

Honing: de grote winnaar op Internationale honingkeuring te Budel

Henk Vermeulen,

voorzitter imkervereniging 't Wilgenroosje' Cranendonck

Voor de 10^{de} keer organiseerde imkervereniging 't Wilgenroosje' Cranendonck een internationale honingkeuring op de 'Immenhof'. Diverse imkers uit de regio, o.a. uit Deurne, Asten, Hamont-Achel, Houthalen-Helchteren en natuurlijk onze eigen leden, boden op zaterdagavond massaal hun geogste honing ter keuring aan. Elke inzender moest drie potjes honing aanleveren met dezelfde soort honing.

43 Imkers boden hun honing aan ter keuring. Geen kwantitatief record voor onze honingkeuring, maar kwalitatief zeker een record.

Op zondag lieten een viertal honingkeurmeesters zich kritisch uit over het aangeboden product. Te weten Jasenka van Doren (Bestuurslid Bond van Bijenhouders ZLTO), Jo Feijen, Jan Lommers en Pierre Sanders. Laatstgenoemde is uitgenodigd om in Engeland te assisteren op een honingkeuring aldaar.

Gewapend met vergrootglas en refractometer verzetten de keurmeesters de potjes, in totaal 129, een voor een op een lichtbakje geplaatst. Uiteraard ontbraken de witte handschoentjes niet als de potjes aangeraakt moesten worden. Door een potje honing op een lichtbron te plaatsen zie je elke oneffenheid in de honing. Elk vuiltje en luchtbelletje zijn op deze manier snel op te sporen, wat dan ook meteen punten kost.

Ook de geur en smaak van de honing is bepalend voor het puntenaantal, alsmede de netheid van pot en deksel. Ook naar het afvullen van de potjes werd gekeken. Het suikergehalte van de honing is hoog dit jaar. Zo bleek 84% geen uitschieter te zijn (suikergehalte wordt alleen gemeten bij vloeibare, heide- en heide-melangehoning). Uiteraard werd er onderling druk gediscussieerd door

de keurmeesters over de te keuren partijen honing. Dit jaar was de laatste keer dat er honing gekeurd werd zonder etiket. Wel bestond de mogelijkheid om buiten de honingkeuring om naar je etiket te laten kijken en eventuele opmerkingen werden aan de inzender kenbaar gemaakt. Dat er bij de imkers omtrent de regels betreffende etikettering van honing veel verwarring bestaat bleek wel uit de ingezonden etiketten. "Mag er nu 'streekhoning uit de Kempen' of moet er 'Nederlandse honing' op het etiket staan?" Want ja België heeft ook een Kempen! "Wat moet er bij ons in België op een etiket staan" was uiteraard de volgende vraag.

Het zou misschien raadzaam zijn om nogmaals de minimumeisen van etikettering van honing in het blad BIJEN te vermelden. Uiteraard zijn ze te vinden in de Staatscourant, maar er zijn veel imkers die het tijdperk computer aan zich voorbij laten gaan.

's Middags werden alle inzenders met hun aanhang door de voorzitter van imkervereniging 't Wilgenroosje' welkom geheten op de uitslag van de honingkeuring. Voordat de voorzitter overging tot het bekendmaken van de uitslag en het uitreiken van de certificaten, met aan de achterzijde het juryrapport netjes gelamineerd, werd door een honingkeurmeester verslag gedaan van de keuring en kwaliteit van het aangeboden product. Van de 43 inzendingen mochten er 41 een certificaat in ontvangst nemen, waarvan 7 met het maximale puntenaantal van 100 punten. Het gemiddelde puntenaantal lag met 98,5 punten dit jaar extreem hoog. Nadat alle prijswinnaars met het aantal van 100 punten naar voren



Een potje met rozet (100 punten)



De honingkeurmeesters v.l.n.r. Jan Lommers, Jo Feijen, Jasenka van Doren en Pierre Sanders. Foto's: H. Vermeulen

waren geroepen om het felbegeerde certificaat 'uitmuntend' in ontvangst te nemen, werden de andere certificaten rondgedeeld onder de andere deelnemers. Daarna was er nog voldoende gelegenheid, onder het genot van een drankje, om met collega-imkers van andere verenigingen van gedachten te wisselen over de bijenteelt en de toekomst van de bijenteelt. Dat er ook over de aanstaande fusie tussen ZLTO en VBBN gesproken werd is vrij logisch. In deze discussie waren zowel positieve als negatieve klanken te horen, maar dat is niet erg. We leven immers in een democratisch land waarin we ieders mening dienen te respecteren. Eigenlijk was er maar één grote winnaar. 'Het (H)eerlijke product HONING'.

Zie ook www.wilgenroosje.cjb.net

324

bijen

WARENWET

Etikettering van honing

Volgens het Warenwetbesluit honing en het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen moeten de volgende aanduidingen verplicht op het etiket aanwezig zijn:

- Het woord honing
 - het land waar de honing gewonnen is, dus Nederlandse honing
 - de inhoud in grammen (zonder e-teken)
Toegestaan is de afkorting g of gr voor gram; elk gewicht mag, mits het vermelde gewicht ook minstens werkelijk in de pot aanwezig is.
 - de naam + adres van de imker of verkoper
Voor personen/bedrijven ingeschreven bij de Kamer van Koophandel is de handelsnaam en de plaats van vestiging voldoende.
 - ten minste houdbaar tot
- Deze uitdrukking *voluit* op het etiket vermelden (dus niet t.h.t.). Er mag eventueel achter staan: zie deksel. De houdbaarheid wordt aangegeven door een maand- en jaaraanduiding: (voor de maand: òf de eerste drie beginletters (behalve maart = mrt) van de maand, òf het nummer van de maand in twee cijfers (januari 01, dec 12); voor het jaar: òf het jaar òf de laatste 2 cijfers van het jaar.

Welke datum er ingevuld moet worden staat niet in de wet. Maar voor honing die *niet* verwarmd is bestaat er altijd gevaar voor gisting. De volgende richtlijn kan gehanteerd worden:

- bij een vochtgehalte van 20% is de honing ca. drie maanden houdbaar
- bij een vochtgehalte van 19% is de honing ca. zes maanden houdbaar
- bij een vochtgehalte van 18% is de honing ca. twaalf maanden houdbaar
- bij een vochtgehalte van 17% is de honing ca. twee jaar houdbaar.

De maximale houdbaarheid is twee jaar, omdat het HMF-gehalte ook bij kamertemperatuur oploopt en na die tijd de waarde van 40 mg/kg bereikt heeft.

- een code voor de productiepartij
Dit mag een code zijn die voor de consument niet te begrijpen is, als u zelf maar na kunt gaan van welke kasten en uit welk gebied uw honing afkomstig is.

De volgende aanduidingen *mogen* volgens de wettelijke regels op het etiket aanwezig zijn (maar zijn niet verplicht):

- de botanische herkomst
De honing moet dan *overwegend* (smaak en reuk, chemisch en microscopisch) van de aangegeven herkomst afkomstig zijn.
- de geografische herkomst
De honing moet dan *volledig* van de aangegeven herkomst afkomstig zijn.