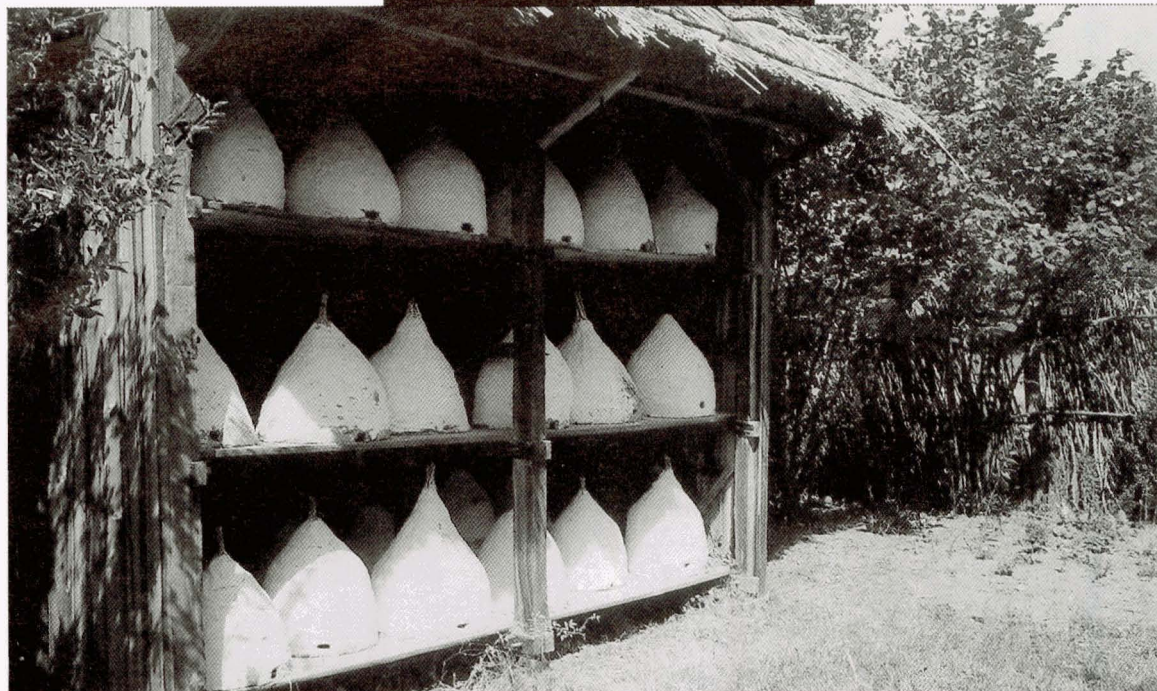




Tijdens zijn vakantie in Hongarije in 2001 kwam dhr. Slaghuis uit Epe deze bijenstal uit de 17e eeuw tegen.

Nieuwe regels voor honing

Jaap Kerkvliet, Commissie Honing

Twee jaar geleden kwam – na een vergaderperiode van vele jaren – de EG-richtlijn over honing gereed (officieel genoemd: Richtlijn 2001/110/EG van 20 december 2001 inzake honing). De vorige eisen dateren van 1978. In deze richtlijn staan de eisen voor honing vermeld met eveneens de mededeling dat een en ander met ingang van 1 augustus 2003 in werking treedt. Nederland heeft dan ook in Staatsblad 492 van 20 november 2003 het Warenwetbesluit honing gepubliceerd.

Hoewel er in principe niet zoveel verschil is met de oude regeling zijn er enkele opvallende veranderingen. Voor de Nederlandse imker en voor de honingimporteur zijn dat vooral de twee volgende regels:

- Het vochtgehalte van honing mag niet hoger dan 20% zijn (artikel 10.c); het was 21% onder de oude wetgeving. Binnenkort zal in een artikel de meting van het watergehalte in honing nader bekeken worden.
- Het land van oorsprong van de honing moet op het etiket vermeld worden, dus Nederlandse honing (art. 15.1.d).

