

Sjoemel honing

Tekst Kees van Heemert

Het afgelopen najaar kwam er weer een noodkreet van de honingwerkgroep van de Europese landbouworganisaties COPA-COGECA over de invoer van vervalste honing uit andere werelddelen. Ze zijn al jaren zeer bezorgd dat ze niet meer kunnen concurreren met de goedkope importhoning. Zij schatten in dat 50% van de geïmporteerde partijen honing, vooral uit Azië, vervalst is. Ze eisen dat er in 2030 geen vervalste honing meer in de EU ingevoerd mag worden. Veel Europese beroepsimkers zijn bang dat ze anders met imkeren moeten stoppen. Dat zou volgens hen het gevolg kunnen hebben dat er vijf miljoen van de 25 miljoen bijenvolken in Europa zullen verdwijnen. Het is de vraag of dit een reëel scenario is.

Sjoemelhoning

Het is misschien goed eerst uit te leggen wat sjoemelhoning of vervalste honing is. In het KADER kunt u lezen wat de definitie van echte honing is. Het vervalsen kan op verschillende manieren gebeuren door bepaalde bestanddelen uit de honing te halen en/of er bepaalde stoffen aan toe te voegen met het doel een goedkoper product te krijgen. Voor de imkerij en de handel in bijenproducten is vervalsting niet nieuw. Enkele jaren terug hadden we in imkerland te maken met kunstraat gemaakt van bijenwas waaraan stearine was toegevoegd, de zogenaamde sjoemelwas. Bij verschillende imkers functioneerden de bijenvolken niet meer goed, omdat het broed zich slecht ontwikkelde. Er gingen zelfs volken dood. Bij zowel de vervalsing van bijenwas als van honing gaat het erom de markt te verstoren met een goedkoper nepproduct.

Er zijn drie manieren om honing te vervalsen. De bekendste vorm van vervalsen is het oogsten van onrijpe honing, eigenlijk nog nectar, die net in het volk is opgeslagen. Direct na het premature slingeren wordt deze 'honing' gedehydrateerd (gedroogd) en aangelengd met goedkope siropen met fructose. Droogapparatuur hiervoor is duur en wordt alleen voor grote hoeveelheden honing gebruikt. Een tweede methode is de 'Resin' technologie waarbij met moderne adsorptie- en filtratiemethoden, die ook in de olijf- en melkindustrie gebruikt worden, stoffen kunnen worden toegevoegd of weggehaald. Het is zelfs mogelijk om het stuifmeel via ultrafiltratie eruit te zeven, waarmee de afkomst van de honing niet meer

bekend is. Ook kan de kleur van de honing aangepast worden, van belang bijvoorbeeld voor consumenten in de EU en de VS, die een lichtere kleur van de honing willen hebben. Een derde methode is het in de drachtperiode voeren van bijenvolken met goedkope suikeroplossingen, waarmee je de bijen suiker laat opnemen die in de raat wordt opgeslagen en als 'nectar' wordt geoogst maar dat niet is. Hier zit dan ook geen of nauwelijks stuifmeel in.

Detectie van sjoemelhoning

Om vast te stellen of honing vervalst is zijn er verschillende methoden toepasbaar of er stoffen in zitten die er niet in horen. Het gaat hierbij meer dan alleen om het volgen van de NBV keuringsvoorschriften waarbij op enzymen, waterstofperoxide, HMF, zuurgraad, elektrische geleidbaarheid en dergelijke wordt getest. Gespecialiseerde laboratoria gebruiken de NMR-spectroscopie methode waarbij de moleculaire (chemische) samenstelling van honing-monsters onderscheiden en gekarakteriseerd kan worden. Je krijgt hiermee een soort van vingerafdruk waarmee ook de afkomst van de honing vastgesteld kan worden, soms zelfs van de regio. Aanvullend aan de chemisch-fysische toetsen, kan organoleptische (geur, kleur en smaak) en stuifmeelanalyse door gespecialiseerde laboratoria, zoals het bekende QSI in Duitsland, uitgevoerd worden. De in China systematisch onrijp geoogste 'honing' fermenteert snel, waardoor er meer azijnzuur en melkzuur ontstaat waardoor deze NMR-methode snel uitsluitsel geeft over het al of niet sjoemelen met de honing. Na vele jaren van analyse



