



tekst en foto Kees van Heemert

Internationale honinghandel

Begin van de keten: honing in vaten klaar voor transport

We lezen en horen veel over het nut van honingbijen voor de bestuiving. Zij verhogen bij veel gewassen de opbrengst en hebben daardoor als bestuivingsvolken een economische waarde. Dat de *honingbij* (*Apis mellifera*) als producent van honing weinig in het nieuws komt wil niet zeggen dat het koek en ei is in deze sector. Er gaan grote bedragen om in de honinghandel die zeer internationaal is. Extreme weersomstandigheden en grensconflicten in de productiegebieden geven regelmatig problemen, maar ook de kwaliteit van de honing is een punt van zorg. De vraag is of het aanbod van honing de vraag kan bijhouden.

Honingmarkt

Handel in honing is er al zo lang er bijen zijn. In vroeger tijden ging het vooral om raathoning. Op oude afbeeldingen zien we dat honing wordt geoogst na het beroken van een volk in een holle boom of rotsspleet. Na de introductie van biet- en rietsuiker nam het belang van honing als zoetstof af. Maar honing bleef gewaardeerd als lekkernij en ook omdat men er bepaalde medische werkingen aan toeschreef.

Ook was het afnemende belang van bijenwas als lichtbron reden voor minder bijenteelt. Na de ontdekking van het 'kast met ramensysteem' maakte de bijenteelt een enorme ontwikkeling door en verdrong geslingerde honing de raathoning en geperste honing. Honing kan goed verhandeld worden omdat het meer dan een jaar lang houdbaar is, vanwege de hoge concentratie aan suikers die het bederf door microorganismen tegengaan.

De meeste honing wordt in (sub)tropische gebieden gewonnen omdat daar een groot deel van het jaar

bijenplanten bloeien en er meer bloeiende natuur is dan in de geïndustrialiseerde wereld. Door toename van het aantal kasten en imkers wordt er steeds meer honing geoogst, maar ook is de honingproductie per volk de afgelopen decennia toegenomen. Er is nog veel potentie voor toekomstige honingproductie in verschillende Afrikaanse landen waar nu nog vooral traditionele bijenhouderij wordt toegepast.

Een belangrijk aandachtspunt op de internationale honingmarkt is hoe de productie van *monoflorale* honing, zoals acacia-honing en witte klaverhoning, aan de toenemende vraag kan voldoen. De meeste honing die op de markt komt is namelijk *polyfloraal*: van meerdere bloemen afkomstig. Daar komt bij dat de meeste consumenten graag licht gekleurde honing willen. Een aanzienlijk deel van de honing van mindere kwaliteit, vanwege een hoger hydroxymethylfurfural (HMF) gehalte of doordat hij te donker is, gaat als bakkershoning, naar de voedingsmiddelenindustrie.

Internationale honingproductie

De belangrijkste mondiale producenten van honing zijn: China, EU, Turkije, VS, Oekraïne, Argentinië en Mexico¹. Zij nemen ruim 50% van de wereldproductie voor hun rekening. In deze landen is er een overschot aan honing die naar alle windstreken geëxporteerd wordt. Ondanks problemen is in de periode van 2005 tot 2010 de wereldproductie met 10% tot 1,54 miljoen ton gestegen. In 2010 produceerde China, het grootste honingland, 398.000 ton honing, een kwart van de wereldproductie. Hiervan werd 33% geëxporteerd. Europa staat met 365.000 ton op de tweede plaats, met Spanje en Duitsland als de grootste producenten. Turkije is een belangrijke speler geworden die de VS, het klassieke honingland, heeft gepasseerd. Oekraïne zit momenteel in de problemen, net als Argentinië. Brazilië tikkert steeds meer aan de weg om te voldoen aan de toenemende vraag naar biologische honing. Dergelijke honing kan slechts in weinig landen geoogst worden. De producties van traditionele honinglanden als Mexico en Uruguay stijgen gemiddeld met 2% per jaar. Door de toegenomen vraag zijn verschillende tropische landen zoals Vietnam, India, Thailand, Ethiopië en Indonesië, bezig hun productie op te schroeven. In Afrika is Ethiopië de grootste exporteur.

