



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

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.