Foto Image Professionals GmbH

hebben de gespecialiseerde laboratoria nu een 'honingbank' met vingerafdrukken van meer dan 4000 honingsoorten afkomstig uit 45 landen. Dezelfde methode wordt gebruikt om de kwaliteit en oorsprong van wijnen te



Biologische honing Jumbo.
Foto Kees van Heemert

bepalen. De NMR-analyse kan in 20 minuten gedaan worden zodat heel snel een verdachte partij gematched kan worden met de ruim 4000 bekende honingsoorten. In 2014 voerde de Consumentenbond een onderzoek uit naar de kwaliteit van buitenlandse honing die te koop was in supermarkten. Bij acht van de elf honingsoorten bleek de inhoud niet overeen te komen met de aanduiding op het etiket. Bijvoorbeeld als er tijm-honing op het etiket stond zat er soms bloemenhoning in. Of de importeurs in Nederland of andere EU landen nu minder vervalste honing importeren is niet bekend, maar zou een onderzoek wel waard zijn.

Aanvullende controle op ongewenste stoffen

Tegelijk met de aandacht voor vervalste honing zou het goed zijn om partijen geïmporteerde honing te controleren op ongewenste stoffen zoals bestrijdingsmiddelen, antibiotica, zware metalen en microplastics. Of controle op de MRL (Maximum Residue level) van bestrijdingsmiddelen plaats vindt is niet duidelijk. Maar als die voor een partij onder de norm voor MRL zit dan is die honing voor de handel en menselijke consumptie acceptabel. Op de etiketten van alle potjes met honing, EU of niet EU, wordt dit nooit vermeld, enkel wordt vermeld waar de honing vandaan komt. Van biologische honing die uit andere landen komt en hier te koop is hoop je dat de inhoud klopt met wat er op het etiket staat. Het is

Tabel 1				
	2016	2020	2021	2022
Aantal volken Wereld (miljoen)	91,8	99,5	101,6	
EU	16,9	18,9	20	
Honingproductie Wereld (ton)	1.850.000	1.774.000	1.772.000	
EU	224.226	230.000	215.000	
China	555.000	466.000	486.000	
Totale Import honing (ton) in EU		174.912	173.511	190.591
Waarvan uit China		36.790	48.139	68.360
Waarvan uit Oekraïne		54.802	53.836	46.094

zeer de vraag of deze buitenlandse honing gecertificeerd is en of er niet ook mee gesjoemeld is. De kans hierop is zeer groot wanneer je in de supermarkt ziet dat er voor een potje Bio Honing van 350 gram uit een niet EU land een prijs van € 2,99 wordt gerekend. Het woord biohoning in plaats van biologische honing geeft al te denken en suggereert dat het biologisch is. Met de SKAL (Stichting Keur Alternatief voortgebrachte Landbouw-producten) controle en vermelding op het etiket van biologische honing uit Nederland kunt u ervan uitgaan dat u een zuiver product hebt en daar betaalt u dan ook meer voor. In Nederland zijn er een klein aantal imkerijen die biologische honing mogen verkopen.

Waar komt sjoemelhoning vandaan en met welke hoeveelheden?

Allereerst wat statistische gegevens (bron: EU maart 2023 en FAO), samengevat in Tabel 1. De tabel geeft een goed overzicht van het aantal volken in de VS en de EU en de tonnen honing die verhandeld worden. Daarbij gegevens over de import in de EU uit China

en Oekraïne, de grootste leveranciers van honing in de EU.