Productieproblemen

- **Dracht** Vooral in Zuid-Amerika hebben de bijenhouders het probleem dat gewassen waar bijen op vliegen zoals luzerne en witte klaver (bekend van de populaire 'witte honing'), in areaal afnemen ten gunste van de sojateelt voor eiwitproductie en de maïs voor bioenergie.
- **Het weer** Regelmatig treden grote problemen op door langdurige droogte en hitte zoals recentelijk in de grote exportlanden Argentinië, Brazilië en Mexico en door grote branden in Californië en Australië. In de komende tijd wordt er een nadelige invloed verwacht van El Niño in Chili, Uruguay en Argentinië. In het voorjaar van 2014 was het slecht weer in Oost-Europa met veel wind, waardoor er weinig acaciahoning geoogst kon worden.
- **Bijensterfte** Sterfte van bijenvolken door bijenziekten, bestrijdingsmiddelen en slecht management hebben er toe geleid dat de producties in de VS en de EU tijdelijk wat minder zijn. Desondanks neemt wereldwijd het aantal volken en de honingproductie elk jaar nog toe, maar die productie houdt geen gelijke tred met de vraag¹.
- **Grenskonflikten** Door geo-politieke spanningen ziet men de honingproductie in enkele landen teruglopen. De problemen in Oekraïne en in het Midden-Oosten in Irak en Syrië zijn de oorzaak van afnemende honingproducties. Landen in Oost-Europa die honing van Oekraïne afnemen moeten naar andere productiegebieden uitkijken.

- **Economische aspecten** Argentinië verkeert momenteel weer in een ernstige economische crisis waardoor de bijenhouderij grote problemen met de productie en afzet heeft. De bedrijfsvoering en investeringen zijn moeilijk voor de imkerij.

Import en export

De vraag naar honing groeit elk jaar en zelfs sneller dan de productie. In 2010 voerden de grootste importeurs in Europa (vooral Duitsland en UK) en de VS resp. 145.000 en 125.000 ton in. En doordat Europa voor 60% zelfvoorzienend is en er relatief veel honing verhandeld wordt, betekent dit dat een flink deel van de geïmporteerde honing, deels na verwerking, weer uitgevoerd wordt. Overigens is Nederland, met een gemiddelde consumptie van één potje honing per persoon per jaar, voor slechts 15% zelfvoorzienend en moeten we relatief veel importeren.

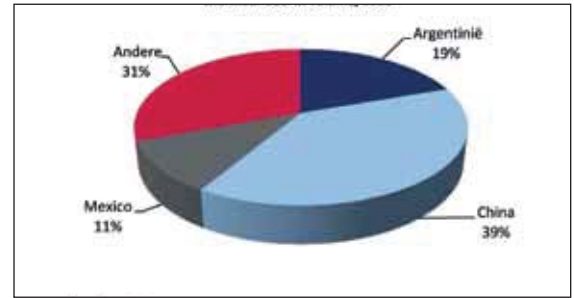
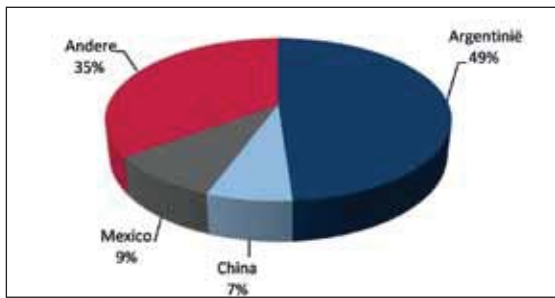
Opvallend is dat de import van de verschillende landen fluctueert. In 2006 importeerde Europa 49% van de honing uit Argentinië en in 2011 was dat nog maar 19%. En het aandeel uit China ging in die periode van 7% naar 39% (grafiek 1 en 2). Zulke veranderingen zijn er ook in de VS. De import in de VS uit Vietnam ging van 10% naar 21%, uit India van 9% naar 20%. En die uit Argentinië ging licht omhoog van 23% naar 26%.

Zowel naar de VS als naar Europa vinden transporten plaats waarbij de honing in grote vaten van 300 kg per schip vervoerd wordt. Zo zijn er verschillende honingstromen naar groothandelaren in vele andere landen die het daarna bottelen voor de eindgebruikers in eigen land of daarbuiten. Overigens worden door de grote importeurs die honing verwerken, vaak honingpartijen gemengd om een bepaalde eindkleur te krijgen of om grotere bulkhoeveelheden samen te stellen. Vaak is de honing niet meer vloeibaar na transporten over zee en moeten de vaten eerst korte tijd opgewarmd worden (bij 40°C) om de honing vloeibaar en hanteerbaar te maken. Na Europa en de VS zijn Japan en Saudi-Arabië grote honingimporteurs. In deze landen wordt honing vaak gezien als goed voor de gezondheid en toegepast als huismiddeltje tegen allerlei kwalen.

Kwaliteit van honing

- **Soortechtheid** Het kan gebeuren dat een bepaalde partij van de geoogste honing, na een jaarlijkse constante aanvoer, opeens een andere samenstelling heeft gekregen. Zo bleek bijvoorbeeld honing uit Vietnam het afgelopen jaar te donker te zijn voor de importeurs in de VS. Dit kwam doordat de bijenvolken bij andere drachten dan de hoofddrachten rubber en cashew waren geplaatst vanwege het gebruik van Carbendazim, een fungicide. Het gevolg was dat de bijen ook op o.a. de bloemen van de *Acacia mangium* vlogen, waardoor er donkere

Links: grafiek 1
Rechts: grafiek 2



honing ontstond. En omdat de meeste honingliefhebbers lichtgekleurde honing willen moest de VS snel naar andere bronnen zoeken.

