worden.

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

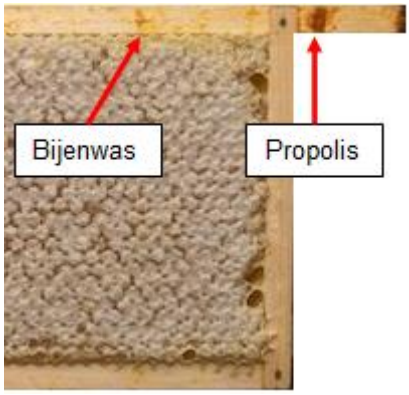
Er mogen geen dubbele inzendingen van dezelfde raathoning worden ingeleverd. Mocht tijdens de keuring blijken dat dit wel het geval is, dan worden de dubbele inzendingen niet gekeurd.

De inzending van vierkante/rechthoekige secties bestaat uit 2 indentieke secties. Bij het broedkamerraam en honingraam is 1 inzending voldoende.

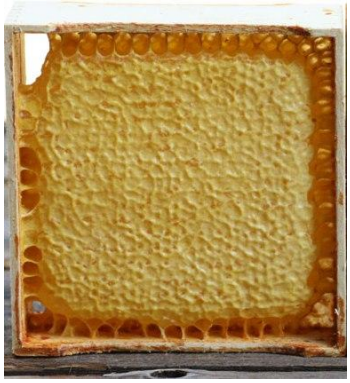
Verpakking
Het broedkamerraam en niet opgedeeld honingkamerraam moeten in cellofaan verpakt zijn. Het cellofaan moet strak (niet gekreukt) om het raam zitten. Voor de verpakking van secties zie hieroner bij alinea **sectie.**

Raat
De raat moet overal even dik en mooi uitgebouwd zijn. Het mooiste is als de raat minimaal 28mm dik is, maar dit is geen keuringseis.

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



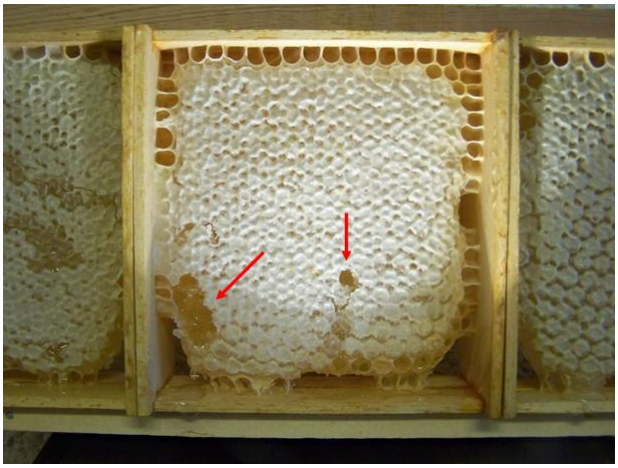
Sectie
Alle secties moeten zonder raam worden ingeleverd en getoond in passende verpakking.



Voor de vierkante/rechthoekige secties zijn er diverse kartonnen verpakkingen in de handel. Iedere voedselveilige vorm is toegestaan. Zie voor de vierkante/rechthoekige vorm als voorbeeld onderstaande afbeelding. Voor de ronde vorm is een passende standaard plastic verpakking in de handel verkrijgbaar, zoals getoond in bovenstaande afbeelding.

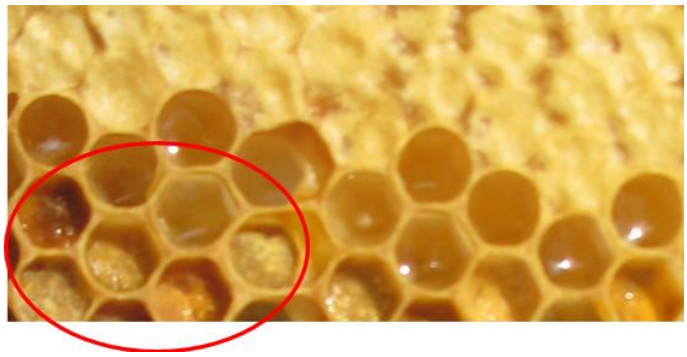
Cellen
- Bebroede cellen
  De cellen mogen niet bebroed zijn geweest (maagdelijke raat). Deze cellen zijn te herkennen aan een donkere kleur. Zijn er bebroede cellen aanwezig, dan wordt de inzending uit de keuring genomen.

- 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.

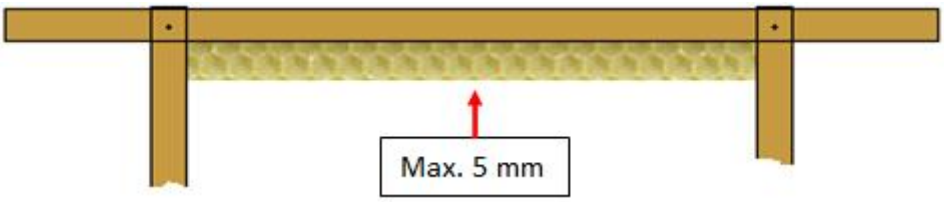
- Cellen met stuifmeel
- In de raat mogen geen cellen met stuifmeel aanwezig zijn.



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 bovenkant

Kleur, geur en smaak

Kleur
De kleur moet een herkenbare honingkleur zijn.

Geur
De geur moet een herkenbare honinggeur zijn.

Smaak
Gebruik ongeveer 1 cm² om te proeven. Gebruik dezelfde cm² ook om het vochtpercentage te meten. De smaak moet een herkenbare honingsmaak zijn.

Kristallisatie
In raathoning mogen geen kristallen aanwezig zijn. Zitten er wel kristallen in, dan wordt eer een aanwijzing gegeven middels een correctie factor.

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.
Komt de houdbaarheidstermijn op het etiket niet overeen met het gemeten vochtpercentage, dan wordt er en aanwijzing gegeven middels een correctie factor.
De inzender is en blijft zelf verantwoordelijk voor zijn/haar product.
Er wordt wel een aanwijzing gegeven middels een correctie factor als de houdbaarheid aanduiding op het etiket meer dan 2 jaar is.

