

De lezer schrijft

Sjoemelhoning

In nr. 1 van *Bijenhouden* van dit jaar stond een uitgebreid en voor mij als beginnend imker vrij complex artikel over sjoemelhoning door Kees van Heemert.

In het artikel maakt Van Heemert onderscheid tussen drie verschillende methodes om honing te vervalsen. Ze lijken me omslachtig en daardoor geen verklaring voor de enorme prijsverschillen in honing die in de Nederlandse winkels te koop is. Vooral de goedkope honing vormt zoals blijkt uit het artikel een bedreiging voor Nederlandse imkerhoning. Op 12 februari zag ik de aflevering van Keuringsdienst van Waarde over sjoemelhoning op tv. Het bleek dat het overgrote deel de honing in Nederlandse supermarkten is bijgemengd met suikersiroop van rijst, suikerbiet of tarwe. Deze zogenaamde C3 suikers zouden niet met de door de EU

gecertificeerde AOAC-methode opgespoord kunnen worden die alleen C4 suikers detecteren (mais en suikerriet). Met C3-siroop aangelengde honing kan daardoor vrijelijk op de Europese markt als echte honing verkocht worden. Conclusie: het prijsverschil heeft dus niets met echte honing te maken maar met een falend controlesysteem.

Dit laatste aspect van sjoemelhoning wordt in het artikel van van Heemert niet genoemd.

Graag zou ik over dit onderwerp meer willen lezen in *Bijenhouden*. Wellicht is Kees van Heemert bereid om commentaar te leveren?

Hartelijke groet, R. Lugtigheid

Reactie Redactie

Beste mijnheer Lugtigheid,

De uitzending op de tv van de *Keuringsdienst van Waarde* over nephoning heeft flink wat aandacht, ook van imkers, gekregen. Wel toevallig dat mijn artikel 'Sjoemelhoning' net een week daarvoor in het februarinummer van *Bijenhouden* verscheen. Ze hadden daarmee hun uitzending wat preciezer kunnen maken. Aardig om te constateren dat u als beginnende imker al in deze complexe materie bent gedoken en zo te zien over enige chemische kennis beschikt. U vraagt zich af waarom de vervalsingsmethoden omslachtig zijn. Om ontdekking van de fraude te voorkomen is het belangrijk dat vervalsing ingewikkeld gebeurt en daardoor moeilijk na te doen en te detecteren is. Vooral door laboratoria in de VS is het afgelopen decennium actief onderzoek gedaan naar de wijze waarop honing in bepaalde landen vervalst wordt. In het *American Bee Journal* wordt hier geregeld over gerapporteerd, want er zijn grote economische belangen gemoeid bij het beschermen van de eigen imkerij en om garanties te hebben voor de kwaliteit van de geïmporteerde honing. Toevoegingen van zogenaamde exogene suikers of siroop, afkomstig van zogenoemde C3-planten zoals suikerriet, tarwe of rijst, aan honing lijken u omslachtig, maar blijkbaar is het voor grotere imkerbedrijven in een aantal landen zoals China geen probleem om die vervalsingen te plegen en daarmee economische interessant om op die wijze goedkoop honing te exporteren. En daarbij komt dat het loonniveau daar laag is en de honing per kilogram voor de zeer lage prijs van € 1,58 geëxporteerd kan worden.

In tegenstelling tot wat u opmerkt zie ik de logica niet of er een relatie is tussen de omslachtigheid van de vervalsings-

methoden en de prijsverschillen van de honing in de Nederlandse winkels. In mijn verhaal kunt u lezen dat de honingprijzen in de supermarkten weinig verschillen en zeer laag zijn. De prijzen van honing in speciaalzaken zijn vaak hoger, vooral wanneer deze honing van Nederlandse oorsprong is. Overigens is goed hierbij erop te letten of we het hebben over de gebruikelijke potjes met een inhoud van 450 gram. Je ziet tegenwoordig bij sommige speciaalzaken zoals *Het Bijenhuis* dat de meeste potjes, met een iets andere vorm, een inhoud van 350 gram hebben. Het is goed om dan de daarop aangegeven prijs om te rekenen naar 450 gram oftewel je moet er iets meer dan een euro bij optellen. Dat de goedkope buitenlandse honing een bedreiging voor de in Nederland geproduceerde honing zou zijn is niet juist. De honingmarkt in Nederland is klein. Zo'n 640.000 kg Nederlandse honing wordt vooral aan de deur verkocht of op bijenmarkten, terwijl de geïmporteerde honing, 7.460.000 kg, vooral in de supermarkten verkocht wordt. De totale jaarlijkse honingconsumptie in Nederland is ongeveer 8.100.000 kg en omgerekend betekent dat dat in Nederland de consumptie per persoon een potje honing van 450 gram per jaar is. Dat is heel weinig als we het bijvoorbeeld vergelijken met de honingconsumptie in Duitsland, waar de consumptie tienmaal hoger is.

