

# Nationale Honingkeuring

## 11 september op de Ambrosiushoeve

- Het inleveren van de honing dient te geschieden tussen 09.00-10.00 uur.
- Personen die betrokken zijn bij de organisatie, keuring of jurering van deze Nationale Honingkeuring zijn uitgesloten van deelname.
- De honingkeurmeesters zijn afkomstig uit de samenwerkende imkerorganisaties.
- Er mogen meerdere soorten honing per klasse worden aangeboden.
- De deelname is gratis.
- Uitslag en prijsuitreiking om ±14.00 uur.
- 206 • Tijdens de honingkeuring zijn er rondleidingen door het arboretum en de vaste plantentuin.
- In de laboratoria kunt u kennis nemen van de onderzoeksresultaten van de Ambrosiushoeve.
- Vanaf 11.30 uur worden er drie korte voordrachten gehouden:
  - J. van der Steen: 'Honingonderzoek op de Ambrosiushoeve'
  - J.P. Kaas: 'Biologische plaagbestrijding' en
  - J.D. Kerkvliet: 'Europese richtlijnen i.v.m. fraude en falsificatie van honing'.
- Bij voldoende belangstelling worden genoemde voordrachten herhaald.
- Tijdens de Open Dag zorgen de 'Vrienden van Ambrosiushoeve' voor koffie, thee, frisdrank, soep en broodjes.

Eind 1997 heeft de Bedrijfsraad de honingcommissies van de imkerorganisaties gevraagd om een eensluidend keuringsreglement voor honing op te stellen. In de wintermaanden van 1998 zijn afgevaardigden van deze commissies vier keer bij elkaar geweest en hebben de diverse regels en rapporten besproken en geactualiseerd.

Tot ieders tevredenheid zijn er nu een keuringsreglement en keuringsrapporten die voor de nationale, provinciale, regionale en lokale honingkeuringen van de ABTB, ANI, LLTB, NCB en de VBBN gelden. (Voorlopig is alleen het product *Honing* besproken, de andere imkerproducten zullen op een later tijdstip aan de orde komen).

Dit reglement en de rapporten zullen op de Nationale Honingkeuring op 11 september in de Ambrosiushoeve (tijdens de Open Dag van de Ambrosiushoeve) van toepassing zijn. Er zal alleen honing gekeurd worden. De keuring is onder auspiciën van de Bedrijfs-

raad die deze keuring ook financiert. 38 Keurmeesters van de imkerorganisaties zijn op 17 april j.l. bij elkaar geweest op een bijscholingsdag. Zij hebben onder meer de nieuwe regels bij een mini-keuring toegepast ter voorbereiding op de nationale keuring.

De regels van het Algemeen Keuringsreglement die van belang zijn voor de imker die honing inzendt voor een keuring

### Algemeen

Drie potten per serie waarvan één met een etiket. Dat geldt ook voor meerdere series die per klasse worden ingezonden. De pot met etiket wordt apart gekeurd; de resultaten daarvan worden genoteerd en pas ná de keuring van de honing op de keuringsbriefjes bijgeschreven. Deze pot kan gebruikt worden voor nader onderzoek als daar aanleiding toe is, voor meting van het glucose-oxidase gehalte en/of pollenanalyse.

- klasse 1 Vloeibare honing
- klasse 2a Crème honing
- klasse 2b Gekristalliseerde honing
- klasse 3a Kristalliserende honing
- klasse 3b Heide-melange honing
- klasse 4 Heidehoning
- klasse 5 Zomerraat
- klasse 6 Heideraat
- klasse 7 Raathoning in honing

- Klasse 2 wordt het eerst gekeurd.

- De vulrand van de glazen pot is een hulpmiddel voor het afvullen van ± 465 gram honing. Onder de vulrand staat niet goed en suggereert dat er te weinig honing in zit en erboven is riskant omdat de deksel verontreinigd kan worden. In beide gevallen worden geen aftrekpunten gegeven, maar wel een opmerking op het keuringsbriefje.

- Vuiltjes: stofachtige deeltjes kunnen worden bestraft met 1 punt, grotere deeltjes kunnen zwaarder worden bestraft. Wasdeeltjes zijn inherent aan het winnen van honing. De aanwezigheid van minuscule wasdeeltjes dient niet bestraft te worden, om eindeloos filteren te voorkomen.

- Schuim: hiermede worden de belletjes aan het oppervlak langs de potrand bedoeld. Enkele belletjes leveren 1 strafpunt op. Indien er voldoende schuim is om bijeengenomen 1/4 van de omtrek te bestrijken, dan worden minstens 5 strafpunten toegekend.

- Geroerde honing: oppervlak is glanzend. Er mag niet te veel lucht in voorkomen. Laagvorming mag niet meer voorkomen als er voldoende geroerd is (te oude honing vertoont ook laagvorming).