Etiket
Alle inzendingen:
- secties uit een honingkamerraam, vierkant/rechthoekig of rond;
- een broedkamerraam;
- een niet opgedeeld honingkamerraam,

zijn voorzien van een etiket danwel opschrift op de verpakking met informatie gelijk aan die voor een pot honing.

4 Raathoning in een bakje

Dit hoofdstuk behandelt de keuringsonderdelen met de keuringsvoorwaarden van:
- Klasse 8a: Heideraat - stuk raathoning in een bakje.
- Klasse 9a: Zomerraat - stuk raathoning in een bakje.

In beide klassen moet de inzending bestaan uit:
1 stuk raathoning (spekraat). Moet minimaal 180 gram wegen.

Stuk moet in een doorzichtig plastic bakje met een doorzichtig deksel verpakt zijn. Is het stuk niet in een bakje verpakt dan wordt de inzending niet gekeurd.

De voorkeur wordt gegeven aan de onderstaande bakjes:
Merk: DEPA
Artikel: Cup met deksel - 250 cc transparant
Afmetingen: 82 x 108 x 45 m
Deze bakjes zijn bij de Sligro te koop en zitten in een doos van 100 stuks.

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

Een doorzichtig plastic bakje met raathoning.

4.1 De keuringsonderdelen en voorwaarden

Algemeen
Inzendingen die niet aan de voorwaarden voldoen, krijgen een aanwijzing middels een correctie factor of worden uit de keuring genomen.
Om de inzender een idee van de kwaliteit van zijn inzending te geven, kan de coördinator toestemming geven om een inzending wel toe te laten tot de keuring. De inzending komt dan niet in aanmerking voor een oorkonde.
Inzendingen kunnen tijdens de keuring doorgeschoven worden naar een andere klasse.

Voorbeeld:
In de raat van een inzending blijkt in plaats van heidehoning zomerhoning te zitten. De inzending wordt dan doorgeschoven van klasse 8a (heideraat in bakje) naar klasse 9a (zomerraat in bakje).

Een Nederlandse inzending mag uitsluitend Nederlandse raathoning bevatten.

> Opmerking:
> Inzendingen uit het buitenland mogen uitsluitend raathoning uit het desbetreffende land bevatten. Verder gelden voor buitenlandse inzendingen de keurings-voorwaarden die in dit handboek besproken worden.

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

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.

Gewicht
Het stuk raat moet minimaal 180 gram wegen. Als dat niet het geval is wordt er een aanwijzing gegeven middels een correctie factor.

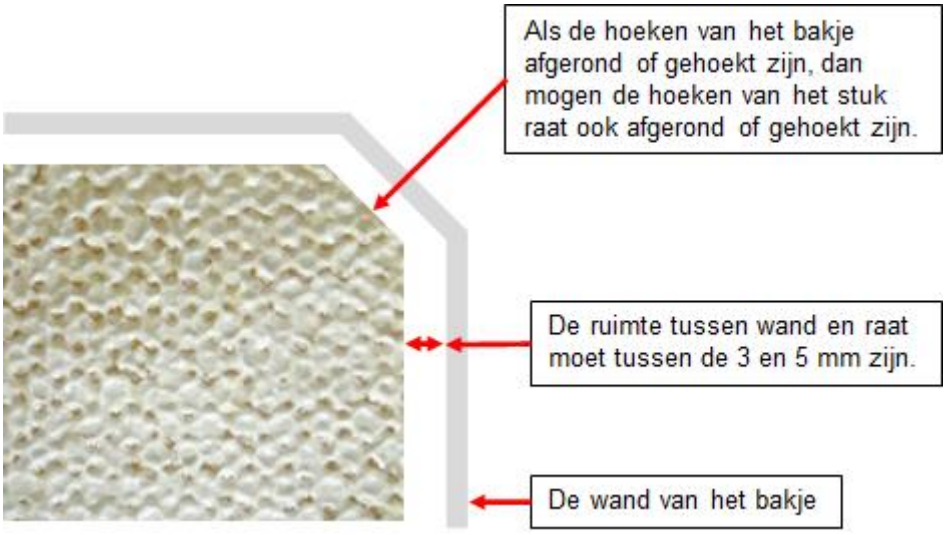
Verpakking
Bekijk ook de inleveringsvoorwaarden.
Het bakje en het deksel moeten schoon zijn. Etiket, lijm- en honingresten mogen niet aanwezig zijn. Hetzelfde geldt voor vingerafdrukken en vuil. Let op, dat het stuk honingraat niet het deksel raakt!

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

Een bakje van DEPA.

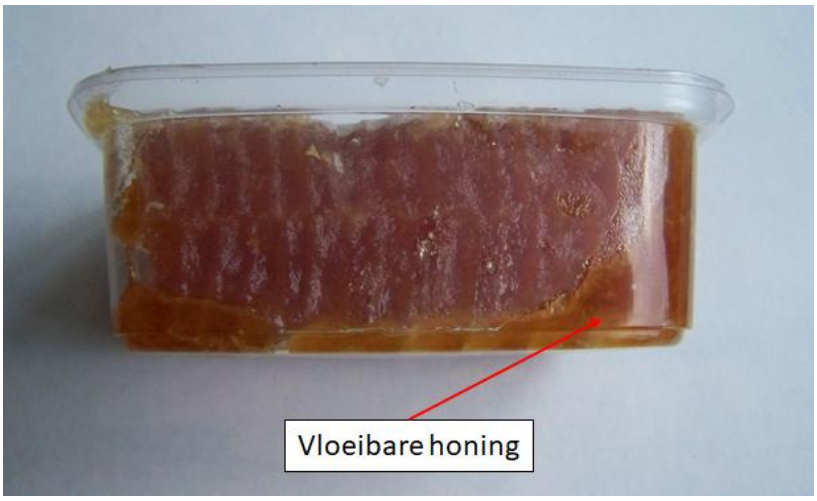
Afmeting raat
De afmeting van het stuk raat is afhankelijk van de grootte van het bakje. De raat moet goed in het bakje passen en mag de wanden niet raken. De ruimte tussen wand en raat moet tussen de 3 en 5 mm zijn (zie hieronder).