Wat het aantal volken betreft gaat de toename in de wereld, die al vanaf 1961 gemeten wordt, gewoon door. In 2021 stond het grootste aantal volken (43%) in Azië. Ook voor de EU, met 615.000 imkers, geldt dat het aantal volken blijft toenemen, ook al zijn de geluiden in allerlei gremia anders, zie tabel 1. De gegevens voor 2022 zijn nog niet allemaal bekend. In dit artikel staan het aantal volken en honingproducties van 2016 in de tabel toegevoegd ter referentie, maar zijn de data van andere jaren niet genoemd om het eenvoudig te houden.

Wat de honingproductie betreft zien we dat in 2021 de wereldproductie iets stagneerde en dat de productie in de EU in 2021 met 15.000 ton terugliep. Dit kan mogelijk verklaard worden doordat de prestatie per volk gemiddeld lager was en dat kan weer met de voedselsituatie, het weer zoals droogte of teveel regen te maken hebben of door toename van ziektedruk. Maar in 2021 is de EU nog steeds de tweede (215.000 ton) honingproducent van de wereld, na China (486.000 ton). Na China en de EU zijn Oekraïne, India, Argentinië, Brazilië, Turkije en Iran grote spelers. Uit Amerikaanse bronnen is ook bekend, dat in India veel Chinese honing wordt 'witgewassen'. Tien jaar geleden exporteerde India nog nauwelijks honing, maar nu veel, dus dat geeft inderdaad te denken. Wat betreft de import is de EU (28,3%) na Noord-Amerika (37,3%) de grootste importeur van honing in de wereld. Per saldo is de EU voor 60% zelfvoorzienend en we zien dat de totale import van 2021 naar 2022 flink is toegenomen, vooral door de import uit China. Die toename zal verband houden met de hiervoor genoemde afname van de productie van honing in de EU en door de lichte afname van de honingimport



Biologische honing Plus. Voor- en achterzijde van de pot. Foto's Abe Maaijen



Bestaat er ook niet-echte honing?

uit Oekraïne. Opvallend dat export van honing van Oekraïne in 2022, ondanks de oorlog met Rusland, slechts beperkt naar beneden is gegaan. Honing uit de Oekraïne komt van zonnebloem, boekweit, klaver, acacia, koolzaad of natuurgebieden.

Marktverstoring door goedkope en vervalste honing

In 2020 verscheen er een rapport van COPA-COGECA over de Europese honingmarkt. Deze organisatie van Europese boeren en agrarische bedrijven bracht een noodkreet naar buiten om de sjoemelhoning van buiten de EU in te dammen. In oktober van vorig jaar werd er opnieuw een oproep aan de Europese Commissie gedaan om de oneerlijke concurrentie een halt toe te roepen. "De helft van de honing die vandaag de dag in Europa wordt geïmporteerd, vertoont tekenen van namaak", wordt beweerd. Deze honing wordt voor een heel lage prijs op de Europese markt gebracht en op de

potjes in de supermarkt staat dan de vermelding: 'Land van herkomst: gemengde niet-EU honing of gemengde honing uit de EU en niet-EU'. En als je de prijzen ziet dan denk je, is dit wel echte honing? Voor een bedrag van € 2,50 tot € 6,00 gaan de potten van 500 gram, met het etiket honing, in Nederland over de toonbank. Deze honing komt in bulk uit acht grote landen naar de EU, en China nam in 2022 hiervan 37% voor haar rekening. De prijs waarvoor deze bulkhoning door het exporterende land aangeboden werd was in 2019 € 1,40 en steeg in 2022 tot € 1,58 per kilogram. In de periode van 2019 tot 2022 steeg de gemiddelde importprijs in de EU per kilogram van € 2,13 naar € 2,65. Zetten we deze prijs naast de productieprijs van honing in de EU, gemiddeld > € 4,00 per kg, dan is duidelijk hoe groot het verschil is. Bijkomende factoren, waardoor de productieprijs van EU honing hoger is geworden, zijn de problemen voor de imkers als droogte, branden, teveel regen, varroa, de

