

Regels en reglementen

Bij de laatste Nationale Honingkeuring in oktober 1996 (tegelijk met de Opendag van de Ambrosius-hoeve) zijn enkele zaken naar voren gekomen die misverstanden kunnen opleveren, ondanks het bestaan van een keuringsreglement en -regels. Evaluatie van de keuring heeft geleid tot een publicatie over crèmhoning (zie Bijen 6(5): 144-145 (1997)), een artikel over eisen waaraan honing moet voldoen, wat wel en wat niet op het etiket mag staan (zie Bijen 6(6): 174-175 (1997)) en dit derde en laatste artikel waarin enkele aanpassingen van het reglement en een paar nieuwe afspraken worden weergegeven.

Het bestaande reglement voor nationale, provinciale of regionale honingkeuringen, en keuringen georganiseerd door subverenigingen van de VBBN is van 1992 en volgt hieronder. Wijzigingen en toevoegingen zijn cursief.

Algemeen keuringsreglement voor honingkeuringen

1. De Nationale Honingkeuring is een gesloten keuring, waarbij het publiek niet mag toekijken.

1.1 Bij provinciale en regionale keuringen kunnen de organisatoren zelf beslissen of het publiek wel of niet toe mag kijken bij de keuringen (discussie met de keurmeesters is niet toegestaan, noch tijdens noch na de keuringen).

1.2 Bij de afdelingskeuringen kunnen de aanwezigen toekijken tijdens de keuringen, eventuele vragen kunnen pas na afloop van de keuring gesteld worden. Echter alleen als de keuringen een voorlichtend karakter hebben.

2. Een keuringsteam kan bestaan uit twee keurmeesters en een assistent.

2.1 Dit zijn bij voorkeur altijd honingkeurmeesters, doch voor de assistent is dit niet noodzakelijk.

2.2 De jury-voorzitter dient een erkend honingkeurmeester te zijn.

3. Bij keuringen met een groot aantal inzendingen is het aan te bevelen voor elk der belangrijkste klassen een apart keuringsteam uit te nodigen.

Toevoegen: Bij nationale keuringen keuren aparte keuringsteams de klasse 1 of 2 of 3 of 4. Het innemen van de potten honing geschiedt door een apart team, dat definitief de potten honing in klassen indeelt.

3.1 Bij inzendingen in de categorieën korfvlechtwerk, propolisprodukten, creatief handwerk, gebak en mede dienen deskundigen te worden uitgenodigd, die niet noodzakelijkerwijs honingkeurmeester zijn.

4. Men dient bij voorkeur gebruik te maken van de tekst van de keuringsrapporten en het keuringsreglement van de VBBN; deze zijn gratis verkrijgbaar bij het secretariaat. De nieuwe keuringsformulieren zijn linksonder gemerkt met: VBBN-92. Het maken van kopieën is toegestaan.

(NB. Deze formulieren worden enigszins aangepast en

uniform gemaakt en krijgen het kenmerk VBBN-97)

5. Roken en koffiedrinken tijdens het keuren is niet toegestaan.

6. Er mogen tijdens de keuring geen veranderingen aan de inzendingen aangebracht worden.

7. Er mogen alleen inzendingen ter keuring worden aangeboden die:

7.1 Uitsluitend Nederlandse honing bevatten.

7.2 Niet ouder zijn dan 12 maanden.

7.3 Tijdig worden ingeleverd.

7.4 In het geval er meerdere inzendingen per klasse nodig zijn, uit drie identieke glazen potten bestaan.

7.5 De naam van de inzender niet verraden.

Vervangen door:

7.5 De naam van de inzender wordt door de keurmeesters die de potten innemen onherkenbaar gemaakt.

8. De inhoud moet op het etiket vermeld staan. Het etiket moet voldoen aan de eisen van de Warenwet.

9. Afdelingen en subverenigingen zijn vrij om voor hun eigen keuring zelf inschrijfgeld vast te stellen.

10. In de volgende klassen dienen, per deelnemer per klasse, drie potten ter keuring ingediend te worden:

- klasse 1: vloeibare honing

- klasse 2: gekristalliseerde honing

- klasse 3: kristalliserende honing en heidemelange

- klasse 4: heidehoning

- klasse 7: brokhoning

11. In de klassen 1, 2 en 3 mag men meerdere series van drie potten inzenden mits zij verschillend van smaak zijn: bijvoorbeeld drie potten fruitbloesemhoning, drie potten lindehoning, drie potten koolzaadhoning.