Voor de honingimporteur zijn bovendien de volgende

punten nog van belang:

- Er is een categorie gefilterde honing: onder bepaalde voorwaarden mag honing gefilterd worden door zeer nauwe filters, maar vermelding van deze procedure op het etiket is verplicht (art. 8.f).
 - Het HMF-gehalte mag voor honing uit tropische gebieden maximaal 80 mg/kg bedragen, i.p.v. 40 mg/kg, maar op het etiket moet vermeld worden dat de honing uit tropische gebieden komt (art. 6.4).
- In het nieuwe Warenwetbesluit honing staan de eisen voor honing nogal verspreid opgesomd. In het onderstaande is geprobeerd de zaak wat overzichtelijker te rangschikken. Voor een juridisch juiste tekst moet u het besluit zelf raadplegen, te vinden op Internet op de site: overheid.nl Klik Officiële Publicaties aan, dan Staatsblad en typ als trefwoord honing in.

Verplichte aanduidingen op het etiket

Volgens het Warenwetbesluit honing zijn de volgende vermeldingen op het etiket verplicht.

De naam van het product: Eén van de volgende namen is van toepassing; *Bloemenhoning* of *nectarhoning*; honing die uit plantennectar is verkregen. U mag het product ook eenvoudig *honing* noemen,

maar géén *honingdauwhoning* (art.1, 8.a, 10, 14).

Honingdauwhoning: honing die door bijen via sommige plantenzuigende insecten verkregen is. Ook in dit geval mag u het product gewoon *honing* noemen maar geen bloemenhoning (art. 1, 8.a, 11, 14).

Raathoning: honing in gesloten cellen van kort tevoren door bijen gemaakte raten (art.1, 8.b)

Brokhoning of *raatbrokken in honing*: honing met raathoning (art. 1, 8.c)

Gefilterde honing: honing die is verkregen door filtratie zodat een aanzienlijk deel van het pollen is verwijderd (art. 1, 8.f). Hierbij moet u niet denken aan filteren over huishoudzeven of kaasfilters maar aan een vooral in de VS in gebruik zijnde techniek van hoge-druk filtratie. Warme vloeibare honing wordt gefiltreerd door zeer nauwe filters met een diameter van rond de 50 micrometer om alle verontreinigingen en helaas ook een groot deel van het pollen eruit te halen, zodat het product langer vloeibaar blijft. Deze procedure is overigens uitsluitend toegelaten voor honing die geen specifieke soortnaam draagt (zoals bijvoorbeeld linde- of klaverhoning).

Bakkershoning: honing, meestal voor industrieel gebruik, die niet aan alle eisen voldoet (art. 1, 13). Op het etiket moet de aanduiding staan: 'uitsluitend bestemd om te koken'.

Het land van **oorsprong**: Nieuw is dat het land van oorsprong waar de honing door de bijen is ingezameld genoemd moet worden (art. 15.1.d). Dat is dus ook verplicht voor Nederlandse honing. Gaat het om mengsels uit diverse landen dat mag de vermelding zijn 'gemengde EG-honing' of 'gemengde niet-EG-honing' of 'gemengde EG- en niet-EG-honing' (art. 15.2). Deze laatste gevallen zijn van meer belang voor honingimporteurs.

Overige aanduidingen: Verder zijn de aanduidingen van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen net zoals vroeger verplicht. Dat wil zeggen: de inhoud in grammen, de naam en adres van de producent (imker), de vermelding ten minste houdbaar tot ... , en een productiecode.

Op het etiket moet de **netto inhoud** vermeld worden. Dit betekent dat op het etiket van een 450-grams pot honing één van de volgende aanduidingen moet voorkomen: inhoud 450 gram; inhoud 450 g; 450 gram; 450 g. (De gebruikelijke en tevens wetenschappelijke aanduiding van gram is g. Echter Van Dale kent ook de afkorting gr voor gram. Dat mag dus ook. Let erop dat er geen e-teken achter die g of achter gram voorkomt. Dat teken is alleen voor bedrijven met een gecontroleerd, door de EG goedgekeurd afvulsysteem

Vrijwillige aanduidingen op het etiket:

Een **soortnaam**: de naam van de bloemen of de planten waarvan de honing voor het grootste deel afkomstig is, zoals bijvoorbeeld heidehoning. De smaak, de fysisch-chemische eigenschappen en de microscopische eigenschappen (pollen) moeten hiermee in overeenstemming zijn (art. 15.1.a).