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



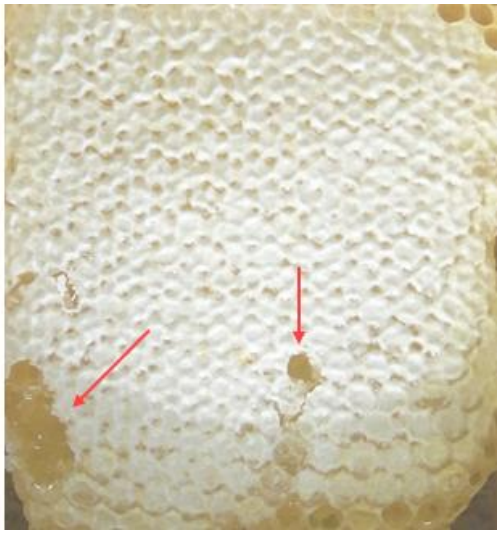
De raat moet recht afgesneden zijn. Een malletje van perspex of RVS kan handig zijn om een mooi stuk raat uit een honingraat te halen.

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



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

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

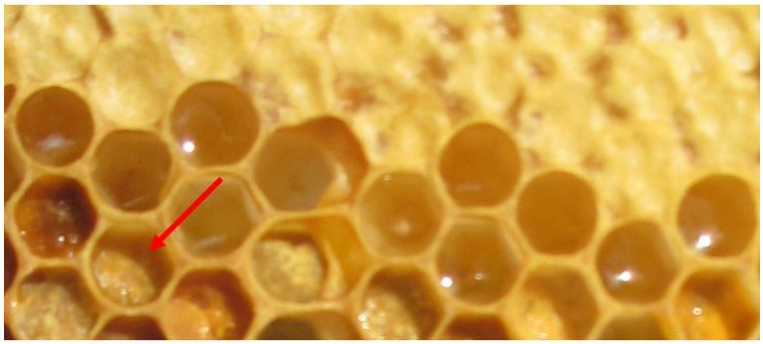


Beschadigde rand en beschadigde celdeksels

Onvolledig gevulde cellen
De cellen van de raat moeten volledig gevuld zijn. Als er enkele onvolledige of lege cellen aanwezig zijn dan wordt er een aanwijzing gegeven middels een correctie factor.

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

Cellen met stuifmeel
In de raat mogen geen cellen met stuifmeel aanwezig zijn. Bij een enkele cel met stuifmeel wordt er een aanwijzing gegeven middels een correctie factor.



Stuifmeel

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

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

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

Kristallisatie
In raathoning mogen geen kristallen aanwezig zijn. Zitten er wel kristallen in, dan wordt er een aanwijzing gegeven middels een correctie factor.

De dikte van de raat
Het stuk raat moet een stuk spekraat van minimaal 28 mm zijn. Als het geen spekraat is, dan wordt de inzending niet gekeurd. De raat moet overal even dik en mooi uitgebouwd zijn. Als de raat dunner is dan wordt er een aanwijzing gegeven middels een correctie factor.

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

Meting van het vochtpercentage
Het vochtpercentage van zomerraat mag niet meer zijn dan 20% en dat van heideraat mag niet meer zijn dan 23%. Raathoning met een te hoog vochtpercentage wordt niet gekeurd.

Komt de houdbaarheidstermijn op het etiket niet overeen met het gemeten vochtpercentage, dan wordt er geen aanwijzing gegeven. De inzender is en blijft zelf verantwoordelijk voor zijn/haar product.
Er worden wel een aanwijzing middels een correctie factor gegeven als de houdbaarheids-aanduiding op het etiket meer dan 2 jaar is.

Etiket
Er moet een etiket op het bakje zitten.

5 Bijenwas en bijenwasproducten

Dit hoofdstuk behandelt de keuringsonderdelen met de keuringsvoorwaarden 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 keurings-formulier.

5.1 De keuringsonderdelen en voorwaarden

Algemeen
Inzendingen die niet aan de voorwaarden voldoen, krijgen een aanwijzing middels een correctie factor of worden uit de keuring genomen. 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 van een Nederlandse inzending moet uit Nederland komen, bij voorkeur zegelwas.

> Opmerking:
> Inzenders uit het buitenland mogen alleen bijenwas uit het desbetreffende land inleveren. Verder gelden voor buitenlandse inzendingen de keuringsvoorwaarden zoals die in dit handboek besproken worden.

De bijenwas mag niet te oud zijn. Is de bijenwas te oud, dan wordt de inzending uit de keuring genomen. Zie breekproef.

Bij klasse 10 (bijenwas) moet één stuk bijenwas met een gewicht van minimaal 500 gram worden ingeleverd.
Bij klasse 11 (kunstraat) moeten 2 losse vellen kunstraat en één broedkamerraam met een ingesmolten vel kunstraat ingeleverd worden. Het kunstraat mag gegoten of gewalst zijn. Het gewicht van het kunstraat moet liggen tussen 9,5 en 11 gram per dm^2. Het BK-raam moet nieuw zijn. Kunstraat en BK-raam van alle kasttypen worden toegelaten.

Bijenwas

Bij klasse 12 (wasfiguren) moet één wasfiguur ingeleverd worden. De wasfiguur mag niet gepatineerd zijn, uit de keuring, omdat dit onvolkomenheden kan maskeren.

Onbehandeld / Gepatineerd

Bij klasse 13 (waskaarsen) moeten 2 figuurkaarsen, 2 gedompelde kaarsen of 2 gegoten kaarsen ingeleverd worden. Gerolde kaarsen zijn niet toegestaan!

De kaarsen moeten dezelfde vorm hebben en moeten minimaal 15 mm in doorsnee zijn. De lont moet voorzien zijn van een laagje bijenwas. De kaars is dan beter aan te steken. De waskaarsen mogen niet gepatineerd zijn. De kaarsen mogen niet van gekleurde was zijn.

Gedompelde waskaarsen / Gegoten waskaarsen

Zuivere bijenwas

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

Met enkele proeven kan nagegaan worden of de bijenwas zuiver is. Het aantal proeven dat uitgevoerd moet worden is drie. De keurmeesters moeten de proef/proeven die zij uitgevoerd hebben op het Keuringsformulier aankruisen.

a. De breekproef

Maak met het mes een snee in een blok bijenwas, een wasfiguur of een kaars en breek een stukje bijenwas eruit. De ontstane breukzijde moet dof en fijnkorrelig zijn. Het breukvlak verloopt niet haaks op het oppervlak, maar een beetje schuin. Als de

breukzijde dof en grofkorrelig is, dan is de bijenwas zo'n 2 à 3 jaar oud. Mocht dit het geval zijn, dan wordt de inzending uit de keuring genomen.

