

Definitie Honing



Staatsblad

van het Koninkrijk der Nederlanden

Alvorens de etiketwijzigingen te behandelen is het van belang **de nieuwe definitie van Honing** te vermelden zoals die is vastgesteld op 20 januari 2015 en in het Staatsblad is gepubliceerd:

In dit besluit wordt verstaan onder:

a. honing:

de natuurlijke zoete stof, bereid uit bloemennectar of uit afscheidingsproducten van levende plantendelen of uitscheidingsproducten van planten-sap-zuigende insecten op de levende plantendelen, welke grondstoffen door de bijensoort *Apis mellifera* worden vergaard, verwerkt door vermenging met eigen specifieke stoffen, gedeponereerd, gedehydriseerd, 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 pollen in honing. Die mogen niet meer dan 0,9 % van de honing uitmaken en hun aanwezigheid is onvoorzien of technisch niet te voorkomen.

Dit wijzigingsbesluit regelt ook de bepaling van **Land van herkomst**. (zie punt 2 van pagina 4 - Het land van herkomst).

Waarom nieuwe voorschriften?

Op 25-11-2011 stelt de Raad en het Europees parlement een verordening (EU) Nr. 1169/2011 vast. Deze verordening schrijft regels voor betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

Algemeen uitgangspunt van deze regels is dat de consument eerlijke informatie over een product krijgt.

Daarnaast stelt de wetgever dat voedselinformatie niet misleidend mag zijn.

Behoudens een aantal uitzonderingen, die de tijd krijgen tot 13-12-2016 zijn de voorschriften die op pagina 3 e.v. van deze nieuwsbrief staan definitief ingegaan op 13-12-2014.

Dat betekent dat u als imker vanaf nu (2015) volgens de nieuwe voorschriften van bijenproducten, waaronder honing en mede, moet etiketteren.

Welke voorschriften gelden nu?

1. De naam van het product

Op het etiket moet de aanduiding **Honing** staan:

Toevoegingen als bloemen-, koolzaad-, linde-, zomerhoning e.d. zijn toegestaan.

Deze regelgeving blijft verder hetzelfde! Zie pagina 5-1 van het keuringsreglement.

2. Het land van herkomst

a. Als de honing uit één land komt, dan moet de naam van dat land op het etiket vermeld worden.

Voorbeeld: ***Nederlandse honing*** of ***Honing uit Nederland***



b. Indien de honing uit meer dan één EU-lidstaat of derde land komt, dan moeten deze landen op het etiket staan.

Je kunt de vermelding van de landen vervangen door één van de onderstaande vermeldingen:

- De aanduiding ***Honing uit Nederland en Duitsland*** mag je vervangen door **Gemengde EU-honing***.

****Deze aanduiding zal in de grensstreken het beste zijn.***

- ***Gemengde EU- en niet-EU-honing.***
Deze situatie kom je bij de imkers niet tegen.
- ***Gemengde niet-EU-honing.***

Deze situatie komt je eveneens niet tegen bij de imkers.

Opmerking!

Voortaan mogen Duitse, Belgische, en Nederlandse imkers die met hun bijen in het grensgebied staan of naar deze gebieden reizen van de bovenstaande regels gebruik maken en meedoen met een honingkeuring.

Let op!

Voorheen was het **gemengde EG-honing**. Dit is komen te vervallen. Voortaan moet dit **EU-honing** zijn.

Voorbeelden:

- Etiket-eis bij honing uit één land: - **Honing uit Nederland**
- **Honing uit België**

- Etiket-eis bij honing die uit beide landen komt:

Honing uit Nederland en België of **Gemengde EU-honing**.

Nederlandse en Belgische honing of **Gemengde EU-honing**

Deze regelgeving blijft verder hetzelfde!

Zie punt 2 van pagina 5-3 van het keuringsreglement

3. De gewichtsaanduiding

Met **gram** of **g** (zonder punt) geven we de inhoud aan.
Dat is nog steeds het geval.

De wijziging zit hem niet in de schrijfwijze van het gewicht, maar in de plaats op het etiket!

Was dat voor 13-12-2014 vrij, nu is het een voorgeschreven plaats.