De prijzen van de honing van de lokale imker in Nederland liggen tussen € 4,50 en € 6,50 per potje in het oosten van het land tot wel € 10,00 of meer in de randstad. Dit in tegenstelling tot de prijzen van geïmporteerde honing die tussen de € 2,50 en € 6,00 liggen. Wat betreft de prijzen van Nederlandse honing weten we dat deze te laag zijn in verhouding tot de kwaliteit. Maar de lokale imkers zijn hobbyisten en ze vragen te weinig voor hun kwalitatief goede

product. En kwaliteit betekent dat de honing meestal uni-floraal is, niet gemengd is en niet verhit is geweest. De meeste buitenlandse honing komt met drums van 180 liter bij de importeurs en wordt dan vaak bij te hoge temperatuur verwarmd om de honing vloeibaar te krijgen en heeft dan een hoog HMF gehalte.

Recentelijk is bekend geworden dat er op Europees niveau een controlesysteem gaat komen voor de import van honing en andere producten van de bijenteelt. De Commissie van de EU, het Europese Parlement en alle lidstaten zijn akkoord met de verordening om de frauduleuze en misleidende praktijken aan te pakken. Dit houdt in dat zendingen honing en andere voor menselijke consumptie bestemde producten van de bijenteelt alleen de Unie mogen binnenkomen indien ze worden verzonden vanuit, verkregen en/of bereid in inrichtingen die voorkomen op lijsten van goedgekeurde bedrijven in zogenaamde 'derde landen'. Op 29 november 2024 gaat deze regeling in waarna zendingen afkomstig van niet in de lijst opgenomen bedrijven de toegang zal worden ontzegd.

Voor de ontwikkeling van een nieuw controle systeem in de EU op de echtheid van honing is een onderzoeksprogramma gestart waarbij alle lidstaten honingmonsters kunnen inleveren om chemisch te laten analyseren. Een centraal laboratorium in Frankrijk, aangewezen door de EU, zal door combinatie van meer gevoelige technieken zoals vloeistofchromatografie (LC) en isotoopratio-massaspectrometrie (IRMS) een protocol ontwikkelen om honingvervalsing met exogene suikers te detecteren. Verwacht wordt dat over drie jaar een betrouwbaar systeem ontwikkeld is en dat voor elk EU-land een geaccrediteerd laboratorium aangewezen wordt. Uw conclusie dat het prijsverschil niets met echte honing te maken heeft, maar met een falend controlesysteem, is niet juist omdat ook met een goed controlesysteem geïmporteerde honing met een lage prijs en van mindere kwaliteit uit lage lonen landen zal blijven komen. Als over drie jaar een betrouwbaar controlesysteem voor geïmporteerde honing gaat functioneren, dan nog zal de honing uit lagelonenlanden met een warmer klimaat relatief goedkoop zijn.

Kees van Heemert

Rewilding

De bijdrage van Panziera c.s. in het laatste nummer van *Bijenhouden* triggerde me om een keer te reageren. In de eerste plaats gaat dit artikel, in weerwil van de titel, eigenlijk niet over rewilding. Dat merkte ik ook al bij andere artikelen in het blad met een dergelijke titel. In de vakliteratuur, bijvoorbeeld *De Levende Natuur*, krijgt het begrip een andere invulling. Maar dat terzijde.

Waar het me vooral om gaat zijn de vele artikelen over hoe om te gaan met varroa. Een gevoelig en lastig onderwerp. Om te beginnen: laat duidelijk zijn dat ik een traditionele imker ben, die 'gewoon' het driegangenmenu toepast, en carnica-koninginnen inzet, en tot dusver met positief resultaat. Mijn achtergrond is ecooloog/natuurbeheerder. Dat bepaalt wel mijn denken.

Een paar maanden geleden was ik, met enkele andere leden van de vereniging in Oranjewoud, aanwezig bij een lezing van Jacques van Alphen, over honingbijen en varroa. Dat vond ik uitermate verhelderend. Kort door de bocht: doordat we in Europa en Noord Amerika van alles deden en doen om varroa de kop in te drukken ontstaat hier geen natuurlijke immuniteit, dit in tegenstelling tot Zuid-Afrika en Zuid-Amerika, waar de natuur z'n werk deed en binnen korte tijd immuniteit ontstond, ook onder gehouden honingbijen, omdat wilde (waarschijnlijk vooral verwilderde) populaties in overweldigende meerderheid zijn. Daarbij komt dat de wilde honingbijpopulatie in onze gebieden zo klein is en dat de genetische diversiteit daarvan sterk is gekrompen, waardoor hier ook geen spontane immuniteit meer kan ontstaan. Een vanuit evolutionair perspectief zeer logische gedachtegang.