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

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

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

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

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

De breukzijde van een stukje bijenwas.

Geur
De bijenwas moet een lichte honinggeur hebben. De inzending wordt uit de keuring genomen, als de bijenwas muf ruikt of een andere afwijkende geur heeft. Ruikt men azijnzuur en mottenballen, dan heeft men de raten niet genoeg laten luchten.

Om de geur van bijenwas goed te kunnen ruiken wrijf je met een vinger over het oppervlak. Daarmee activeer je de geur afgifte. Oude bijenwas en bijenwas die gebleekt is in de zon, hebben vaak geen geur meer. Een inzending waarbij dit het geval is, wordt niet gekeurd.

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

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 luchtbellen in de bijenwas aanwezig zijn.

Kwaliteit van de raat
Bij klasse 11 (kunstraat) moet de dikte van de kunstraat overal gelijk zijn. De raat mag geen bleke randen hebben van het losmiddel.

Netheid van het raam
Bij klasse 11 (kunstraat) mag de raat niet krom of uitgezakt zijn. De draden die in het raam zijn gespannen mogen parralel met de lengte richting lopen of haaks daarop. Ze moeten evenwijdig aan elkaar gespannen zijn.
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.

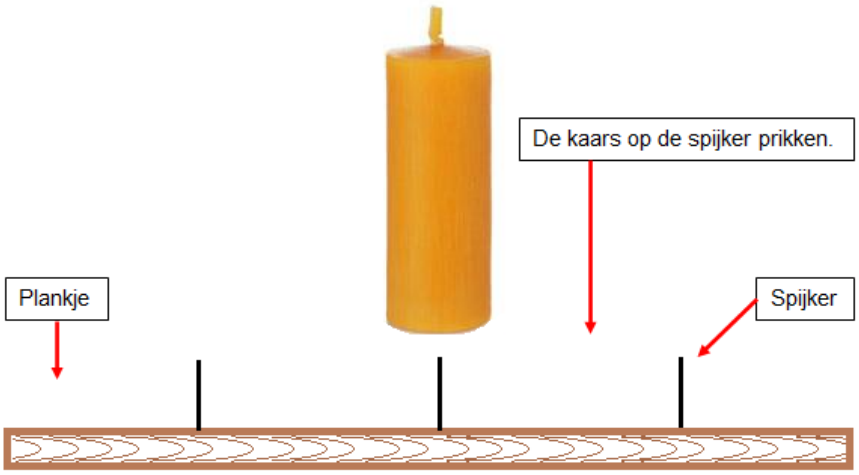
Vorm
Bij klasse 12 (wasfiguren) mag het wasfiguur niet krom of ingezakt zijn. Daarnaast moeten de figuurlijnen doorlopen en mogen de gietnaden niet zichtbaar zijn.
Bij klasse 13 (waskaarsen) mogen de kaarsen niet krom en ingezakt zijn. Daarnaast mogen de gietnaden niet zichtbaar zijn.
Bij de figuurkaarsen moeten de figuurlijnen doorlopen.

Lont
Klasse 13 - Waskaarsen

De lont moet voorzien zijn van een laagje bijenwas. Hiervoor moet men de lont even in de bijenwas dompelen. De kaars gaat dan beter aan.
De lont moet in het midden van de kaars zitten en moet een lengte van 1 cm hebben.

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

Leg er iets onder, zodat het kaarsvet niet op de tafel kan komen. Een handig hulpmiddel is een plankje waardoor, via de onderkant, enkele spijkers zijn geslagen. Op de spijkers kunnen dan de kaarsen vastgeprikt worden.



Als na het aansteken de vlam te snel uitgaat, dan het volgende aan de hand zijn;

- Er zit te veel vuil in de bijenwas.
  Als er te veel vuil in de bijenwas zit, dan raakt de lont verstopt en is er geen capillaire werking meer. Er moet een goede balans zijn tussen de grootte van de vlam en de kaars. De lont moet aangepast zijn aan de dikte van de kaars.
- Als een grote kaars een kleine vlam heeft (of omgekeerd), dan is de balans niet goed.
  De kaars mag niet walmen of te veel druipen.
- De kaars moet helder branden. Doet zij dat niet, dan is de bijenwas verontreinigd.
- Bij het opnieuw aansteken van de kaars, moet de vlam meteen aangaan. Ook moet zij op dezelfde manier branden als voorheen.

6 Mede

In dit hoofdstuk wordt klasse 14 (Mede) behandeld.

6.1 De voorbereidingen

Voordat men met de keuring van mede begint, moet men met enkele zaken rekening houden. Het keuringslokaal moet 20°C zijn. De te gebruiken densimeter is hierop geijkt. Om de mede te laten ademen, moeten de flessen op tijd geopend worden. Daarnaast moeten er een aantal zaken klaargezet worden:

a. **Glazen**
   Hiervoor gebruikt men wijnglazen met een ruime kelk en een iets nauwere glasopening.
b. **Emmers en/of bakken**
   Deze zijn nodig om de glazen te spoelen en om de mede die men niet doorslikt uit te kunnen spugen.
c. **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.
d. **Densimeters met maatglas**

De flessen mede zijn ingedeeld

6.2 De keuringsinstructies

Van een inzending wordt één fles zonder etiket gekeurd. Pas daarna wordt de fles met het etiket beoordeeld. De mede wordt door een oneven aantal keurmeesters beoordeeld (minimaal 3).

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

Bij het bepalen van de correctie is het niet de bedoeling dat er over de aanwijzingen die leiden tot de correctie gediscussieerd wordt. Per onderdeel wordt het gemiddelde van het aantal correcties bepaald

Beoordeling mede

6.3 De keuringsonderdelen en voorwaarden

Algemeen
De mede mag bij een Nederlandse inzending 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.
> Verder gelden voor buitenlandse inzendingen de keuringsvoorwaarden die in dit handboek besproken worden.