De **inhoud** moet op het etiket in het **Hoofdgezichtsveld** staan. Daarmee wordt bedoeld het deel van de verpakking dat de consument bij een aankoop als eerste waarneemt; namelijk de voorkant. Hier is dat het **rode vlak**.

Het woord **Inhoud** hoeft er niet perse bij te staan.

Als je het woord **Inhoud** wel gebruikt, dan kun je kiezen of je een dubbele punt erachter schrijft of niet.

Aanduidingen die toegestaan zijn:

- **450 gram** (het woord Inhoud weglaten – zie bovenstaande afbeelding).
- **Inhoud: 450 gram** (Inhoud met dubbele punt).
- **Inhoud 450 gram** (Inhoud zonder dubbele punt).

4. De naam en adres van de imker of imkerbedrijf

Van de imker c.q. imkersbedrijf moet de naam, de straatnaam, de postcode en de woonplaats voluit op het etiket staan.

Staat men ingeschreven bij de Kamer van Koophandel, dan zijn de handelsnaam en woonplaats voldoende.

Verder blijft de regelgeving hetzelfde!
(Zie keuringsreglement punt 4 op pagina 5-5).

5. De houdbaarheidsdatum

Er zijn twee mogelijkheden:

1. Ten minste houdbaar tot:.....
2. Ten minste houdbaar tot einde:.....

Ad 1

Ten minste houdbaar tot: 5 augustus 2015

Ten minste houdbaar tot: 5 aug. 15

Ten minste houdbaar tot: 05-08-2015

Ten minste houdbaar tot: 05-08-15

Ad 2

Als de houdbaarheid van de honing tussen de 3 en 18 maanden ligt, dan hoeft men alleen de maand en het jaar te vermelden.

Voorbeeld: Ten minste houdbaar tot einde: augustus 2015

Is een honing meer dan 18 maanden houdbaar, dan is alleen het jaartal voldoende.

Voorbeeld: Ten minste houdbaar tot einde: 2015

Verder blijft deze regelgeving hetzelfde! (Zie keuringsreglement pagina 5-6).



6. De productiecode

(Art. 4)

Een levensmiddel wordt slechts in de handel gebracht, indien het vergezeld gaat van een vermelding (lees: productiecode) die het mogelijk maakt de partij waartoe dat levensmiddel behoort te identificeren.

Voor u betekent dit dat de productiecode moet verwijzen naar gegevens van een partij geslingerde honing.

Gegevens, zoals de slingerdatum, de hoeveelheid geogste honing, de soort honing, uit welke bijenkasten de honing komt en het drachtgebied waarvan de honing afkomstig is.

Bij een controle van de Voedsel en Waren Autoriteit moet u als imker deze gegevens kunnen overleggen.

U doet er dus verstandig aan om een logboek bij te houden.

Opmerking!

Levert men bij een keuring meer dan één inzending van een bepaalde klasse in, dan moet er op het etiket van elke inzending een andere productiecode staan.

Voor de productiecode moet vanaf nu **de hoofdletter L** staan.

De L van het Engelse " Lot " (partij).

Dit geldt niet als de productiecode zich duidelijk van de overige vermeldingen op het etiket onderscheidt.

Er zijn dus drie mogelijkheden:

1. Als het lettertype van de productiecode zich niet onderscheidt van de rest van de teksten die op het etiket staan (hetzelfde lettertype, dezelfde kleur e.d.), dan komt er een hoofdletter L voor de productiecode te staan.

Voorbeeld: L ZHJK0715

2. Als het lettertype van de productiecode zich wel onderscheidt van de rest van de teksten die op het etiket staan (een ander lettertype, andere kleur e.d.), dan komt er geen hoofdletter L voor de productiecode te staan.

Voorbeeld: ZHJK 0715 (vet, cursief en/of een andere kleur).

3. U kunt voor de productiecode altijd een " L " neerzetten. Dan zit u altijd goed.

Verder mag de imker zelf bepalen hoe de productiecode eruit gaat zien, als hij/zij maar aan de hand van de code kan nagaan om welke partij honing het gaat.

De productiecode kan uit een cijfer-letter-combinatie bestaan (zie voorbeelden 1 en 2 hierboven).

