

De imker, was en honing

M.J. van Iersel

Hoe houden we onze bijenproducten honing en was natuuruiver? Wanneer kunnen we eigenlijk van een natuuruiver product spreken? Dit zijn de onderwerpen van het themanummer 2004 van BIJEN.

Het woord bijenteelt wordt meestal geassocieerd met woorden als natuurliefhebber, biologische kwaliteit, natuurlijke producten en gezondheid. Imkers willen op een natuurlijke manier met hun bijen omgaan en zijn trots op de natuuruivere bijenproducten die daar het resultaat van zijn. Maar hoe houden we onze producten natuuruiver in een tijd dat ons milieu belast wordt met allerlei milieu-onvriendelijke middelen en wij onze bijenvolken alleen gezond kunnen houden door ze te behandelen met allerlei medicijnen? Deze vraag staat centraal in dit themanummer.

Onze huidige levenswijze belast de natuuruiverheid van bijenproducten op een manier waar de imker nauwelijks nog invloed op heeft. Het leefmilieu van mens en dier wordt belast met vreemde stoffen als gevolg van het intensieve auto- en vliegverkeer, de industriële activiteiten en het gebruik van gewasbeschermings- en dierengeneesmiddelen. De maat-

schappij reageert hierop door veel aandacht te vragen voor de veiligheid van ons voedsel. Voor de imker betekent dat aandacht voor de zuiverheid (voedselveiligheid) van honing, was, propolis en koninginnengelei. We zien dan ook een toename in het aantal onderzoeken en publicaties over de kwaliteit van honing. Dit alles leidt er toe dat de imker steeds vaker te maken krijgt met regelgeving voor voedselveiligheid. Naast de mogelijke kwaliteitsvermindering door milieufactoren zijn er ook nog de verschillende imkertechnische maatregelen en het meer of minder zorgvuldig omgaan met de gewonnen bijenproducten die de kwaliteit ervan bevorderen of bedreigen.

Imkeren is een hobby

Voor de meeste imkers is het omgaan met de bijen zelf de aantrekkelijkste kant van hun hobby. Als ze dat goed doen, levert dat tot hun genoegen honing op. Honing is het bewijs dat het, tot grote vreugde van de imker, goed gaat met zijn of haar volken. Vervolgens zijn we niet te lui om de honing te slingeren, op te potten, weg te geven en te verkopen. Sommigen van ons oogsten ook was, propolis en koninginnengelei. Bij de verwerking van bijenproducten hebben we te

259



Bijenteeltproducten die iedere imker kan oogsten/produceren: honing, propolisproducten, koninginnengelei en waskaarsen. Mits goed geoogst, verwerkt en geëtiketteerd prima verkoopbaar. (Foto: P. Elshout)

maken met wetgeving rond levensmiddelen, maar hoort het ook bij onze hobby ons daarin te verdiepen? Jazeker, we mogen het niet als onbelangrijk terzijde schuiven want voedselveiligheid is een niet meer weg te denken term in onze moderne samenleving.

De tijd van onbekommerd imkeren is voorbij

Korven afzwavelen en daarna de honing inleveren bij de honingzemerij gebeurt niet meer. De tijd dat honing geslingerd werd in een stoffig schuurtje met een slinger van twijfelachtige kwaliteit is voorbij. Ook imkeren zonder je te bekommeren om de bestrijding van bijenziekten kan niet meer. De komst van de varroamijt heeft definitief een einde gemaakt aan het idee dat honing sowieso een natuurproduct is. Er moet zorg besteed worden aan bijenproducten. De consument is erg kritisch en accepteert geen verontreinigingen in de honing. Wie voedsel produceert heeft de plicht dat op een uiterst zorgvuldige wijze te doen. Een voorbeeld: We vinden het allemaal normaal dat de medewerkers in levensmiddelenbedrijven hoofdbedekking dragen, maar het lijkt erop dat veel imkers dat bij honing slingeren onnodig vinden. Het is modern om naar je bedrijf te kijken vanuit de vraag wat er nog aan te verbeteren is, waar bedreigingen liggen voor een goed product. Deze manier van kijken passen we (nog) niet toe op onze hobby, maar het zou wel goed zijn, als we ons hierdoor aangespoord voelen eens kritisch te kijken naar onze manier van bijenhouden en werken met bijenproducten. Daar is vast wat aan te verbeteren als het gaat om het verminderen van risico's voor verontreiniging van bijenproducten.

Verantwoordelijkheid in het productieproces

De imker kijkt meestal niet met het oog van een producent van levensmiddelen naar zijn honing. Toch zou dit goed zijn. Onderstaande regels geven de sfeer aan waarin dat zou moeten gebeuren. Het is goed daar eens bij stil te staan.

- Wie levensmiddelen produceert voor anderen dan zichzelf is verantwoordelijk voor de veiligheid van de aangeboden levensmiddelen. De gezondheid van de gebruiker mag in geen geval benadeeld worden.
- In het kader van de zorgvuldigheidsplicht draagt ieder die met levensmiddelen werkt er zorg voor zich van de nieuwste wetten en bepalingen op de hoogte te stellen.

- Bij die zorgplicht hoort ook een veiligstelling van een hygiënisch verwerkingsproces. Een bedrijf moet de hygiëne regelmatig onderzoeken en proberen die te verbeteren.
- Dit vraagt van de imker dat hij erover nadenkt waar in het hele proces van honing afnemen tot aan de verkoop aan de klant invloeden aanwezig kunnen zijn die de kwaliteit van het product nadelig beïnvloeden.
- In de praktijk van alledag wordt er door de imker niet gewerkt in de vrijwel steriele omgeving die de levensmiddelenwetgeving graag gerealiseerd zou zien. Als honing wordt geproduceerd in een omgeving waarin normaliter met voedsel gewerkt wordt (de keuken) is dat een verantwoorde manier van doen. Dat ontslaat de imker niet van de plicht dat op een zorgvuldige manier te doen.

In de praktijk

Onderzoeken laten zien dat honing van de imker vaak van een goede kwaliteit is. Als er zich problemen voordoen gaat het meestal niet over verontreinigingen in de honing maar over het vochtgehalte en de benoeming van het product. Veel imkers meten het vochtgehalte niet en de bijen lichten er zelf ook wel eens de hand mee. Voorts leveren imkers graag een bepaald soort honing, met name lindehoning. Toch is de nabijheid van lindebomen geen garantie dat de daar geoogste honing lindehoning is. Er moeten namelijk bepaalde hoeveelheden stuifmeel van een soort bloemen in zitten voordat de honing de naam van die bloemen mag dragen. Meting van het watergehalte van honing en stuifmeelonderzoek kunnen problemen voorkomen, maar zijn in de praktijk moeilijk te realiseren.

We zijn op de goede weg

Wie dit alles leest krijgt misschien het gevoel dat het allemaal kommer en kwel is met bijenproducten. Toch is niets minder waar. Door allerlei publicaties lijkt dat misschien wel zo, maar kennis over en aandacht voor de gevaren die onze producten bedreigen bieden de mogelijkheid om door te gaan met het verbeteren van de kwaliteit van die producten. Dit themanummer wil daaraan een bijdrage leveren. Het feit dat honing van de imker vaak goed uit onderzoeken te voorschijn komt bevestigt dat imkers op de goede weg zijn.