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

Flessen
Er moeten 2 identieke flessen van dezelfde partij ingeleverd worden waarbij één fles moet zijn voorzien van een etiket.

De Mede moet in een standaard blanke fles van minimaal 0,75 l worden ingeleverd. Andere flessen, zoals gekleurde flessen, beugelflessen, flessen met kroonkurken en flessen met een andere inhoud, worden niet toegelaten tot de keuring.

Afvulniveau
We gaan uit van twee type flessen. Met een duidelijke hals (links) of met een verlopende

hals (rechts), zie afbeeldingen. De mede mag niet in aanraking komen met de afsluiting. Alle twee ingeleverde flessen moeten op gelijke hoogte zijn afgevuld.

Het afvulnivea moet "into neck" zijn of tussen 0 en 1 cm liggen.

Afsluiting
Gebruikt mogen worden natuurlijke kurken, kurken van kunststof en schroefdoppen. 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 of schroefdop mag niet beschadigd en/of gebruikt zijn. Sealing is toegestaan voorzover "into neck" en positie 0-1 cm onbedekt zijn.

Helderheid
De helderheid geeft aan of de mede troebel is. Troebelheid wordt veroorzaakt door deeltjes die in de mede verspreid zijn door het vergistingproces.

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). Als die laag kleverig/slijmerig is dan is er sprkae van gistbederf, mede uit de keuring.

Kleur
Bij mede is de kleur vaak afhankelijk van de honingsoort die is gebruikt en de ouderdom. De kleurnuance geeft iets meer inzicht in de mede. Mede wordt vaak donkerder naarmate hij ouder wordt.

Geur

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

Hoe moet je ruiken?

1. De stilstaande fase.
   In deze fase ruik je aan de mede zonder hem te bewegen. Zo herken je de vluchtige aroma’s.

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

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

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

Smaak
De smaak kunnen we waarnemen met onze smaakpapillen. We kunnen vijf basissmaken waarnemen: zoet, zout, zuur bitter en umami. Deze vijf smaken worden op alle plaatsen van de tong waargenomen.

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 vijf basissmaken die we via de tong waarnemen.
Het droogtrekkende gevoel van tannine en het bijtende van zuren. Beiden zijn een reactie van de slijmvliezen.

Hoe moet je proeven?

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

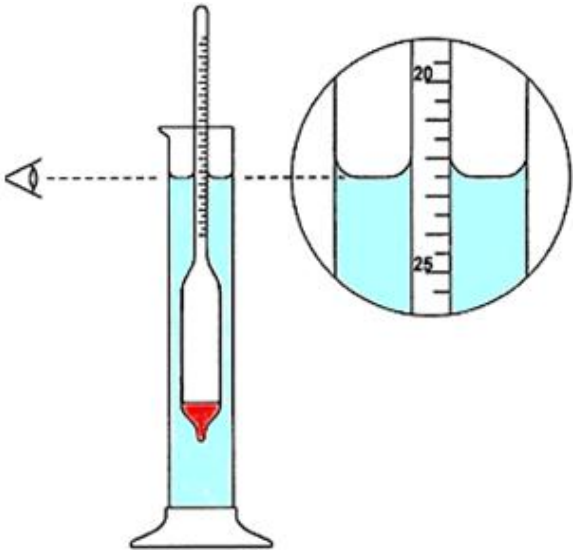
Body
Body is een belangrijke maat voor de stevigheid van een mede. Body zijn de stoffen zoals geur, smaak, zuur, tanine, suikers. Vaak aangeduid met de term restsuikers, wat dus eigenlijk een onjuiste benaming is. Hoe meer body een mede heeft, hoe minder hij naar water smaakt.

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.

Het meten van de alcohol tijdens een keuring is niet mogelijk. Het gebruik van een vinometer is af te raden omdat de mede daarvoor veel te viskeus is. Een betrouwbare alcohol meting daarvoor moet men een wijnweger gebruiken. Dat is een hydrometer met een Öchsle schaal en een ingebouwde thermometer. Met deze wijnweger meet je de mede twee maal. Eerste meting van de mede zonder behandeling uitgeschonken uit de fles en vervolgens de tijdens de eerste meting gebruikte mede uitkoken(tot helft van oorspronkelijke volume) zodat alle

alcohol verdwenen is. Aanvullen met gedemineraliseerd water tot het aantal ml bij de eerste meting en dan 2e meting. Let op, eerst laten afkoelen tot 20 graden Celsius. Het verschil van die twee metingen is een maat voor het alcohol percentage. Daarvoor bestaan tabellen.
Het moge duidelijk zijn dat dit te omslachtig is voor uitvoering tijdens een keuring.

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



De dichtheid wordt gemeten

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

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

7 Honinggebak

In dit hoofdstuk wordt klasse 15 behandeld.

Honinggebak is de verzamelnaam voor alle bakproducten waarin honing is verwerkt. Het gewicht moet voor een cake 900 gram zijn, een dadelbrood 640 gram en de overige producten overeenkomstig algemeen gebruik. In het hoofdbeslag moet minimaal 150 gram honing zijn verwerkt. Is het baksel verbrand of ongaar wordt de inzending uit de keuring genomen.

7.1 De keuringsonderdelen en voorwaarden

Buitenkant baksel

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

Binnenkant baksel

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

Smaak

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

Afwerking

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

Originaliteit

10. Getuigt het baksel van creativiteit.

Honinggebak

8 Propolis

In dit hoofdstuk wordt klasse 16 behandeld.

Algemeen
Propolis wordt vergaard door honingbijen.

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

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

8.1 De keuringsonderdelen en voorwaarden

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

De propolis mag niet verwarmd zijn.
De propolis mag niet uit de diepvries komen.
Het plastic bakje of glazen pot moet transparant zijn en reukvrij.
Het bakje of de pot moet goed afsluitbaar zijn.

De ingeleverde propolis mag niet te oud zijn. Oude propolis is erg hard, bros en vaak donker van kleur

Originele propolis

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

8.2 Propolis moet voldoen aan de volgende kwalificaties

Geur
Aangenaam zoet, harsachtig, kruidig, vanille-achtig.

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

Smaak
Scherp, bitter, kruidig

Consistentie
Taai, kauwgomachtig.