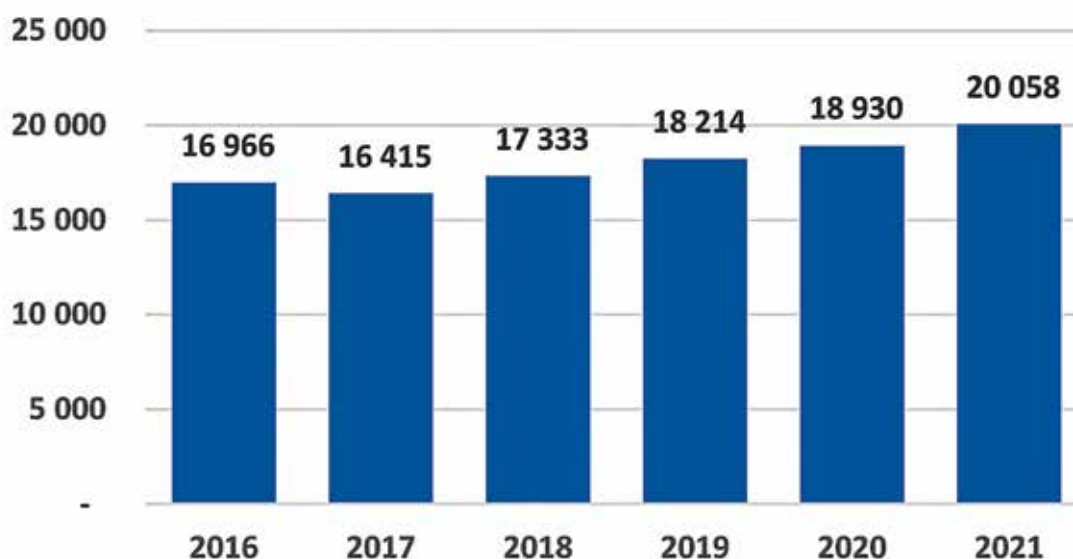
nasleep van corona. De lage prijs van geïmporteerde Chinese honing is deels verklaarbaar door de lagere levensstandaard van de imkers in China, maar wordt vooral door de vervalsing veroorzaakt. Daardoor is het natuurlijk voor de EU-imkerij onmogelijk om daarmee te concurreren. In de recente oproep van oktober 2023 door de honingcommissie van de COPA-COGECA aan de Europese Commissie stellen zij: "Bij het achterwege blijven van de juiste maatregelen zal een derde van de Europese imkers met hun beroep moeten stoppen en daarbij kunnen vijf miljoen bijenvolken verloren gaan". De belangrijkste maatregel die wordt voorgesteld is een oorsprongsetikettering. Hiermee wordt dan duidelijk uit welk land, in plaats van uit welk werelddeel, de honing komt en voor 2030 moet dit gerealiseerd worden. Met labelingeisen, zoals de Europese imkers willen, kan je misschien dubieuze honinglanden boycotten. En als een land wordt betrappt op het leveren van sjoemelkwaliteit dan wordt dat land aan de schandpaal genageld, wat consequenties heeft voor de hele sector van dat land. In het verleden is dat bijvoorbeeld gebeurd met wijn uit Oostenrijk waarmee geknoeid was en waardoor de export van Oostenrijkse wijn een aantal jaren instortte. De EU-imkerij zal moeten werken aan een hoge kwaliteit en aan betere marketing van de eigen honing. Dit kan door andere bijenproducten voor medische of cosmetische toepassing te vermarkten. En natuurlijk inkomsten genereren door verhuur van bijenvolken voor de bestuiving. Er zullen imkerijen verdwijnen, maar er komen ook weer nieuwe ondernemende imkers bij. Zo was er het afgelopen jaar in de Italiaanse regio Le Marche een toename van het aantal imkers van 36%. Met de afname van de professionele imkerij in de EU, zoals betoogd door de COPA-COGECA, zal het wel loslopen. Het is als met de wijnboeren in Europa, die moeten ook concurreren met wijnen vanuit de hele wereld. Net zoals met wijnen zouden de imkers moeten streven naar de productie van unieke monoflorale honingtypen en die beter vermarkten, in plaats van in Brussel te dreigen met het verdwijnen van 5 miljoen bijenvolken.