Ik vind het erg jammer dat die analyse, die wat we hier doen



Foto Remco Schoonderwoert

en laten en wat daarmee valt te bereiken, zeer sterk beïnvloedt, eigenlijk nooit aan de orde komt. Het lijkt me wenselijk dat te veranderen. Deze heldere analyse schetst immers heel goed wat de beperkingen zijn die we ons in onze westerse maatschappij hebben opgelegd door zo sterk in te zetten op allerlei vormen van veredeling en toepassen van medicatie: op de korte termijn grote voordelen, op de lange termijn een soort van fuik waar we in zwemmen en maar heel moeilijk weer uit komen. Dit geldt overigens ook voor al die andere vormen van selectie of medicatie die 'zwakke' varianten (bij dieren, mensen, planten) de mogelijkheid geven om in leven te blijven en, vooral, zich ook nog voort te planten.

Ik beweer hiermee niet dat het allemaal heel anders moet. We zitten denk ik al veel te ver in de fuik. Maar het is wel goed om ons dat steeds goed te realiseren!

**Met vriendelijke groet,
Yolt IJzerman, Aldeboarn**

Reactie van de redactie

Beste Yolt,

Wij vinden het fijn als lezers reageren op onze artikelen. Dat geeft ons de gelegenheid om artikelen nader uit te leggen. Per nummer van *Bijenhouden* krijgen we maar een beperkt aantal pagina's om iets te vertellen over een onderwerp. Daardoor schrijven we artikelen in series en gaat het wel eens 'kort door de bocht'. In de serie 'Rewilding' volgen we in principe de inhoud van het boek *Rewilding in Nederland*, met daarin essays over een offensieve natuurstrategie. De serie over rewilding is nu bijna klaar en in de laatste bijdragen gaat het over verwilderen van honingbijen; u hebt de eerste bijdrage gelezen. Het onderwerp rewilding van honingbijen komt niet voor in het genoemde boek, vandaar dat we drie artikelen in *Bijenhouden* aan dat deel van de serie wijden. Dat heeft tot gevolg dat het eerste deel over honingbijen vooral een inleiding is met inderdaad minder aandacht voor verwildering. Dat komt nog wel in de volgende twee delen.

We lezen in uw email dat het u vooral gaat om de aanpak van varroa. Daar hebben wij het in de serie rewilding nog niet over gehad, maar ook dat komt nog. U memoreert een lezing van prof. Van Alphen en die heeft kennelijk nogal grote indruk op u gemaakt. Hij heeft onder andere de situatie met honingbijen en varroa in andere werelddelen besproken en aangegeven dat we hier veel te veel op de toer zijn gegaan van het bestrijden van de varroamijten met bestrijdingsmiddelen. Op die manier wordt het moeilijk, zo niet onmogelijk, om over te stappen op het telen van varroa-weerbare bijenvolken. Daar komt bij dat we in Europa

maar een heel kleine populatie wilde honingbijvolken hebben. Resistentie daaruit binnenhalen in de gehouden volken is op dit moment dan ook geen optie. Als we u goed begrijpen, dan zou u graag zien, dat er wat minder bestreden wordt en dat er in de natuur een populatie voldoende varroa-weerbare, niet-gehouden volken zouden ontstaan. Wij gaan het daarover nog hebben in de komende paar artikelen, maar ... uw handelen als traditionele imker, die het gewone driegangenmenu toepast en imkert met carnica's staat wel haaks op wat u zou willen. Als u blz. 4-5 in *Bijenhouden* 2023-1 nog eens naleest, dan staat daar beschreven hoe twee imkers zijn omgeschakeld van traditioneel imkeren naar imkeren op de manier die u zou willen. Ik (HvdS) ben daar een paar jaar geleden mee begonnen en ook u kunt dat bereiken. Er zijn volken in Europa met varroa-weerstand. We zitten gelukkig nog niet te ver in de fuik! Zeker als u als ecooloog/natuurbeheerder blijft denken. In dat geval zult u echter wel het imkeren met carnica's moeten vergeten. Volgens Van Alphen zullen we dan terug moeten naar de hier inheemse zwarte bij, *Apis mellifera mellifera*. Gezien de hybridisatie in Europa van carnica's, Buckfasten, Italianen, zwarte bijen etc. lijkt ons dat onrealistisch en ook niet nodig. Komen er meer imkers die Darwiniaans gaan imkeren dan zal de populatie wilde honingbijen toenemen in aantal en ook bestaan uit hybride volken.

**Met vriendelijke groeten,
Delphine Panziera en Henk van der Scheer**

Alle geslaagden van harte gefeliciteerd