Verschillende kleuren propolis

8.3 Propolisproducten

In dit hoofdstuk worden geen propolisproducten zoals tincturen, zalven, crèmes, poeder capsules en andere toepassingen behandeld.

Het keuren daarvan valt buiten het bestek van de opleiding tot keurmeester.

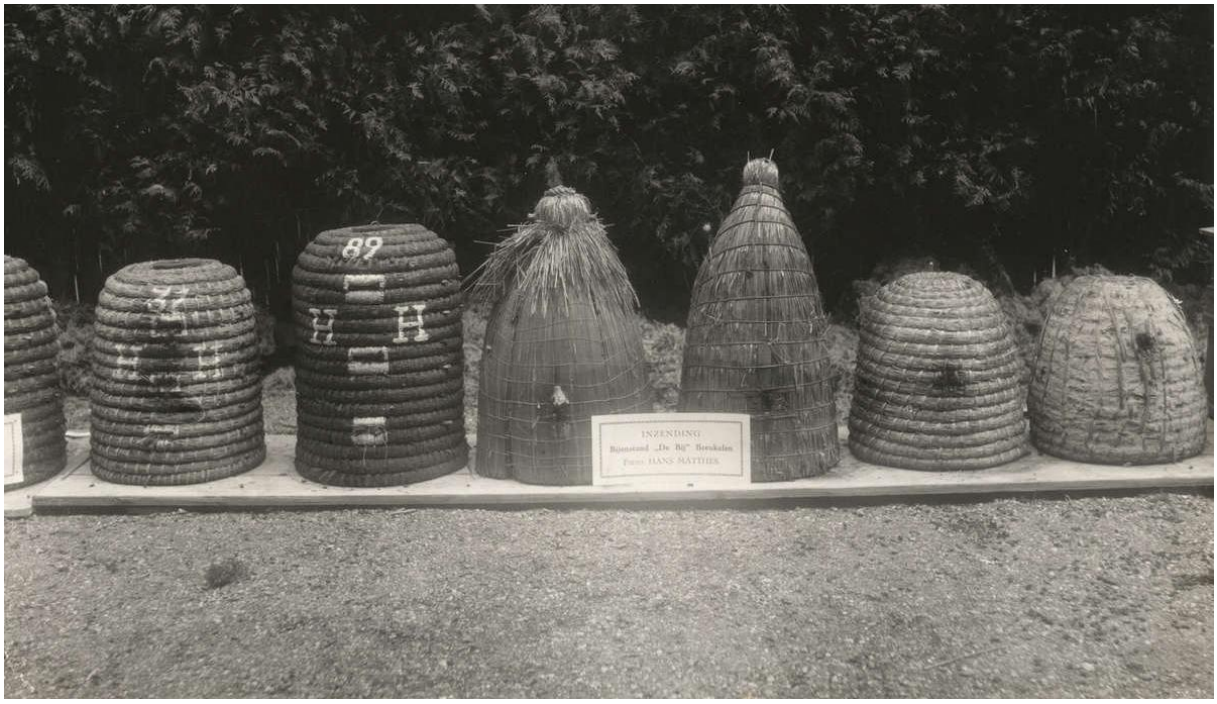
Het keuren van deze producten vereist een laboratoriumsetting waar men met hehulp van gestandariseerde protocollen en hoogwaardige apparatuur onderzoek doet.

9 Bijenkorf / Schepkorf

In dit hoofdstuk worden de keuringsonderdelen met de keuringsvoorwaarden behandeld van klasse 17. De keuringsonderdelen staan zo veel mogelijk in de dezelfde volgorde als op het keuringsformulier.

9.1 De keuringsonderdelen en de voorwaarden

Algemeen
Er zijn veel vormen van korven in omloop. Uniformiteit in vorm en afmetingen van korven is nooit tot stand gekomen. Een standaard voor korfbouw bestaat niet.



Tentoonstelling in Artis te Amsterdam 1919.

Toch zijn er een aantal kenmerken die algemeen voorkomen. Het zijn deze kenmerken die gebruikt zijn om te komen tot een keuringsformulier "Bijen(schep)korf".

Materiaal
Gewoonlijk wordt een bijen(schep)korf gevlochten van roggestro of van buntgras (pijpenstrootje). Dit oude handwerk, het vlechten van korven, wordt ook wel spiraalvlechten genoemd. In deze vlechttechniek wordt een bundel stro ononderbroken spiraalsgewijs op elkaar gelegd en met een vlechtband vastgebonden.

Bij dit spiraalvlechtwerk worden twee soorten materiaal gebruikt, enerzijds de bundel die samengebonden wordt en anderzijds de vlechtband waarmee wordt samengebonden. Als bundel wordt gewoonlijk roggestro of buntgras gebruikt en als vlechtband rotanschil, pitrietband of plasticband. Van alle strosoorten is roggestro, hoe fijner hoe beter, het meest geschikte materiaal voor het vlechten.

Rogge en Pijpenstrootje (Buntgras)

Braamspleut: éénjarige braamstengel zonder doornen en gespleten. Links; Turkse knoop gevlochten met braamspleut. Rechts; braamstengel wordt met splijthoutje gespleten in spleuten.

Dennenwortels: 3 tot 6 meter lang, worden uit de grond getrokken (dennen wortelen gelukkig nogal oppervlakkig). Ze worden geschild. Daarna in de lengte door midden gesneden en vervolgens gekookt in water met as.

Rotan, een liaan van de rotanpalm en pitrietband, de kern van rotan

Roggestro is bijzonder geschikt voor het vlechten, omdat het buigzaam en lang is. Bovendien heeft het een goudgele glans met vele schakeringen. Jammer genoeg verdwijnt deze glans op den duur.

Andere strosoorten zoals tarwe en haver zijn stugger en korter en daarom minder bruikbaar. Wanneer men het stro wil bewaren, moeten het eerst worden gedroogd. Vochtig stro gaat schimmelen en verkleuren.

