

Wat weten imkers over kwaliteit van honing en wat doen ze daaraan?

Tekst Denhard de Smit en Wim Oerlemans, bestuursleden Bijkersgilde

Tijdens de NBV-studiedagen in het najaar van 2019 konden imkers zonder kosten een aantal chemische en fysieke kenmerken van hun eigen honing laten meten. De NBV nam een deel van de kosten voor haar rekening. De keurmeesters van het Bijkersgilde (BG) deden de metingen. De gemeten kenmerken geven nuttige informatie over de kwaliteit van de ingeleverde honing.

Het BG en de NBV zoeken samen naar een antwoord op de vraag of een kwaliteitskeurmerk voor honing van Nederlandse (hobby)imkers zinnig is en, zo ja, welke vorm en inhoud het dan moet krijgen. Zij vonden de metingen een mooie gelegenheid om ook van de deelnemende imkers via een vragenlijst te horen wat zij doen om de kwaliteit van hun honing te waarborgen. Imkers die de vragenlijst invulden, hoefden niet te betalen voor de metingen.

De uitkomsten

Hygiëne bij het slingeren

Op één na zeiden de deelnemers (99%) dat ze voor het slingeren alle materialen echt grondig schoonmaken. De hygiëne van de slinger ruimte werd uiteenlopend beoordeeld naar eigen oordeel: volgens 57% is die echt hygiënisch (figuur 1); van 41% is het oordeel "niet echt hygiënisch, maar goed genoeg"; 2% vindt de slinger ruimte eigenlijk niet hygiënisch. Zo'n 67% gebruikt hygiënische kleding tijdens het slingeren en 33% doet dat niet. Tot slot geeft 19% van de imkers aan volgens de HACCP-principes (box 1) te handelen (figuur 2). De overige 81% doet dat "zo'n beetje wel/niet" of "niet".

Verpakken

Bij het verpakken gebruikt 63% van de imkers altijd nieuwe potten (figuur 3), maar 37% zegt dat niet altijd te doen. Voor het gebruik van nieuwe deksels zijn die cijfers 84% en 16%. Het vochtgehalte van de honing wordt gemeten door 68% van de imkers en 52% heeft een boekhouding waaruit aan de hand van de productiecodelijst de herkomst van de verpakte honing van worden aangetoond.

Kennis over kwaliteitszaken

Bij 94% van de deelnemers is bekend dat honing niet meer dan 20% vocht mag bevatten. Op de vraag of bekend is wat volgens de wet wel en niet op een etiket hoort te staan, antwoordt 63% "ja, dat weet ik precies". Bij de vraag "Weet u

wat HACCP inhoudt" zijn de antwoorden: 29% "ja, dat weet ik precies"; 39% "dat weet ik zo ongeveer"; en 32% "nee, dat weet ik niet". Tot slot weet 71% dat je aan de hand van een productiecodelijst en een boekhouding de herkomst van de verpakte honing moet kunnen aantonen, als je die aan derden (anderen dan gezin/familie) weggeeft of verkoopt.

Transparantie

De laatste vraag was hoe de imker het zou waarderen "als tijdens het slingeren en afvullen een deskundige mee zou kijken of alles goed genoeg verloopt". Daarop antwoordde 33% ronduit "ja"; 61% koos voor "maakt me niet veel uit"; en 6% voor "liever of helemaal niet".

Invloed grootte van de imkerij

In de drie grafieken is te zien dat de grotere imkers (50 kilo of meer per jaar) het op een aantal belangrijke aspecten van het slingeren en verpakken beter doen dan de kleinere. Dit beeld komt bij alle uitgevraagde aspecten van het slingeren en verpakken terug.

