

Nieuwe etiketteringseisen voor honing

door J.D. Kerkvliet, *Inspectie Gezondheidsbescherming Keuringsdienst van Waren, Amsterdam*

Met ingang van 15 maart van dit jaar gelden nieuwe regels voor de etikettering van honing en van andere bijenprodukten. Voor honing die u dit jaar wilt en wilt verkopen moeten de volgende aanduidingen op het etiket zijn aangebracht:

- de naam van het produkt: honing (onveranderd)
- een gewichtsaanduiding in grammen, bijvoorbeeld, inhoud 450 gram (onveranderd)
- de handelsnaam en plaats van vestiging van het imkersbedrijf of naam en adres van de imker (onveranderd)
- een houdbaarheidsaanduiding, bijvoorbeeld: ten minste houdbaar tot aug '93 (nieuw)
- een code voor de productiepartij, bijvoorbeeld: 920103 (nieuw)

Een lijst met ingrediënten is voor honing niet vereist; alleen bij samengestelde produkten zoals honing met toegevoegde koninginnegelei en dergelijke produkten moet een lijst met ingrediënten vermeld worden.

Nieuw is dus dat vanaf heden ook moet worden aangegeven de uiterste houdbaarheidsdatum en een aanduiding voor de productiepartij. Verboden waren al enige tijd beweringen als 'rijk aan vitaminen en mineralen', omdat de samenstelling van honing niet zodanig is dat deze beweringen op het etiket gezet mogen worden.

Aangeven uiterste houdbaarheidsdatum

Op het etiket moet de volgende zin voorkomen: ten minste houdbaar tot ... , waarbij u de stippeltjes zelf moet invullen. Afhankelijk van de houdbaarheidsstermijn zijn er verschillende regels voor die invulling. Honing valt mijns inziens in één van de volgende categorieën:

1. Het produkt is minstens drie en maximaal achttien maanden houdbaar: in dat geval vult u maand en jaar in op de volgende manier. De maand met òf de eerste drie beginletters (behalve maart=mrt) òf met het nummer van de maand in 2 cijfers (januari = 01, december = 12). Het jaar met òf het jaartal òf de laatste 2 cijfers van het jaartal.
2. Het produkt is langer dan 18 maanden houdbaar. Dan geldt de verplichte vermelding: ten minste houdbaar tot einde ..., waarbij u het jaartal invult. U kunt de aanduiding bijvoorbeeld met een stempel aanbrenge.

Hoe lang houdbaar?

Het probleem is: u moet zelf een datum invullen. De maximale houdbaarheid van honing bedraagt in het handelsverkeer 2 jaar. Tegen die tijd is het HMF gehalte gestegen tot 40 mg/kg. Dit gehalte loopt namelijk langzaam op met 1 tot 2 mg/kg per maand bij bewaren van honing bij 20°C. Echter een andere wettelijke eis is dat honing niet in gisting mag verkeren. Het is niet uitgesloten dat sommige, meer vochtrijke, honingsoorten gaan gisten bij langdurige bewaring. Zoals gezegd, drie maanden moet honing in ieder geval houdbaar zijn. Echt zorgvuldig gewonnen honing met een laag vochtgehalte en bij voorkeur geroerd na winning (fijn gekristalliseerd) kan langer dan 1 jaar goed blijven. Maar een algemene regel voor de datum die op het potje moet is moeilijk te geven. U weet zelf uit ervaring het best wat uw eigen honing kan hebben.

Productiecode

Om diverse partijen te kunnen onderscheiden is ook een productiecode verplicht. Dat mag inderdaad in een code zolang u die zelf maar ontcijferen kunt. U kunt bijvoorbeeld voor de eerste oogst van honing van 1992 van de bijenstandlocatie 03 de code 920103 kiezen. Maar dit is slechts een voorbeeld. Uw eigen creativiteit kunt u dus hoogtij laten vieren. U kunt de code met een stempeltje aanbrenge. In ieder geval is het zaak er op te letten dat de honing van dit seizoen aan de nieuw etiketteringseisen voldoet.