Pijpenstrootje(buntgras) dien je ook te drogen en droog te bewaren. Het is in tegenstelling tot stro niet verdeeld in knopen en leden. De blaadjes staan even boven de stengelvoet allemaal bij elkaar. Dit heeft tot gunstig gevolg dat alle blaadjes loszitten als je het pijpenstrootje een klein stukje boven de grond afsnijdt. Neem je een bundeltje bij de top, dan kunnen je de blaadjes er gewoon uitschudden. Pijpenstrootje is prachtig vlechtmateriaal, hoewel de kleur niet zo levendig is als die van roggestro. De dunne gladde stengels lenen zich bij uitstek voor fijn vlechtwerk. Het is zwaar, sterk en duurzaam.
Het pijpenstrootje is wat stugger dan roggestro. Om het soepel te maken wordt het pijpenstrootje ook wel eerst geplet met een hamer, gekneusd of vochtig gemaakt.

Vlechtband voor bijenkorven werd vroeger gemaakt van wilgentenen, dunnen dennenwortels of van doorns ontdane uitlopers van braamstruiken. Deze laatste moesten dan van éénjarig hout zijn, anders waren ze te bros en braken ze snel. Vaak werden die wilgentenen / braamscheuten eerst nog een keer gespleten. Tegenwoordig gebruikt men rotanschil, pitrietband en plastic vlechtband. Pitrietband is een sterk, duurzaam en gemakkelijk te verwerken materiaal. Plasticband geeft een mooi contrast.
Soms wordt de onderrand nog met dennenwortel gebonden, dat is minder glad en het duurt langer voor dat deze is doorgesleten.

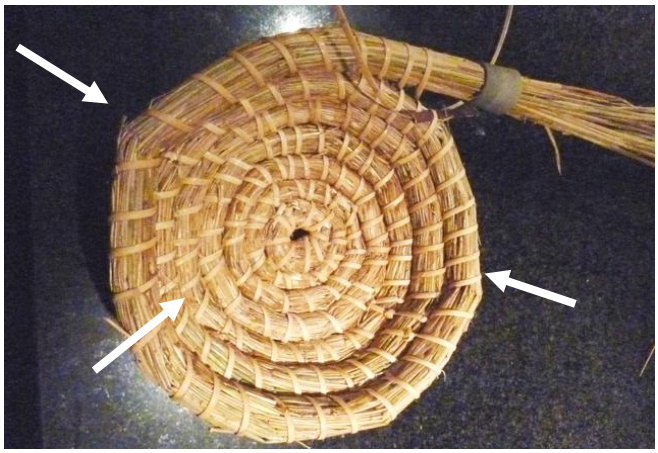
Reinheid
Roggestro kan niet meteen als vlechtmateriaal gebruikt worden. Er gaat nog enig werk aan vooraf: zoals het schonen of schoonmaken van het stro en eventueel gras of (on)kruid eruit schudden. De roggestengels bevatten meerdere knopen of groeischijven, waaraan de lange blaadjes vastzitten. Vervolgens worden de aren er af geknipt. Vlecht je deze mee in de korf dan weten de muizen deze ook te vinden en slopen ze daardoor je gehele korf.

Afmetingen en vorm
Ten aanzien van de afmetingen moet vooraf worden opgemerkt dat het richtlijnen zijn. Daarom wordt er een bandbreedte aangegeven.
De korf als bijenwoning heeft een hoogte van 40 tot 50 cm (schepkorf ongeveer 30 cm) en heeft een binnenmaat, laatste spiralen, van 33 tot 38 cm, (schepkorf, binnenmaat laatste spiraal minimaal 40 cm). Het eerste gedeelte van de korf, de kop, is niets anders dan een schaal met kleine bodem die nog niet is afgewerkt. Daarvan zijn de eerste drie tot vier ringen naast elkaar geplaatst voor een platte kop. Een enigszins platte kop verdient de voorkeur, zodat de korf bij het inspecteren van de bijen ondersteboven kan worden neergezet.
Het vlechtband dient 3-5 mm breed te zijn. Bij gebruik dennenwortel mag dat breder zijn dan 5 mm.

Vlechtwerk
Hierbij beoordelen we de kwaliteit van de toegepaste vlechttechniek.

Als de 1e en 2e ring goed geplaatst zijn dan is er slechts een kleine opening in het midden. Dat is acceptabel.

Er mag geen knak, zie pijlen, in de bundel aanwezig zijn. Bij roggestro komt dat niet zo snel voor bij pijpenstrootje wel.



De glanzende kant van de vlechtband moet steeds aan de buitenkant liggen en mag niet gedraaid worden. De vlechtbandwikkelingen moeten, om de bundel en als verbinding tussen de ringen, voldoende strak zijn aangetrokken om een stevige korfconstructie te verkrijgen.

De wikkelingen mogen niet te ver uit elkaar liggen want dan wordt de bundel te los. Een afstand ongeveer gelijk aan de dikte van de bundel is goed. De wikkelingen moeten netjes stotend onder elkaar liggen.

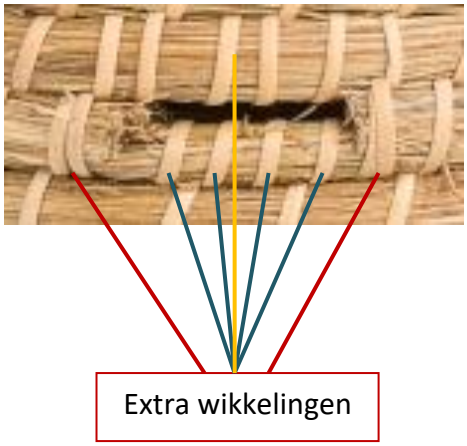
Bij de laatste ring wordt de bundel niet afgesneden. Men moet minderen door niet meer stro bij te steken. Daardoor wordt de laatste ring steeds dunner en platter om uiteindelijk helemaal te verenigen met de voorliggende ring. Het hele verloop hoeft niet langer te zijn dan ongeveer een derde van de omtrek van de cirkel. Op het einde van het verloop worden de vlechtband wikkelingen enkele malen zonder veel tussenruimte naast elkaar geplaatst. Het einde van de laatste ring wordt om schoonheidsredenen het liefst tegenover het vlieggat geplaatst.

Verloop laatste ring met extra wikkelingen.

Vlieggat

Voor het vlieggat gelden per streek andere hoogtes en maten. Bij een Brabantse korf zit het vlieggat boven het midden van de korf. In andere streken weer onder het midden. Er zijn korven met twee vlieggaten. Een standaard hiervoor aangeven is derhalve niet mogelijk. Wel is er voor de constructie een algemeen uitgangspunt te benoemen. Het betreft de wikkelingen.