*** De slingerdatum of afvuldatum mag je niet als code gebruiken!**

De slingerdatum of afvuldatum zijn geen goede codes om gegevens van de bijenkasten, drachtgebied en de hoeveelheid geogste honing vast te leggen. Om de kans op verwarring uit te sluiten moeten we voorschrijven dat het een **unieke code** moet zijn.

Opmerking:

De aanduiding code: komt hiermee te vervallen.

Voorbeeld: Code: ZHJK 0715 is voortaan fout.

7. De botanische herkomst

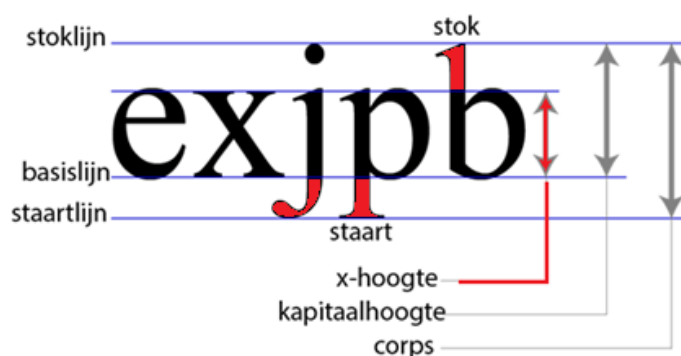
8. De geografische herkomst

De regelgeving blijft bij beide hetzelfde!
Zie pagina 5-10 en 5-11 van het reglement.

9. Lettergrootte

De letters op het etiket moeten vanaf nu een bepaalde hoogte hebben. Men gaat daarbij uit van de X-hoogte.

Met de x-hoogte bedoelt men de hoogte van de letters zonder stok of staart. In de afbeelding hieronder hebben de **E** en de **X** de juiste x-hoogte. Bij de **J**, de **P** en de **B** moet men de stok of de staart niet meetellen.



Regel!

Als een etiket kleiner is dan 80 cm², dan moet x-hoogte van de letters minimaal 0,9 mm zijn.

Is het etiket groter dan 80 cm², dan moet x-hoogte van de letters minimaal 1,2 mm zijn.

Etiketmeter

Op de website <http://www.hetnieuweetiketteren.nl> kunt u eendoorzichtig kaartje van kunststof bestellen, waarmee u de letterhoogte kunt meten. Het kaartje is gratis!



10. Allergenen

In het voedsel kunnen stoffen zitten die allergische reacties bij mensen kunnen oproepen. Deze stoffen noemen we **allergenen**. Deze stoffen moeten nu ook op het etiket vermeld worden. Welke stoffen daaronder vallen is geregeld in bijlage II van EU verordening 1169/2011.

Ze moeten zodanig **in de ingrediëntenlijst** worden vermeld, dat de typografie ervoor zorgt dat ze duidelijk te onderscheiden zijn van de overige tekst. Bijvoorbeeld door **een ander lettertype, een andere kleur, schuingedrukt of vetgedrukt**.

(Zie voorbeeld Mede - Paragraaf 12 op pagina 10 van deze nieuwsbrief).

Een allergenen-vermelding is niet verplicht wanneer de benaming van het levensmiddel duidelijk verwijst naar de desbetreffende stof of het desbetreffende product.

M.a.w. bij honing hoeft de aanduiding **Allergenen** niet vermeld te worden. Dat is wel het geval als er iets aan toegevoegd is; bijvoorbeeld noten.

De aanduiding **Allergenen** is vooral van belang bij het product Mede.

Bij de bereiding van mede wordt **sulfiet** gebruikt.

Dat is volgens bijlage II een allergeen die op de verpakking vermeld moet worden.

Zie voorbeeld Mede. Paragraaf 12 op pagina 10 van deze nieuwsbrief.

11. Infantiel Botulisme

Menig imker heeft al vrijwillig op het etiket het advies gegeven om honing niet te verstrekken aan kinderen die jonger zijn dan 1 jaar.

Nu is dat verplicht!