- **Witwassen** In een eerder artikel besteedde ik aandacht aan het witwassen van honing, een probleem dat nog steeds bestaat². Vooral in Azië worden partijen (goedkope) honing uit o.a. China 'omgekat' of witgewassen en via andere landen met een ander etiket en andere douanepapieren op de markt gebracht.
- **Antibiotica en bestrijdingsmiddelen** Antibiotica worden in enkele landen gebruikt om Amerikaans en Europees vuilbroed te bestrijden. China heeft jaren op de zwarte lijst gestaan omdat daar chlooramphenicol gebruikt wordt, een middel dat kankerverwekkend is. De EU en de VS controleren bij de invoer hier scherp hierop. Pikant is dat tetracycline in de VS door de bijenhouders wel als profylaxe gebruikt wordt, en wat betreft de residuen in honing geen nultolerantie heeft. In Europa mogen geen antibiotica gebruikt worden en bestaat die nultolerantie wel.
- **Ultrafiltratie (uitzeven van stuifmeel)** Verondersteld wordt dat in China ultrafiltratie van honing plaatsvindt om de oorsprong te maskeren. Maar deze techniek wordt ook toegepast om eventuele GMO-pollen in honing uit te zeven. Duitse consumenten zijn erg alert op genetisch gemodificeerd voedsel. Daarom wordt de honing die uit Argentinië binnenkomt streng gecontroleerd.
- **Toevoeging suiker** Regelmatig worden partijen honing onderschept waaraan maltose (suiker van rijst of maïs) is toegevoegd waarmee een pseudohoning op de markt gebracht wordt voor een lage prijs.
- **Pyrrolizidine-alkaloïden** Enige tijd terug publiceerden wij over het voorkomen van bepaalde giftige stoffen in honing. Van de soorten slangenkruid, koninginnekruid en jacobskruiskruid is bekend dat honingbijen deze stoffen kunnen oppikken³. Honing uit Zuid-Amerika wordt hierop gecontroleerd. Om al de zaken die hierboven genoemd worden te controleren is het essentieel om echtheid en zuiverheid vast te stellen. Er gaan steeds vaker stemmen op om een wereldbank voor pollen-data op te richten waar alle gegevens van honingen gerelateerd aan gewas en land gecheckt kunnen worden. Met meer van dit soort analyses op de honingkwaliteit komt het moment naderbij dat er een honingkeurmerk, ook van de in Nederland gewonnen honing, van de

grond kan komen om de consument beter zicht op de kwaliteit te geven.

Honingprijzen

Door de groeiende vraag naar honing is de afgelopen zeven jaar de prijs van honing verdubbeld. Deze trend zal doorgaan. De prijs die de imkers ontvangen varieert van 2 tot 3,5 euro per kg in de VS, maar in Europa zijn de prijzen veel hoger, gemiddeld € 7,30 per kg. In Nederland vragen de imkers prijzen die weer lager zijn dan in Duitsland. China zit heel laag met € 1,40 per kg. Voor de consument die minder geld over heeft voor kwaliteit is er de goedkope honing in de Nederlandse supermarkt, vaak van Chinese afkomst. Voor € 2,50 is er al een potje van 450 gram te koop. Zelfs met een tariefmuur van 17% kan China nog goedkope honing in Europa dumpen. Maar er is een groeiende groep consumenten die kiest voor kwaliteit, met een voorkeur voor monoflorale en lichtgekleurde honing. Ook is er een groeiende markt voor biologische honing is. Uitschieters wat de prijs betreft zijn importhoningen zoals Manukahoning die ongeveer € 20 per potje kost, of thijmhoning uit Marokko en Sidr honing uit Jemen die heel duur zijn.

Honing wordt luxe product

De vraag naar gezond en natuurlijk voedsel blijft groeien en de vraag naar (biologische) honing past daar goed in. Veel van de biologische honing komt uit Brazilië en we zien dat ook hier het aanbod de vraag niet kan bijhouden. 2% van alle honing is biologisch en 1/3 daarvan wordt in Duitsland geconsumeerd. De biologische honing die in Nederland op de markt komt, maar niet in Nederland gewonnen wordt, en vaak via delicatessenzaken wordt verkocht, heeft een ECO keurmerk. Net als voor wijn, chocolade, thee en koffie, is er een toenemende interesse in biologische honing als luxe en duurzaam product. En als de honing uit het een derde wereldland komt dan is er ook Fair Trade honing te koop, hetgeen een groeiende doelgroep aanspreekt. ●

Referenties

1. Anonymus, 2012. *The World Market for Honey*; 14pp.
2. Heemert, C. van., 2013. *Honingsmokkel*. *Bijenhouden* 7(5):12.
3. Heemert, C. van en Blacquièrre, Tj., 2012. *Pyrrolizidine-alkaloïden in honing*. *Bijenhouden* 6(2):8-9.