Uitzondering: bij bakkershoning en gefilterde honing mag geen soortnaam genoemd worden

Een regionale, territoriale of **topografische**

aanduiding (art. 15.1.b) bijvoorbeeld honing uit Terschelling, maar dan moet de honing voor 100% uit Terschelling komen en bij cremehoningbereiding dus ook niet enten met buitenlandse honing!

Uitzondering: bij bakkershoning en gefilterde honing mogen deze aanduidingen niet vermeld worden.

Bepaalde **kwaliteitsaanduidingen** bijvoorbeeld enzymrijk, maar dan moet dat inderdaad het geval zijn (art. 15.1.c)

Verder mogen, net als voorheen, de aanduidingen lekhoning, slingerhoning of pershoning gebruikt worden (art. 8.d, 8.e, 12, 14), al naar gelang de **methode** van honingwinning. In het geval van pershoning kan het van belang zijn dat te vermelden aangezien het gehalte aan in water onoplosbare stoffen in deze honing hoger mag zijn.

Algemene eisen

Er is een aantal algemene eisen voor min of meer de uiterlijke kwaliteit van honing opgesteld met daarop weer een aantal uitzonderingen. Overigens verschillen deze eisen nauwelijks van het vorige honingbesluit. Honing is **vloeibaar** of geheel of gedeeltelijk gekristalliseerd en de **kleur** loopt uiteen van bijna kleurloos tot donkerbruin (art. 4.b en d)

Geur en **smaak** moeten normaal zijn (art. 3.1.a), maar dit geldt dit niet voor bakkershoning (art 13.2). Bovendien moeten de smaak en het aroma van honing afgeleid zijn van de plant van oorsprong (art. 4.c).

Honing mag **niet gisten** (art. 3.1.b). Uitzondering: bakkershoning (art. 13.2). Het is duidelijk dat bakkershoning niet de hoogste kwaliteit honing is.

Honing moet zoveel mogelijk **vrij** zijn van vreemde bestanddelen (art. 3.1.c).

Honing mag **niet** zodanig **verwarmd** zijn dat de natuurlijke enzymen zijn vernietigd of grotendeels onwerkzaam zijn gemaakt (art. 3.1.d). Om dit te controleren worden de diastase-index en het HMF-gehalte bepaald, zie onder chemische bepalingen. Een uitzondering wordt weer gemaakt voor bakkershoning, die dus wel sterk verhit mag zijn geweest (art. 13.2).

De **zuurtegraad** mag niet kunstmatig gewijzigd worden (art. 3.1.e).

Pollen en andere specifieke stoffen mogen niet verwijderd worden (art. 3.1.f). Hierop vormt dus gefilterde honing een uitzondering.

Chemisch-fysische eisen

Suikergehalte (art. 9.1.a, art. 10.a en b, art. 11.a en b, art. 12.a en 13.3.a) (*Fructose- en glucosegehalte* (in totaal): nectarhoning ten minste 60 g/100 g; honingdauwhoning, al dan niet met nectarhoning gemengd: ten minste 45 g/100 g.

In het vorige honingbesluit werd gesproken over reducerende suikers. In dit nieuwe besluit worden de meer eigentijdse benamingen gebruikt.

Sacharosegehalte: algemeen niet meer dan 5 g/100 g

20 **Uitzondering**: witte acacia (*Robinia pseudoacacia*), alfalfa (*Medicago sativa*), Citrus soorten en enkele andere vooral australische soorten: niet meer dan 10 g/100 g., Lavendel (*Lavandula* spp.) en bernagie (*Borago officinalis*) maximaal 15 g/100 g.

In het algemeen is een hoog sacharosegehalte in honing een aanwijzing voor vervalsing door riet- of biet-suiker. Het is de afgelopen jaren echter gebleken dat enkele honingsoorten van nature wat meer sacharose kunnen bevatten, daarom zijn voor die soorten de grenzen wat opgerekt.

Vochtgehalte (art. 9.1.b, art. 10.c, art. 11.c, art. 12.b en art. 13.3.b): maximaal 20%. Hier moeten we in Nederland goed op letten: het maximale watergehalte is met 1% verlaagd.

