

Wetten en regels, je hoeft niet alles te weten, als je het maar weet te vinden

Tekst Annemieke Timmerman,
Foto Kanvag, montage Richard de Bruijn

Een woud van regels

Verschillende wetten en regels zijn van toepassing op productie en verkoop van bijenproducten als honing, was, stuifmeel, propolis, koninginnengelei, bijengif, larven en bewerkingen ervan. Alle levensmiddelen moeten voldoen aan de Warenwet en EU-verordeningen. Voor bijvoorbeeld honing is er een apart Warenwetbesluit Honing. Verder zijn er richtlijnen, adviezen en convenanten op Nederlands, Europees en soms wereldwijd niveau. Wil je hier zelf mee aan de slag, dan is de website www.overheid.nl een goed vertrekpunt.

In het kader van voedselkwaliteit en voedselveiligheid geldt het zogenaamde Hygiënepakket, dat onder andere bestaat uit het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen en drie EG-Verordeningen met de nummers 852/2004, 853/2004 en 854/2004. Ook voor de informatieverstrekking zijn diverse regels van kracht. Zo moeten er bepaalde zaken verplicht op etiketten vermeld worden, mag je de consument niet misleiden en mag je geen claims beschrijven die je niet waar kunt maken. Toenemende aandacht voor apitherapeutische producten heeft tot gevolg dat de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) meer let op voedings-supplementen en verzorgingsproducten. De term 'helpt bij ziekte' op bijvoorbeeld een potje propolis kan al leiden tot een waarschuwing of zelfs boete wegens overtreding van de Geneesmiddelenwet. En ook de Europese Cosmeticaverordening is inmiddels beter bekend geraakt omdat imkers daar tegenaan lopen bij de etikettering van verzorgingsproducten.

Er zijn nog vele andere regelingen direct of indirect van toepassing op bijenproducten, zoals diverse Warenwetbesluiten, Drank-



Welke honing
is beter?

Bijen producten

4

In de serie over
bijenproducten deze keer
een artikel over
verschillende regelingen.

Voor sommigen misschien niet het
meest aansprekende onderwerp rond
bijenproducten, maar toch is het
nodig dat iedere producerende imker
hier het fijne van weet.

en horecawet (voor mede), Wet Gewas-
beschermingsmiddelen en Biociden, in- en
exportregels, verpakkingswetgeving, rege-
lingen inzake genetische modificatie en
chemische verontreinigingen, Landbouw-
wetgeving (bijvoorbeeld voor het verwer-
ven van het door SKAL gecontroleerde,
biologisch keurmerk), etc. Kortom:
een woud om in te verdwalen.

De makkelijke route

De meeste imkers zal het te ver gaan om
een jurist in te schakelen. Gelukkig is er in
Nederland al meer dan 100 jaar vakkennis
opgebouwd rondom bijenproducten.
Door samen te leren en kennis te delen is
er een handzame samenvatting van regels
gekomen in de vorm van het Algemeen
Keuringsreglement 2015/2016. Hierin staan
uitwerkingen van regels voor de meest
voorkomende producten die imkers zelf
oogsten en verwerken. Wil je makkelijk
doen, volg dan exact die regels en gebruik
het voorbeeldetiket van Stichting Bijkers-
gilde. Maar wil je bijzondere producten
vervaardigen of de randjes opzoeken en de
discussie aangaan, dan is verdieping in de
hogere wetgeving nodig. Vooral voor het
maken van nieuwe producten en het aan-
boren van andere markten is studie nodig
naar de geldende regels in Nederland,
Europa en wereldwijd.

De producent is verant- woordelijk

Bij alle regels die de consument bescher-
men staat voorop dat de producent ver-
antwoordelijk is. Het geldt voor hobby- en
beroepsimkers en het maakt niet uit of je
internationaal of alleen lokaal je producten
slijt. De meeste imkers nemen hun product
zonder discussie terug bij klachten over de
kwaliteit. Lastiger is het als je aansprakelijk
gesteld wordt als iemand ziek denkt te zijn
geworden door jouw product. In dat geval
ligt de bewijslast van het tegendeel bij jou.
Een goede administratie is dan nodig om
aan te tonen welke bestrijding van bijen-
ziekten je hebt toegepast, waar en in welke
periode de bijen gefoerageerd hebben,
hoe je de honing en de andere producten
precies oogst, wat de bewaarcondities zijn
en hoe bewerking plaats vindt. Kom je er
zelf achter dat er een fout is gemaakt, dan
is het zaak dat je de producten snel en
doeltreffend terug kunt halen.

