

# Honingkwaliteit vraagt, niet alleen van imker, constante zorg

M.J.L.M. Hallmans

Steeds meer imkers in Nederland plukken de vruchten van een juiste honingverwerking. Zij merken dat hun honing sneller de weg naar de consument vindt en er zich bij het bewaren geen kaarsvet-verschijnsel, laagvorming en ongelijkmatige kristallisatie voordoen. Ook merken ze dat de consumenten van hun met zorg omringde produkt in lovende bewoordingen spreken. Komt zo'n imker met zijn produkten bij een honingkeuring en biedt hij deze ter keuring aan, dan stuit hij vaak op problemen. Het is met name de sterk wisselende persoonlijke visie van de honingkeurmeester en bij sommige van hen ook nog een flinke brok onkunde waar de imker tegenaan loopt. Daarom heeft de commissie Honing van de VBBN enige jaren geleden besloten om bijscholingsdagen te organiseren voor honingkeurmeesters. Het doel van die dagen is tweeledig: het tot stand brengen van eenheid onder de honingkeurmeesters én het verbeteren van hun kennis. Dat zowel het ene als het andere doel nog lang niet bereikt is, bleek mij nog onlangs bij het deelnemen aan drie verschillende honingkeuringen.

'Gewapend' met acht series honing in de eerste vier klassen (gepresenteerd in de Nationale Honingpot, die momenteel in het Bijenhuis in Wageningen te verkrijgen is), één groot en twee kleinere wasbroden, propoliszalf, propolistinctuur, propolisolie, drie soorten mede en een heuse honingcake besloot ik te kijken hoe de stand van zaken is. Bij keuring 1 bleek al snel dat slechts één serie van drie potjes per klasse ingeleverd mocht worden en dat men verder alleen was en mede wilde keuren. Ook mochten er daar geen etiketten (ook niet zonder naam) op het glas zitten. De hoeveelheid ingeleverde vloeibare honing was groter dan de hoeveelheid in de klasse 'gekristalliseerd'. Naar mijn gevoel onnatuurlijk. Zo laat in het jaar zou de laatstgenoemde klasse groter moeten zijn. 'Sommige honingen in de klasse vloeibaar voelden nog warm aan' meldde een der keurmeesters na afloop. 'Dan kunt u nagaan wat men er mee heeft gedaan'.

Bij keuring 2 nam men alle produkten in ontvangst en werd de waardering op een keuringsformulier vermeld, evenals bij keuring 3 (waar men echter met

de propolis geen raad wist). Heidehoning kreeg bij keuring 1 'uitmuntend' en een eerste prijs, eveneens bij keuring 2, maar kreeg bij de derde keuring aftrekpunten voor 'afwijkende smaak en kleur'. De propolis-produkten werden bij keuring 1 niet ingenomen ter keuring; bij keuring 2 als uitmuntend gekwalificeerd met de opmerking 'vakwerk' en bij keuring 3 niet gekeurd omdat men geen richtlijnen kende. Mede werd bij alle drie de keuringen beoordeeld, de cake slechts bij keuring 2 en 3. Het grootste

163



Honingkeuring: bewaking van de kwaliteit

probleem zit hem toch nog steeds in de klasse 'gekristalliseerde honing'. Bij de eerste keuring verviel klasse 3 (kristalliserende honing) en werd deze vervangen door 'crèmehoning'. Bij keuring 2 en 3 waren de opvattingen betreffende de kristallisatie in het geheel niet uitgekristalliseerd. Bij de derde keuring presteerde men het zelfs de gekristalliseerde crèmehoning onder te brengen in de klasse 'kristalliserende honing'. In crèmehoning zal zich geen enkel kristal meer vormen; omdat ze al uitgekristalliseerd is. Deze toestand is uiterst verwarrend voor de imker.

'Kwaliteit, goede verwerkbaarheid en optimale presentatie' moeten niet alleen voor de imker hoog in het vaandel staan, maar ook voor de keurmeester. Internationaal geaccepteerde kwaliteitscriteria voor honing bestaan al lang. Dit houdt in dat het kristallisatieproces door de imker begeleid moet worden. Optimale kwaliteit is dan o.a. dat de consument óók koolzaadhoning als crème in de yoghurt kan laten