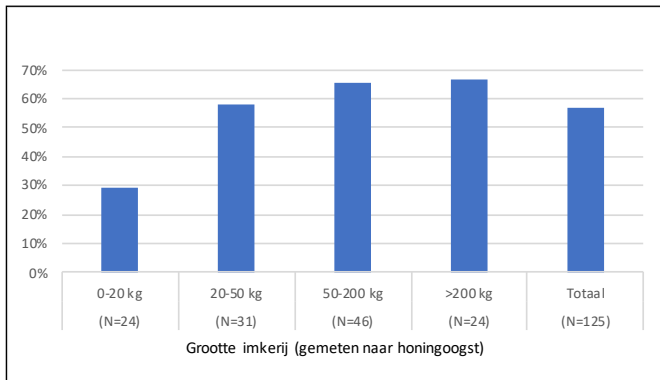
Wat leren de uitkomsten ons?

Met 126 ingevulde vragenlijsten bleef de deelname achter bij onze hoop, dat toch wel 200 imkers (50 per studiedag) mee wilden doen. De informatie die deze 'koplopers' hebben verschaft is er niet minder waardevol om. De uitkomsten geven een eerlijke indruk van wat zij weten en doen als het op kwaliteit aankomt. We hebben geen reden aan te nemen dat kennis en praktijk onder alle imkers die niet meededen gemiddeld op een (veel) hoger plan zouden liggen. We gaan ervan uit dat de verbeteringen die de onderzochte groep nog kan bereiken, de rest van de Nederlandse imkers zich ook ter harte kunnen nemen.

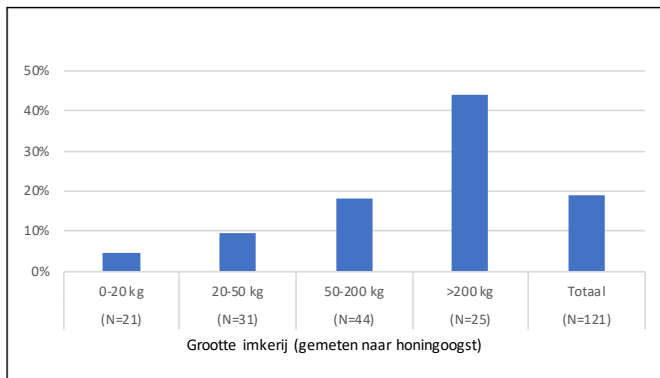
Uit ons onderzoek lijkt dat een aantal basisprincipes van hygiënisch werken al goed wordt toegepast: materialen voor gebruik grondig schoonmaken (99%); werken in een voldoende hygiënische ruimte (98%); hygiënische kleding (67%). Dat is een goede basis. Er staat wel tegenover dat nog maar 19% aangeeft echt volgens de HACCP-principes te werken. Tussen de basisprincipes en een volledige HACCP-aanpak zitten dus nog wel hiaten. Om erachter te komen of dat zo is en welke dat zijn, is observatie van de praktijk nodig.

Ingevulde vragenlijsten	Breda	Boskoop	Horst	Beilen	Totaal
Aantal	18	35	43	30	126

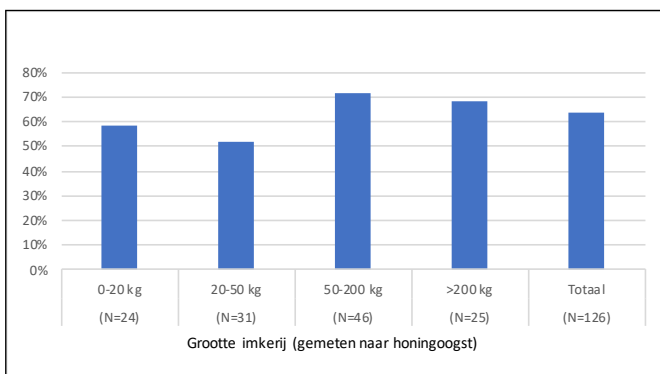
Honingoogst	0-20 kg	21-50 kg	50-200 kg	Meer dan 200 kg	Totaal
Aantal	24 (19%)	31 (25%)	46 (36%)	25 (20%)	126



Figuur 1: Gebruik van echt hygiënische slingerkamer, beoordeeld naar eigen inzicht.



Figuur 2: Werken volgens HACCP-principe.



Figuur 3: Gebruik van telkens nieuwe potten.