Let op dat er dubbele wikkelingen zijn geplaatst aan het einde van de bundel (links en rechts vlieggat), ter versteviging van het vlieggat. Ook bij de bundel onder het vlieggat liggen de wikkelingen ter hoogte van het vlieggat dichter bij elkaar.



Afwerking

Om een mooi gladde korf te krijgen moet die worden afgebrand. Daarbij blijft er afbrandmateriaal op de korf achter. Dat moet worden afgeborsteld om een goudgele glans te krijgen. Er mogen geen brandvlekken in het korfmateriaal zichtbaar zijn.

Afbranden

Chemisch-Fysisch testen en microscopisch onderzoek

In het reglement voor de keuring van bijenproducten in Nederland en Belgie is een paragraaf opgenomen waar de volgende testen aan de orde zijn:

- Waterstofperoxide activiteit
- Katalase screening
- pH
- Elektrische geleiding(EC)
- Optische draaiing
- HMF

Tevens is voor het bepalen van de botanische herkomst een microscopische beoordeling voorgeschreven.

De NCvB heeft voor deze en ook andere testen een protocollen document uitgegeven. Keurmeesters in opleiding worden voorzien van genoemd document. Voor anderen is een exemplaar(10 euro) verkrijgbaar door een mail te sturen naar bijen@bijenproducten.com.

Formulieren t.b.v. keuring

Indeling van 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 8a: Heideraat in bakje
- Klasse 9: Zomerraat
- Klasse 9a: Zomerraat in bakje
- Klasse 10: Bijenwas
- Klasse 11: Kunstraat
- Klasse 12: Wasfiguren
- Klasse 13: Waskaarsen
- Klasse 14: Mede
- Klasse 15: Honinggebak
- Klasse 16: Propolis
- Klasse 17: Bijenkorf/Schepkorf

Draaiboek keuring bijenproducten

Uitnodiging imkers

Onderstaande gegevens vermelden in de uitnodiging en de bijenbladen

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

Uitnodiging keurmeesters Onderstaande gegevens vermelden in de uitnodiging voor de keurmeesters	
Waar en wanneer worden de keurmeesters verwacht? Tijd van inname etc.	- Waar en wanneer wordt de keuring gehouden? - Verwacht om: .....u. - Inname om: …….....u. - Start keuring: ……....u.
Aantal keurmeesters en assistenten?	- Coördinator: 1 - Keurmeesters: ..... - Assistenten: ……..
Overige taken coördinator	
Welke Keurmeesters? Teams samenstellen.	1. …….. 2. …….. 3. …….. 4. …….. 5. …….. 6. …….. 7. …….. 8. …….. 9. …….. 10. ……..
Welke assistenten?	1. …….. 2. …….. 3. …….. 4. …….. 5. ……..
Vergoeding keurmeesters.	- € 25,- per keurmeester - Reiskosten €0,20 p/km - Het aantal kilometers (retour) van elke keurmeester met een routeplanner van te voren uitrekenen.
Onkostenoverzicht maken van drukwerk e.d.	Aantal gebruikte formulieren, oorkondes, stickers, postzegels etc.
Benodigdheden.	- Computer, printer, refractometer, ijkhoning, oorkondes, keuringsformulieren, stickers, groslijsten etc. - Karretje en/of kratten voor vervoer van inzendingen naar lokaal? - Display waarop de inzendingen uitgestald kunnen worden. - Analyse apparatuur. **Zie ook checklist keuringsbenodigdheden**

CHECKLIST KEURINGSBENODIGDHEDEN

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, luchtbellen 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 producten.

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 propolis

- ☐ Een schaal om op uit te spreiden.
- ☐ Een vergrootglas om ongerechtigheden op te speuren.

Benodigdheden voor mede

- ☐ Wijnglazen.
- ☐ Kurkentrekker.
- ☐ Mesje om krimpfolie los te maken.
- ☐ Densimeter en maatglas.
- ☐ 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.

Benodigdheden voor honinggebak

- ☐ Een mes

Benodigdheden analyse

- ☐ Microscoop
- ☐ Warmteplaat plus object en dekglazen en kleurmiddel
- ☐ Centrifuge plus centrifuge buizen en pipetten
- ☐ Atago Repo 4
- ☐ H2O2 teststrips en 3% waterstofperoxide
- ☐ HMF reflectoquant 10 of 20
- ☐ HMF teststrips
- ☐ pH/EC meter
- ☐ Demiwater
- ☐ Glaswerk, weegschaal

REGISTRATIE VAN DE TE KEUREN BIJENPRODUCTEN

De gegevens van de inzenders en de inzendingen worden op een inschrijfformulier genoteerd. Op de inzendingen worden innamestickers geplakt die het nummer van de klasse en de naam van de klasse vermelden. Tevens is er ruimte voor het noteren van het nummer van de inzending.

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

INSCHRIJFFORMULIER							
Nr.	**Naam**	**Adres**	**Productiecode**	**Klasse**	**Naar klasse**	**% Vocht**	**Eindcijfer**

Stichting Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

Formulier voor de inzender

Naam inzender: ……

Klasse	**Nummer(s) inz.**
1. Vloeibare honing	
2. Kristalliserende honing	
3. Gekristalliseerde honing	
4. Crème honing	
5. Heidehoning	
6. Heidemelangehoning	
7. Raatbrokken in honing / Brokhoning	
8. Heideraat	
8a. Heideraat in bakje	
9. Zomerraat	
9a. Zomerraat in bakje	
10. Bijenwas	
11. Zelfgegoten kunstraat	
12. Wasfiguren	
13. Waskaarsen	
14. Mede	
15. Honinggebak	
16. Propolis	
17. Bijenkorf/Schepkorf	

Bijlage 1 – Certificaten

DE OORKONDES

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

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

De oorkonde dient door de coördinator ondertekend te zijn.

MEDAILLES

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

- Alle inzendingen met een 10, 9,9 en 9,8 krijgen een medaille.
- Inzendingen met een 10 krijgen een gouden medaille.
- Inzendingen met 9,9 krijgen een zilveren medaille.
- Inzendingen met 9,8 krijgen een bronzen medaille.

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

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

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