### Uiterlijk van de inzending:

- Er mag geen honing aan het deksel kleven. Een vorig gebruik (tenzij voor honing) mag niet aan het deksel of de pot herkenbaar zijn. Het deksel dient gaaf te zijn en bij de presentatie passend. Het deksel dient goed te sluiten. Metalen deksels moeten vrij zijn van roestvlekken en een schone inleg hebben. Kunststof wipdeksels worden bij een keuring afgeraden.
- Het etiket dient voorzien te zijn van de naam van de producent en de soortnaam van de honing en een correcte inhoudsopgave. Op het etiket mogen geen aanduidingen voorkomen als 'geneeskrachtige werking' of 'rijk aan mineralen' voorkomen. De volgende toevoegingen zijn toegestaan: bloemen-, lente- of zomerhoning. Toevoegingen zoals 'bijenhoning', 'echte honing' of 'natuurzuivere honing' worden afgeraden. Medicinale termen mogen niet aan de productnaam HONING worden toegevoegd! Het keurmeestersteam adviseert en de inzender beslist in welke categorie de honing gekeurd zal worden. Dit team keurt direct de ingeleverde gekristalliseerde honing op een nat oppervlak.
- De inzendingen worden onmiddellijk genoteerd volgens het administratiesysteem: één lijst per deelnemer en een lijst waarop de nummers van de deelnemers en de nummers van hun inzendingen vermeld worden. Op deze lijst kunnen de behaalde puntentotalen worden genoteerd.
- Er mogen alleen inzendingen ter keuring worden aangeboden die:
  - uitsluitend Nederlandse honing bevatten,
  - niet ouder is dan 12 maanden en
  - waarvan het etiket voldoet aan de eisen van de Warenwet.

### Etiketeisen

Voorbeeld van koolzaadhoning geoogst in juni 1999:

(Inhoud) KOOLZAADHONING  
 (Gewicht) inhoud 450 gram  
 (Houdbaarheid) tenminste houdbaar tot december 2001 (of december 2001 of 1201)  
 (Productcode) 99AK1 (van de groep kasten **A** op standplaats **1** op het koolzaad in 1999) (deze code moet voor de producent herkenbaar zijn en mag bestaan uit cijfers of uit cijfers en letters)  
 (Producent) Naam, adres.

### Hoe lang houdbaar?

Het probleem is: de producent moet zelf een datum invullen. De maximale houdbaarheid van honing bedraagt in het handelsverkeer 2 jaar. Tegen die tijd is het HMF gehalte gestegen tot 40 mg/kg. Dit gehalte loopt namelijk langzaam op met 1 tot 2 mg/kg per maand bij bewaren van honing bij 20°C. Echter een andere wettelijke eis is dat honing niet in gisting mag verkeren. Het is niet uitgesloten dat sommige, meer vochtrijke honingsoorten gaan gisten bij langdurige bewaring. Drie maanden moet honing in ieder geval houdbaar zijn. Echt zorgvuldig gewonnen honing met een laag vochtgehalte en bij voorkeur geroerd na winning (fijn gekristalliseerd) kan langer dan 1 jaar goed blijven. Maar een algemene regel voor de datum die op het potje moet is moeilijk te geven. De imker weet zelf uit ervaring het best wat zijn eigen honing kan hebben.

De lettercombinatie 't.h.t' mag absoluut niet.

Als datum houden we aan die van 18 maanden na de datum van het slingeren.

Hierbij gaan we uit van honing met maximaal 18,5% water. Bij 19,5% water is dat 6 maanden en bij 21% water is dat al 3 maanden geworden!

Het reglement en de rapporten zijn samengevoegd in een A5-boekje dat bij het secretariaat van de VBBN verkrijgbaar is.

(NB door het gesleutel aan de teksten zijn er onvolkomenheden en/of doublures en misschien zelfs kleine fouten in de tekst gekomen; het boekje zal daarom aan verbeteringen onderhevig zijn).

U kunt het boekje bestellen door overmaking van f4,- (incl. porto) op girorekening 84.68.01 t.n.v. VBBN Bennekom, onder vermelding van 'honingkeuring sturen svp'.

Mocht de reisafstand van uw woonplaats naar de Ambrosiushoeve een bezwaar zijn, dan kunnen de inzendingen eventueel afgeleverd worden bij Het Bijenhuis in Wageningen. Inleveren uiterlijk vrijdag 10 september.

Wij hebben ook de regionale groepen gevraagd adressen bekend te maken waar inzendingen voor de Nationale Honingkeuring verzameld kunnen worden.

*Namens de Commissie Honing van de VBBN:*  
 M.J.L.M. Hallmans, F.G.A. Janssen (coördinator)  
 drs. J.D. Kerkvliet en mw. drs. E.C. Schild (voorzitter).