Reguliere honing Plus. Foto's Abe Maaijen



Groei aantal volken in de EU



Wordt er gesjoemeld met Nederlandse honing?

Je zou het kunnen denken, als je bij het huis van een imker het bordje 'ECHTE HONING te koop' ziet staan: "Oh, dus er bestaat ook niet-echte honing!"

Waarschijnlijk komt deze aanduiding 'echte honing' nog voort uit de tijd van na de tweede wereldoorlog dat 'honing' werd geïmporteerd uit landen waar toen ook al gesjoemeld werd. Deze honing was goedkoop, zoet en leek op honing en er was geen kwaliteitscontrole. Nu oogsten we jaarlijks in Nederland 640.000 kilogram honing afkomstig van 80.000 volken en die is van redelijke tot goede kwaliteit. De honingliefhebbers in ons land weten de adressen met goede honing wel te vinden. Controle op de kwaliteit van honing van de Nederlandse imker middels het keuringssysteem van bijenproducten, door het Bijkersgilde en de Nederlandse Commissie voor Bijenproducten, gebeurt steekproefsgewijs en werkt goed. De Nederlander is geen grote consument van honing: per jaar consumeren ze ongeveer een potje honing van 450 gram en die koopt men hoofdzakelijk (90%) bij de supermarkt voor de prijs van € 3,00 - € 6,00. Al jaren wordt er gesproken over een keurmerk voor honing, maar zonder resultaat. Of er controle is op de kwaliteit van de buitenlandse honing die de

Nederlandse importeurs voor de supermarkten bottelen is niet bekend. De grotere importeurs hebben wel een eigen laboratorium voor analyse van de honing. Wat de kleinere imkerbedrijven betreft zijn er wel berichten dat acacia-honing uit Oost-Europa in Nederland verkocht wordt. Maar wat wordt er dan op het etiket gezet? Is er wel stuifmeelanalyse voor de echtheid gedaan? En wordt deze buitenlandse honing aan Nederlandse honing toegevoegd? De kans dat er imkers zijn die sjoemelhoning verkopen is klein, maar alert daarop zijn is verstandig. Als je Nederlandse biologische honing van de imker

die het SKAL keurmerk heeft koopt, heb je wel de garantie dat die goed is.

Veel van bovenstaande gegevens zijn afkomstig van het EU-rapport dat 20 april 2023 verscheen, 'Honey Market Presentation'.

Overzicht EU regelingen apiculture: https://agriculture.ec.europa.eu/farming/animal-products/honey_en. ●

Definitie van honing:

De natuurlijke zoete stof, bereid uit bloemennectar of uit afscheidingsproducten van levende plantendelen of uitscheidingsproducten van plantensapzuigende insecten op de levende plantendelen, welke grondstoffen door de bijensoort *Apis mellifera* worden vergaard, verwerkt door vermenging met eigen specifieke stoffen, gedeponeerd, gedehydrerd, en in de honingraten opgeslagen en achtergelaten om te rijpen.

Deze definitie is overgenomen uit het wijzigingsbesluit d.d. 15 mei 2014 van de EU-Richtlijn 2001/110/EG. Dit besluit regelt ook de hoeveelheid toegestane genetisch gemodificeerde stuifmeel in honing. Die mogen niet meer dan 0,9 % van de honing uitmaken en hun aanwezigheid is onvoorzien of technisch niet te voorkomen.

NB. In China en mogelijk Oekraïne wordt honing vervalst door het proces van dehydrateren niet door de bijen, maar door de imker kunstmatig te laten plaatsvinden.