De reden hiervoor is een combinatie van een aantal regels zoals:

- 1. De EU-verordening spreekt in art.3 lid 1,b,iii over het waarschuwen voor effecten op de gezondheid en in art.9 lid 1,g over de gebruiksvoorwaarden.***
- 2. Het rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (het RIVM) publiceerde in 2012 een advies inzake infantiel botulisme.
Ze waarschuwde toen om kinderen tot 1 jaar geen honing te geven om infantiel botulisme te voorkomen."***
- 3. In de richtlijn 2006/141.EG, die handelt over de zuigelingenvoeding, staat dat indien er in de zuigelingenvoeding honing is verwerkt, deze een behandeling moet hebben ondergaan om sporen van Clostridium botulinum te vernietigen. De EU erkent dus ook het gevaar voor zuigelingen.***
 - Punt 1 is al voldoende om de waarschuwing op het etiket te zetten.***
 - Punt 2 en 3 ondersteunen deze waarschuwing nog eens.***

12. Voedingswaardetabel en een lijst met ingrediënten

***In de nieuwe verordening moet op het etiket van alle levensmiddelen een voedingswaardetabel en een lijst met ingrediënten komen te staan.
Bij honing en mede is dat niet verplicht.***

***Bij een keuring van mede moet er op het etiket wel een lijst met ingrediënten staan, zodat de keurmeesters weten waarvan de mede is gemaakt.
Dit is een regel van de Nederlandse Commissie voor Bijenproducten.***

Voorbeeld

Ingrediënten:

Nederlandse heidehoning, water, gist,
appelsap,citroenzuur, tannine en vanillesuiker,
allergenen: sulfiet e.d.

Let op!

De opsomming van de ingrediënten moet in dalende volgorde van het gewicht op het etiket staan.

Tot slot van deze lijst voorschriften een **voorbeeld etiket** voor een pot honing.

<p><i>Deze honing kan kristalliseren. Dit is een natuurlijk proces. Door de honing in warm water van max. 40 gr. C te zetten, wordt deze weer vloeibaar. Niet in de magnetron plaatsen!</i></p> <p><i>Wij adviseren de honing niet te verstrekken aan kinderen jonger dan 1 jaar. Dit i.v.m. mogelijke botulisme besmetting.</i></p>	<p>Honing uit Arnhem</p>  <p>450 gram</p>	<p>Nederlandse bloemenhoning</p> <p>Ten minste Houdbaar tot: 05 aug. 2015</p> <p>J.Suiker De Korf 5 5643 AS Tiel</p> <p>L JS01051402</p>
--	--	--

De tekst in het rood is verplicht.

De tekst in het groen mag, maar het hoeft niet.

De inhoud (450 gram) moet in **het hoofdgezichtsveld** staan.

De overige tekst is niet plaatsgebonden. Er mogen andere **groene** teksten op worden geplaatst, mits deze niet misleidend of medisch gerelateerd zijn.

Het Keuringsreglement

Momenteel is de commissie weer bezig om de derde vernieuwde uitgave van het Keuringsreglement te maken.

Een aantal zaken zullen daardoor veranderen.

Zo wordt hoofdstuk 4 (de refractometer) herzien, omdat de wijze van ijken niet helemaal klopt.

Verder zal ook hoofdstuk 5 (etiket-eisen) met de nieuwste regelgeving aangepast worden.

Bij de keuringsformulieren zal de tussenruimte tussen de zinnen iets vergroot worden.

Hierdoor wordt de tekst beter leesbaar.

Daar staat wel tegenover dat de keuringsformulieren iets langer worden.

Ook wordt het gedeelte met **Advies houdbaarheidstermijn** naar het einde van een keuringsformulier verplaatst (*zie hieronder*).

Hierdoor komen alle beoordelingen en adviezen bij elkaar te zitten.

- Koud geslingerd	<input type="checkbox"/> 5
- Een houdbaarheidstermijn van meer dan 2 jaar	<input type="checkbox"/> 5
- Overige ongewenste vermeldingen:	<input type="checkbox"/> 5
.....	
Totaal aantal aftrekpunten	
Berekening eindcijfer → 100 - totaal aantal aftrekpunten = → : 10 =	
.....	

