

## De huidige regels voor het etiketteren van honing

De huidige regels voor het etiketteren van honing

Het is zaak er voor te zorgen dat je honingetiket aan de nieuwe eisen voldoet. Het volgende moet volgens de Warenwet (etikettering van levensmiddelen) op het etiket staan:

- Er moet letterlijk de term HONING op staan. De toevoegingen bloemen-, lente- of zomerhoning zijn toegestaan. Andere, zoals Bijen honing, echte honing of natuurzuivere honing worden afgeraden.
- De inhoud in grammen (vermeld als g, gr of gram). Iets meer in de pot mag. Iets minder absoluut niet.
- De naam en het adres van de imker of verkoper.
- Een productiecode. 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.
- Houdbaarheid: ten minste houdbaar tot ..... Deze uitdrukking mag niet worden afgekort tot bv. t.h.t.). Je mag er evt.wel achter zetten: zie deksel. Vermeld een maand- en jaaraanduiding. Voor de maand zet je de eerste drie beginletters (behalve maart = mrt) van de maand of het volgnummer van de maand (in twee cijfers (04 voor april, 11 voor november, etc). Voor het jaar gebruik je ofwel het gehele jaartal of de laatste twee cijfers ervan. De houdbaarheid zelf is niet wettelijk bepaald. 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 als je honing bij 20 graden C bewaart. Een andere wettelijke eis is echter dat honing niet mag gisten. Dommige, meer vochtrijke, honingsoorten kunnen gaan gisten bij langdurige bewaring. Drie maanden is honing in elk geval houdbaar. Zorgvuldig gewonnen honing met een laag vochtgehalte en bij voorkeur geroerd vlak 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. Als datum houden we aan die van 18 maanden na de datum van het slingeren. Hierbij gaan we uit van honing met maximaal 18,5% water. Bij 17% water is de houdbaarheid zelfs 2 jaar, bij 18% 1 jaar, maar bij 19,5% nog maar 6 maanden en bij 21% slechts 3 maanden. De maximale houdbaarheid blijft altijd 2 jaar, omdat het HMF-gehalte ook bij kamertemperatuur oploopt.

De volgende aanduidingen mogen op het etiket staan, maar zijn niet verplicht:

- De botanische herkomst. De honing moet dan overwegend (smaak en reuk, chemisch en microscopisch) van de aangegeven herkomst afkomstig zijn. Niet te bewijzen claims op dit gebied zijn verboden.
- De geografische herkomst. De honing moet dan volledig van de aangegeven herkomst afkomstig zijn. (Amsterdamse honing moet volledig uit Amsterdam afkomstig zijn en niet gedeeltelijk van een reis naar het fruit o.i.d.). Wat absoluut niet op het etiket mag staan zijn medische of gezondheidsclaims.