lopen. Wanneer dus een keurmeester een zaal vol imkers toespreekt en zegt dat de consument 'graag koolzaadhoning uit de pot hakt' geeft hij daarmee te kennen niet op de hoogte te zijn van wat die consument wenst. Ik moet de eerste persoon nog tegenkomen die graag harde boter op zijn boterham smeert. Harde boter is niet smeerbaar en trekt het broodkruim stuk. Evenzo harde honing. Deze keurmeester geeft de imkers dus verkeerde voorlichting. Dit aspect is belangrijk. Optimaal verwerkbaar honing is honing met crèmige consistentie d.w.z. die honing is 'een verzadigde oplossing' van kleine kristalletjes; het oppervlak van zo'n pot honing is glanzend (niet nat) en de honing loopt uit de pot wanneer deze scheef gehouden wordt. Honing met een harde consistentie moet langer geroerd worden en crèmehoning met een droog oppervlak (droge pasta) moet nog iets langer geroerd worden. Het benaderen van het punt van 'optimaal verwerkbaar' kenmerkt het vakmanschap van de imker. Per honingsoort zal hij dus moeten aanvoelen hoe lang hij moet roeren. Gemiddeld is bij zomerhoning drie minuten per dag voldoende. Glucoserijke honingen (bijvoorbeeld koolzaad, klimop) moeten echter twee maal daags zes minuten geroerd worden. U kunt zelf constateren dat crèmehoning de smaak van de honingsoort pas helemaal vrijgeeft. Honingkeurmeesters hoor ik dan wel eens zeggen dat de smaak 'anders' is, maar zij weten niet dat het hier gaat om het totale bouquet van de honing. Optimaal verwerkbaar en dus optimaal toepasbare honing voor de consument zal voor de imker resulteren in een betere verkoop van zijn honingprodukt. Hier zal vooral de honingkeurmeester oog voor moeten hebben. Zoals ik in de eerste zin al zei, zien tegenwoordig steeds méér imkers dat, nu de keurmeesters nog!

Wat betreft de 'vloeibare honingen' nog het volgende. Als kwaliteit en 'optimaal' bij keuringen hoog in het vaandel staan, wordt het tijd dat ook daar iets gaat veranderen. Eenieder die honing zeeft, weet dat 'optimaal' staat voor het niet uitzeven van de allerkleinste waspartikeltjes, omdat die heilzaam zijn voor de luchtwegen. Wanneer u dus een RVS-dubbelzeef (bovenzeef met openingen 1,8 mm / onderzeef openingen 0,2 mm) gebruikt, voldoet u daaraan. U zult dan een schone honing krijgen, maar niet zo helder dat u daar 'de krant door kunt lezen'. Veel inzendingen bij keuringen zijn verwarmd (soms overmatig in de oven!) en worden een keer of zes door een nylonkous gezeefd; merkwaardig genoeg krijgt men dan honderd punten voor die honing op een keuring. Deze honing is uiteraard niet meer

optimaal. Het wordt hoog tijd de regelgeving wat aan te passen, zodat 'optimaal' een kans krijgt. Het systeem van 'bekers' bij keuringen werkt mijns inziens in het nadeel van die optimale verwerking. Er moet uiteindelijk iemand de beker krijgen. Het zou zo moeten zijn dat er meerdere personen, uitgaande van optimaal, de kwalificatie 'uitmuntend' kunnen krijgen. Het was duidelijk dat verouderde inzichten bij sommige keurmeesters, evenals de vaak foutieve voorlichting die ze verstrekken, verwarrend zijn voor de imkers. Gelukkig is er al een steeds groter wordende groep keurmeesters die aan 'optimaal' de voorkeur geeft. Begrijp me goed, ik ken veel keuringen in het land waar men voorlichting aan de imkers geeft na de keuring. Je moet dan natuurlijk wel weten waar je het over hebt. Niet zoals op een van de drie keuringen waar een keurmeester mij vraagt: 'Waarom is deze dopheide zo vloeibaar?' Hij behoort te weten dat dopheide in klasse 1 'vloeibare honing' valt. Is dopheide-honing visceus dan zit er een deel struikheide-honing in. Of zoals bij een andere keuring waar ik een donkere extra-florale honing als 'zuivere bloemenhoning' hoorde aanprijzen. Het zal nog wel enige tijd duren voordat er sprake is van eenheid bij het keuren. Er bestaat nog weinig kennis over de propolisverwerking en het bleek mij tijdens één van de bijscholingsdagen dat keurders niet bereid zijn dit tekort aan kennis weg te werken. Er zijn imkers die propolis prima verwerken maar op een honingkeuring weet een keurmeester er vaak geen raad mee. Wie is er dan de deskundige? De keurmeester die geacht wordt in de 16 klassen te kunnen keuren of die imker? De vraag of bijscholingsbijeenkomsten voor de keurmeesters afdoende zijn is hier dan ook gerechtvaardigd. Waarschijnlijk is het beter door middel van een aantal kortdurende cursussen hun kennis goed aan te scherpen, in het besef dat honingkeuren - een zoete aangelegenheid - niet mag verworden tot een wrang gebeuren voor de imker.

*De auteur is imker, Honingkeurmeester, adviseur van de commissie Honing van de VBBN, en belangenbehartiger van de Honingimkers SBI.*