

Verkoop van verse producten op de kinderboerderij

Deel 6: honing

Op veel kinderboerderijen worden verse producten verkocht. Soms van eigen dieren, zoals eieren of zuivel. Andere producten komen uit de natuur, zoals groente en fruit. Er is veel regelgeving rondom de verkoop en hygiëne van eigen producten. Veel van die regels richten zich op de grootschalige productie en verkoop. Om het helder en praktisch te maken voor kinderboerderijen, wordt in de komende Vakbladen aandacht besteed aan de verkoop van producten 'van eigen bodem'.

In deze uitgave: honing.

De bij heeft het zwaar in Nederland. Door het gebruik van bestrijdingsmiddelen, gebrek aan bijenplanten en door parasieten is er een wereldwijde bijensterfte. Er is wereldwijd alarm geslagen, omdat bijen enorm belangrijk zijn voor de bestuiving. Ook in Nederland is veel aandacht voor de bij en worden er allerlei acties georganiseerd om de bij er weer bij te halen. Ook op kinderboerderijen worden steeds vaker bijen gehouden.

Naar schatting worden er bij 1 op de 3 kinderboerderijen bijen gehouden. Soms worden de volken onderhouden door lokale imkers, een andere keer zijn het enthousiaste vrijwilligers die de bijen bijhouden. Niet alleen voor de bijenstand is het goed om bijen te houden. Het is ook erg leerzaam en leuk om voorlichting te geven aan het publiek. En niet te vergeten: voor de verkoop van honing!

Honing verkopen

Wat is er nu leuker dan zelfgemaakte honing te verkopen aan het publiek? Of, als ze zelf geen bijen kunt houden, honing te verkopen van lokale imkers of uit de streek. Maar waar moet je aan voldoen als je honing wilt verkopen?

Ook de verkoop van honing kan risico's met zich meebrengen. Het eerste risico is voedselvergiftiging via de bacterie *Clostridium botulinum*. Dit risico geldt alleen voor zuigelingen tot één jaar. Het tweede risico betreft Pyrrolizidine alkaloiden (PA's). Dit zijn giftige bestanddelen van diverse bloemen en planten. PA's komen voor in drie procent van de in Nederland groeiende planten, waaronder Jacobskruiskruid. Honingbijen verzamelen hun nectar onder meer bij deze bloemen. Als iemand teveel PA's binnen krijgt, is dat schadelijk voor de gezondheid.

Waarschuwing voor zuigelingen

De NVWA raadt af om kinderen tot 1 jaar honing te geven vanwege de bacterie *Clostridium botulinum*. In de darmflora van zuigelingen komt deze bacterie tot groei en wordt giftig. Zuigelingenbotulisme kan het gevolg zijn.

Het is niet wettelijk verplicht op het etiket van honing te vermelden dat kinderen tot één jaar geen honing mogen eten. Het is wel een advies om het op het etiket te vermelden. Let op, in het keurmerk kinderboerderijen wordt dit wel verplicht, omdat honing vaak verkocht wordt aan bezoekers met (jonge) kinderen. Zet er dan op: Niet voor kinderen jonger dan 1 jaar.

Etikettering van honing

De EU heeft nieuwe regels in het kader van de warenwet opgesteld. De volgende aanduidingen moeten volgens het 'Warenwetbesluit informatie levensmiddelen' en volgens het 'Warenwetbesluit honing' verplicht op het etiket aanwezig zijn.

Honing

Op het etiket moet de aanduiding 'honing' vermeld staan. Eventueel met toevoegingen als: bloemen-, lente-, koolzaad- e.d. Wat niet mag zijn teksten als: bijenhoning, echte honing of natuurzuivere honing en medicinale termen als: 'rijk aan vitaminen en mineralen' en 'uitstekend tegen verkoudheid'.

Land van Herkomst

Het land van herkomst moet op het etiket staan. Dus: Nederlandse honing. Bloemenhoning uit Leiden mag, maar dan moet er wel ergens anders op het etiket de aanduiding 'Nederlandse honing' staan.

Gewicht

Het gewicht moet worden aangegeven in grammen. Geen e-teken gebruiken, dat mag alleen bij gecontroleerde afvulsystemen van grote bedrijven. Naam en adres van de imker spreekt voor zich.

Productiecode

Veel producten hebben een eigen code waaruit de producent kan afleiden wanneer het product is gemaakt en tot welke "batch" het behoort. Vermelding van zo'n code is wettelijk verplicht om een product snel te kunnen traceren, bijvoorbeeld wanneer er een probleem is geconstateerd.

Houdbaarheidsaanduiding

'Tenminste houdbaar tot' voluit geschreven.

Volgens de nieuwe Europese richtlijn mag het vochtgehalte van honing niet hoger zijn dan 20% en heidehoning niet meer dan 23%. Honing met een vochtgehalte van 20%, is tenminste 3 maanden houdbaar.

- 19% - 12 maanden.
- 18% - 18 maanden
- 17% - 24 maanden

Heidehoning met een vochtgehalte van 23% is tenminste 6 maanden houdbaar. Dit zijn richtlijnen en de imker is zelf verantwoordelijk voor de houdbaarheidstermijn die hij op het etiket zet.

Honing verwerken? Denk aan de hygiëne

Het is uiteraard belangrijk om bij de verwerking van honing een goede hygiëne te kunnen waarborgen. Zorg dat de materialen en middelen waarmee gewerkt wordt schoon zijn. Uiteraard moet ook de verwerkingsruimte schoon zijn. Gebruik veilige schoonmaakmiddelen om de honingslinger, honingpotten en dergelijke schoon te maken, zoals soda. Er mogen bij de verwerking geen gevaarlijke stoffen in de honing terecht kunnen komen.

U mag ook van de imker een grote emmer honing kopen en deze zelf afvullen. Meer tips over hygiëne en de verwerking van honing zijn in het gratis 'Cursushandboek bijen houden' te vinden. Deze is te downloaden via onderstaande link.

Meer informatie

www.bijenhouders.nl

[Cursushandboek bijen houden](#) (digitaal)

[Warenwetbesluit honing](#)

Algemene informatie over verkoop van verse producten:

www.landco.nl

www.landregels.nl

[Handboek Directe verkoop van boerderijproducten](#)

In de volgende uitgave het laatste artikel in deze serie over de verkoop van streekproducten. Nu al vragen hierover? Laat het weten!