De reden is duidelijk. Er is in de EG gestreefd naar kwaliteitsverbetering en honing met een vochtgehalte van boven de 20% kan wel erg snel gaan gisten. Een uitzondering is gemaakt voor honing van de struikheide (*Calluna vulgaris*) en voor bakkershoning: het maximaal vochtgehalte blijft 23%. Klaverhoning – die vroeger ook tot 23% vocht mocht bevatten – valt nu ook onder de 20% regeling!

Tenslotte noemt het besluit nog dat bakkershoning van struikheide ten hoogste 25 % vocht mag bevatten. Soortelijke **elektrische geleiding**: voor bloemenhoning ten hoogste 0,8 milliSiemens/cm en voor honingdauwhoning ten minste 0,8 milliSiemens/cm.

Uitzonderingen: honing van tamme kastanje (*Castanea sativa*), aardbeiboom (*Arbutus unedo*), dopheide (*Erica*), eucalyptus, lindebloesem (*Tilia* soorten), struikheide (*Calluna vulgaris*), *Leptospermum*, *Melaleuca* soorten (allen bloemenhoningen dus) bezitten van nature een hogere geleiding en mogen dus een geleiding bezitten boven de 0,8 milliSiemens/cm-grens (art. 5). Het onderscheid tussen bloemenhoning en honing-

dauwhoning aan de hand van de elektrische geleiding werd in de praktijk al langer gebruikt in de honinghandel en is nu in de wet opgenomen. Het is uiterst eenvoudig meetbaar en is een maat voor het natuurlijk mineralengehalte. Het asgehalte dat vroeger wel bepaald werd, is hiermee vervallen.

Gehalte aan **niet** in water **oplosbare** stoffen (art. 9.1.c, art. 10.d, art. 11.d, art. 12.c en art. 13.3.c): maximaal 0,1 g/100 g. Uitzondering: pershoning ten hoogste 0,5 g/100 g. De in water onoplosbare stoffen bestaan hoofdzakelijk uit pollen; het zal duidelijk zijn dat pershoning meer pollen bevat dan slingerhoning.

Vrije **zuren** (art. 9.1.d, art. 10.e, art. 11.e, art. 12.d en art. 13.3.d): maximaal 50 milli- equivalenten zuur per 1000 gram (was 40), uitzondering: bakkershoning maximaal 80. Hoge gehalten aan zuren kunnen op gisting van de honing wijzen.

Diastase en **hydroxymethylfurfural** (HMF) (art. 6).

Diastase is een enzym dat van nature in honing voorkomt. Er moeten minstens acht eenheden aanwezig zijn. Te lage waarden wijzen op te sterke verwarming van de honing. Uitzondering: bakkershoning, hier is geen eis aan diastase gesteld.

HMF komt nauwelijks van nature in honing voor, maar wordt gevormd door te sterke verwarming of bij lange bewaartijd. Het gehalte mag niet hoger zijn dan 40 mg/kg. Ook hier weer is bakkershoning uitgezonderd. Er is nog een tweede uitzondering: honing uit tropische gebieden (dat moet op het etiket vermeld staan) mag maximaal 80 mg/kg bevatten.

Op de diastase en HMF eis is een uitzondering gemaakt voor honing die van nature enzymarm is, bijvoorbeeld honing van Citrussoorten of honing van de bij *Apis cerana*; drie diastase-eenheden is dan voldoende, maar dan mag HMF niet hoger zijn dan 15 mg/kg

Oud en nieuw tijdelijk naast elkaar geldig

De ingangsdatum van het Warenwetbesluit honing is 1 augustus 2003 in alle EG-landen. Maar er is een overgangsregeling tot 1 augustus 2004: u heeft dan de keus: of de honing voldoet aan het oude honingbesluit of aan het nieuwe. U mag echter niet van beide besluiten de meest gunstige voorwaarden uitkiezen! Vanaf 1 augustus 2004 moet alle vers gewonnen honing aan de nieuwe wettelijke regels voldoen. Alleen als u nog honing heeft van vóór 1 augustus 2004 dan mag die nog verkocht worden tot de voorraden opgebruikt zijn als tenminste aan de oude eisen voldaan wordt.