Bij het verpakken van de honing komt een iets minder positief beeld naar voren. Zeker als de consumptie niet beperkt blijft tot familie/gezin, is het gebruik van nieuwe potten en nieuwe deksels wel zo verstandig voor de veiligheid en voor de smaak. Zo'n 37% van de imkers volgt die aanpak niet altijd. En de borging van wat er in de pot zit, qua vochtgehalte (68%) en herkomst (52%) is bij ruim minder dan driekwart van de imkers op orde.

Met de kennis over de etikettering (63%) is het redelijk gesteld. De kennis over de HACCP-principes (29%) is nog ronduit slecht te noemen.

De meeste imkers lijken geen bezwaar te hebben als een deskundige van buiten komt mee kijken. Maar dat ruim meer dan de helft (61%) antwoordt "maakt me niet veel uit", wijst erop dat veel imkers (nog) niet verwachten er veel wijzer van te worden.

Box 1 HACCP-principe

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) is een werkwijze die veel in de voedingswereld wordt toegepast. Het houdt in dat de producent in kaart brengt welke fouten in de processen (bewerken, verpakken, opslag, intern transport enzovoort) kunnen optreden met mogelijk schadelijke gevolgen voor de veiligheid (de Hazard Analysis). Vervolgens neemt de producent maatregelen om die risico's te beheersen. Dat betekent dat hij stappen onderneemt om de fouten te voorkomen en het op te merken als ze toch optreden (en er adequaat op reageert). In de (kleine) imkerij zijn mogelijke risico's vervuiling van de honing met schoonmaakmiddelen of een TL-balk die stuk gestoten wordt waardoor glasscherven in het slinger- of afvulvat terecht kunnen komen. De risicoanalyse moet in elke situatie apart worden gemaakt.

Levensmiddelenbedrijven (die zich als zodanig bij de NVWA moeten aanmelden) moeten hun verwerkingsprocessen volgens EU-regelgeving naar deze principes inrichten. Imkers die hun verwerkte producten direct aan de consument verkopen zijn dat niet verplicht. Echter, honing is een voedingsmiddel en dat moet veilig zijn. Dus ook voor hen is het een noodzaak.

Het is belangrijk te weten dat er verschillen tussen de kleinere en de grotere imkers zijn. Dat biedt handvatten voor maatwerk. Voor kleine imkers die de honing in eigen kring (gezin) consumeren, is verbetering die leidt tot lekkerdere honing wellicht het belangrijkste. Maar voor alle imkers die de honing buiten de eigen deur afzetten, hoort het waarborgen van veiligheid en kwaliteit zwaar te wegen.

Aanbevelingen

BG en NBV vinden het belangrijk dat imkers zich ervan bewust zijn dat honing een voedingsmiddel is en dat zij zorgen dat de veiligheid en kwaliteit daarvan geborgd is. Uit het onderzoek blijkt echter dat de kennis, de voorzieningen en het verantwoord handelen bij veel imkers onder de maat zijn. Daarom doen wij de volgende aanbevelingen:

- ontwikkel eenvoudig en goed toegankelijk, ook sterk visueel, voorlichtings- en scholingsmateriaal over veiligheid en kwaliteit van honing;
 - besteed daarbij aandacht aan:
 - * de basale weetjes
 - * praktische oplossingen/tips voor hoe te slingeren en af te vullen
 - * eenduidige adviezen
- motiveer de aandacht van imkers voor kwaliteit en veiligheid door in NBV-afdelingen regelmatig laagdrempelige beginnerskeuringen en proeverijen te houden;
- stimuleer en help NBV-afdelingen om praktische voorzieningen te (laten) realiseren, die het voor imkers mogelijk maken verantwoord te werken (zoals geschikte ruimtes en materialen om te slingeren en af te vullen);
- zet in op enkele eerste speerpunten voor verbetering, bijvoorbeeld: altijd vochtgehalte (laten) meten, altijd nieuwe deksels gebruiken en tenminste een keer aan een beginnerskeuring meedoen. ●