12. Voor keuring in de overige klassen kan per deelnemer, per klasse volstaan worden met één inzending (bij koekjes en kleine gebakjes minimaal 10 stuks).

13. Potten behorende tot één inzending moeten voldoen aan de volgende eisen:

13.1 Voorzien zijn van een voor de pot passende deksel.

13.2 Voorzien zijn van een etiket, dat volgens de voorschriften is opgemaakt.

Toevoegen: dat niet meer dan 50% van de pot beslaan.

13.3 Bewerkingen op de pot die de keuring bemoeilijken zijn niet toegestaan.

14. Eerst wordt klasse 2 (gekristalliseerde honing) gekeurd.

Dit om veranderingen door temperatuurverschillen tot een minimum te beperken.

14.1 Daarna wordt klasse 1 gekeurd, en verder in volgorde van de klassenummering.

14.2 De potten in klasse 4 (heidehoning) mogen omgekeerd worden. De overige potten dienen steeds rechtop gehouden te worden.

14.3 Van elke inzending wordt één pot gekeurd. De voorzitter bepaalt welke pot.

14.4 De jury dient de aflezing van de refractometer altijd met 1,6% te verhogen.

Toevoegen: Deze correctie is alleen nodig bij suikerrefractometers en niet bij honingrefractometers.

14.5 Inzendingen met een te laag gehalte aan droge stof worden gediskwalificeerd; zij dienen niet mee naar de

prijzen, maar worden verder wel gekeurd (ter stimulering).

15. Een eerste prijs wordt behaald met 100 punten.

15.1 Een tweede prijs met 99 punten.

15.2 Een derde prijs met 98 punten.

15.3 Oorkonden voor de Nationale, Provinciale/ Regionale en Afdelingskeuringen zijn tegen betaling verkrijgbaar bij het VBBN-secretariaat.

16. Om in aanmerking te komen voor toekenning van een topprijs (voor de Nationale Honingkeuring is dit de Ridder van Rappard wisselprijs) dient men een prijs te hebben behaald in:

16.1 Tenminste vijf klassen, waaronder vier honingklassen.

16.2 Voor elke eerste prijs krijgt men 3 punten.

16.3 Voor elke tweede prijs krijgt men 2 punten.

16.4 Voor elke derde prijs krijgt men 1 punt.

16.5 Winnaar wordt degene die het hoogste aantal punten behaalt.

16.6 Bij gelijk aantal punten wint degene die de meeste eerste prijzen behaalde.

240 Toevoegen:

16.7 Van de winnende eerste prijzen zal de honing pollenanalytisch worden onderzocht en het HMF-gehalte ervan bepaald.

Toevoegen:

16.8 Tijdens de keuring zal steekproefsgewijs de honing op het HMF-gehalte worden gecontroleerd.

17. Om in aanmerking te komen voor de medaille van het Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij dient men het hoogste aantal punten bij de honingklassen behaald te hebben.

18. Bovenstaande regels kunnen ook gelden voor het toekennen van wisselprijzen op provinciale/regionale keuringen.

Een nieuwe afspraak is dat voorafgaand aan de Nationale Honingkeuring de keurmeesters worden uitgenodigd deel te nemen aan een instructiedag met als doel:

- de refractometers te ijken
- het draaiboek van de keuring door te nemen
- afspraken te maken over de wijze van innemen en indelen in categorieën
- mee te doen aan een proefkeuring volgens de horizontale methode
- de glucose-oxidasetest uit te voeren
- de keukenmethode van pollenanalyse toe te passen
- de teams van keurmeesters voor de Nationale Honingkeuring samen te stellen.

Het organiseren van inzamelpunten voor het inzenden van de te keuren honing is nog een punt van discussie.

De Nationale Honingkeuring is op 25 oktober 1997 in het Bijenhuis te Wageningen. Wij hopen dat zeer veel imkers honing zullen inzenden om mee te dingen naar een prijs voor de beste en mooiste honing in het jubileumjaar.

Eva Schild-Schofaerts, voorzitter VBBN commissie Honing en Frans Janssen, HB-lid VBBN en coördinator VBBN commissie Honing

bijen FOTO VAN DE MAAND



Bijenstand van P. Verheyden in Neer (L.). Op de achtergrond de eigenaar die tekst en uitleg geeft aan enkele collega's van de LLTB Imkersvereniging Leudal. Foto: M. Schyns, oktober 1996.