Hygiënecode, keurmerk en pilot

De imker die mooie producten presenteert,
concentreert zich zowel op de product-
kwaliteit (concreet: het perfecte potje
honing dat ter keuring wordt aangeboden),
als op de kwaliteit in het proces van bloem
tot boterham. Voor honing is het proces
door het Bijkersgilde in kaart gebracht.
Vakbekwame imkers streven ernaar om
elke stap onder controle te hebben en om
risico's zoveel mogelijk te pareren. In
termen van voedselveiligheid wordt dit
HACCP genoemd: gevaaranalyse en
beheersing van kritische controlepunten.
De procesbeschrijving kan een stap zijn op
weg naar een algemene en door de NVWA
erkende Hygiënecode voor specifiek de
imkerijsector. Dat is een preventief
systeem, waarin leden in de sector eigen
regels naleven. Het Bijkersgilde overweegt
om hier een eigen keurmerk aan te verbind-
den, naast bestaande keurmerken die door
SKAL of Demeter worden gecontroleerd.
Onlangs zijn daarom enkele gildeleden in
Midden-Nederland een pilot gestart om de
voor- en nadelen hiervan te onderzoeken.
De uitkomsten van deze pilot komen naar
verwachting eind dit jaar beschikbaar. Het
Bijkersgilde is van mening dat juist op dit
punt, door bewustwording en kennisver-
meerdering, winst te behalen valt voor de
imkergemeenschap in Nederland.

Keurmerk voor
onze honing
goede zaak
voor imkerij

Eerlijke informatie

Verplichte teksten op het etiket staan soms
op gespannen voet met economische
belangen. Door wereldhandel komen pro-
ducten uit landen met andere regels onze
kant op. Wat in Nederland verboden is, kan
in andere landen zijn toegestaan. Europese
regels over verplichte voedselinformatie
bieden echter eveneens ruimte aan ver-
kooppraatjes. Zo staat beschreven dat de

producent rekening mag houden 'met de
wijdverbreide behoefte bij de meerderheid
van de consumenten aan bepaalde infor-
matie'. Met die regel kunnen labels over
bijenproducten in stand blijven. Denk bij-
voorbeeld aan bij consumenten heersende
meningen dat honing uit de supermarkt
niet echt is of dat koudgeslingerde honing
beter is. Op sommige etiketten komt nog
steeds 'hakhoning' of 'natuurproduct' voor
'omdat er nu eenmaal vraag naar is'. Onder
welke voorwaarden deze aanduidingen
wettelijk zijn toegestaan is vooral afhanke-
lijk van context en onderbouwing. Een pro-
fessionele imker kan vragen van consu-
menten hierover correct beantwoorden
zonder de waarheid geweld aan te doen.

Opleiding via het gilde- systeem

Stichting Het Bijkersgilde heeft het model
leerling-gezel-meester nieuw leven inge-
blazen. In dit gildesysteem onderwijzen
senioren junioren in het vak, zowel wat
betreft theorie als praktijk. Verwerkers zijn
al tijdens de opleiding in staat om presen-
teerbare producten van uitstekende kwali-
teit te vervaardigen. Sinds 2012 hebben
ongeveer 150 deelnemers de cursus
Specialist Bijenproducten afgerond en
hebben ongeveer 60 deelnemers de
cursus Keurmeester Bijenproducten
gevolgd. Gedegen vakmanschap en pro-
fessionele omgang met bijen en bijen-
producten staan centraal in de opleiding.
Dit zorgt ervoor dat producerende imkers
en andere verwerkers als koks en zelf-
makers beter hun weg kunnen vinden in
het woud van regels voor bijenproducten.
Ook handig als je maar een paar potjes
honing verkoopt in beperkte kring. ●