Advies houdbaarheidstermijn	
* Als het HMF-gehalte en het vochtgehalte gemeten wordt, dan geldt de regel op pagina 6-11.	
Vochtgehalte: % De houdbaarheidstermijn begint bij de slingerdatum.	<input type="checkbox"/> 17% en minder / Maximaal 2 jaar houdbaar
	<input type="checkbox"/> 17,1% - 18% / Ten minste 18 maanden houdbaar
	<input type="checkbox"/> 18,1% - 19% / Ten minste 12 maanden houdbaar
	<input type="checkbox"/> 19,1% - 20% / Ten minste 3 maanden houdbaar
	<input type="checkbox"/> Meer dan 20%: uit de keuring!
HMF-gehalte: mg/kg (maximaal 40 mg/kg)	<input type="checkbox"/> De honing is nog maanden houdbaar. (Het HMF-gehalte stijgt met ± 1,5 mg/kg per maand)
	<input type="checkbox"/> Het HMF-gehalte is 40 mg/kg of meer: uit de keuring!

Handtekening:

Plaats: Datum:

Vervolgens gaan we alle voorstellen en vragen bekijken die de Nederlandse keurmeesters en imkers gedurende de laatste jaren naar ons hebben gestuurd.

Dan wordt er gekeken of ze wel of niet in het keuringsreglement opgenomen moeten worden. Daarnaast zullen we in het keuringsreglement ook de fouten moeten corrigeren. Al met al zal het weer een behoorlijke klus worden.



De commissie kan geen exacte datum noemen, wanneer het keuringsreglement gereed zal zijn. Ze hoopt op eind dit jaar.

Opmerkingen, ideeën e.d. over het keuringsreglement kunt u mailen naar:

Joop Kamps, De Kievit 8, 5864 BX Meerlo

E-mail: joopenrietkamps@ziggo.nl

Ook het “Cursusboek Honingkunde” is aan een grondige herziening toe. Bestaande hoofdstukken moeten worden geactualiseerd en ontbrekende hoofdstukken moeten worden toegevoegd. Het geheel wordt opgezet als een modulair cursusboek. Net als bij het keuringsreglement is dit een arbeidsintensief karwei.

Cursus honingkeurmeester

De Nederlandse Commissie voor Bijenproducten leidt regelmatig honingkeurmeesters op. Deze cursus wordt zo aangeboden, dat zowel cursisten op lbo- als op hbo-niveau gemotiveerd blijven om hem te blijven volgen. Voor alle deelnemers geldt:

Je moet er wel wat voor doen!

Ons doel is middels een hoogwaardige opleiding goede honingkeurmeesters af te leveren.

Beschrijving cursus honingkeurmeester



***De imker wint honing.
Honing is voedsel en aan het verwerken en
behandelen van voedsel worden hoge eisen gesteld.
De aanleiding voor deze cursus is het belang van het
verwerven en in stand houden van kennis en
vaardigheden betreffende verwerking en
behandeling van bijenproducten waaronder honing
als voedsel.***

Didactische leerdoelen

- De kennis beheersen over de verwerking van nectar tot honing door het bijenvolk.
- De kwaliteit van honing kunnen beoordelen.
- Inzicht verkrijgen in het volledige verwerkingsproces van honing slingeren tot en met verpakken en opslaan.
- Kennis hoe de materialen en gereedschappen voor de verwerking van honing te gebruiken en te onderhouden zijn.
- De kwaliteitseisen, regelgeving en de wettelijke voorschriften kennen.

Vaardigheden

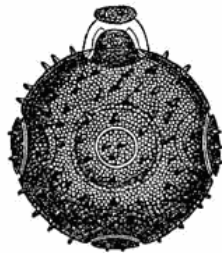
De afgestudeerde is in staat:

- honing op de juiste wijze te behandelen: van oogsten tot en met verpakken en opslaan.
- het verwerkingsproces te kunnen beoordelen op kwaliteit.
- maatregelen te kunnen nemen om het verwerkingsproces te optimaliseren.
- de kwaliteit van andere bijenproducten te beoordelen.
- de verwerking van andere bijenproducten te kunnen uitvoeren en verbeteren
- een honingkeuring uit te voeren.
- voorlichting kunnen geven aan collega-imkers.

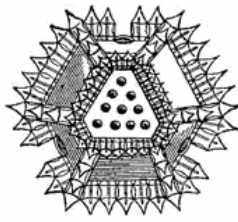
Bent u geïnteresseerd of kent u iemand die deze cursus wil volgen laat het ons weten.

Een e-mail naar de secretaris van de commissie: f2hariekreike@hetnet.nl is voldoende en u krijgt bericht.

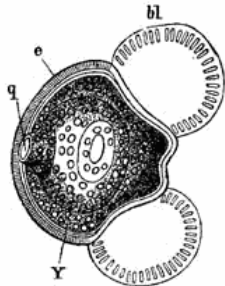
Studiegroep Pollen



A Cucurbita Pepo.



B Tragopogon.



C Abies pectinata.



D Althaea rosea.

Onder auspiciën van de Nederlandse Commissie voor Bijenproducten functioneert een Studiegroep Pollen. Dat is een informele groep mensen die geïnteresseerd is in pollen. De groep is opgericht om onderzoek te doen naar pollen in honing, maar ook mensen die om een andere reden geïnteresseerd zijn in pollen zijn van harte welkom!

Regelmatig houdt één van de leden een verhaal over zijn of haar bezigheden. Daarnaast worden er ook sprekers uitgenodigd om een lezing te houden.

De leden bestuderen en onderzoeken individueel en/of in groepsverband pollen. Hiervoor is een microscoop natuurlijk onontbeerlijk.

De groep belangstellenden komt elke tweede zaterdag van de oneven maanden bijeen om van 10.00 uur tot ongeveer 15.00 uur pollenonderzoek te doen.

Uitgangspunt is dat deze groep steeds meer vaardigheden ontwikkelt in het maken van preparaten en het herkennen van de meest voorkomende pollen in Nederland.

U kunt als individuele imker uw honing door de studiegroep op aanwezige pollen laten onderzoeken. Dit is gratis. Alleen de verzendkosten dient u te betalen. Daarvoor in de plaats krijgt u een verslag per e-mail opgestuurd over de soorten pollen die in uw honing gevonden zijn.

Bij uw aanvraag moet u ook uw e-mailadres vermelden.

Bent u geïnteresseerd stuur dan uw honing (250 ml is meer dan genoeg) naar:

**Eric Blankert, Steenakker 10, 6691 DN Gendt,
Tel: 0481-423143 of Mobiel: 06-51553238**

De bijeenkomsten vinden plaats in: Karel Fabritiusstraat 3, Veenendaal.

***Heeft u zin om mee te doen? Stuur dan even een mail naar:
ericblankert@hotmail.com***

Voor de kosten van koffie, thee, materiaal en reservering voor sprekers vragen wij per bijeenkomst € 5,- per persoon.

Tot slot

Wij hopen u op deze wijze zo goed mogelijk te hebben geïnformeerd. Het is ooit de wens geweest (anno 2003-2004) van alle Nederlandse imkerorganisaties om honingkeurmeesters volgens uniforme regels op te leiden met als doel dat zij:

- **een diepere kennis van honing en andere bijenproducten bezitten.**
- **specialist op hun gebied zijn.**
- **Een goed verhaal kunnen houden voor imkers en andere geïnteresseerde buitenstaanders.**

Om dit te bereiken had men een centraal orgaan nodig en dat werd de Nederlandse Commissie voor Bijenproducten. Tot op de dag van vandaag huldigt de commissie bovenstaande uitgangspunten en steken haar vrijwilligers tijd en energie in het verwezenlijken daarvan.

Het is u allen bekend dat de eenheid in de Nederlandse imkerij ver achter de horizon is verdwenen. Dat is om meer dan één reden te betreuren.

Honing is een prachtig product. Door hem zonder overleg en afstemming door meer dan één instantie te laten beoordelen brengt de uniformiteit in gevaar.

Keurmeesters en imkers weten dan niet meer waaraan ze toe zijn.

Dat geldt ook voor de cursus voor keurmeester.

Daarnaast komt ook het vertrouwen van de consument voor honing in gevaar.

Daar is niemand bij gebaat. Het is nog niet te laat om deze ontwikkeling een halt toe te roepen.

De Nederlandse Commissie voor Bijenproducten is bereid om op basis van gelijkwaardigheid en wederzijds respect te komen tot afstemming teneinde de genoemde uniforme keuringsregels en opleidingseisen te kunnen blijven hanteren te ontwikkelen en de kwaliteit van de opleiding van honingkeurmeester daarmee te waarborgen.

Het bestuur van de Nederlandse Commissie voor Bijenproducten