

Klacht van Test-Aankoop tegen 16 producten

Dure honing is vaak sjoemelhoning

Vele 'exclusieve' honingen zijn niet zuiver op de graat. Test-Aankoop dient daarom een klacht in tegen 16 producten. 'België zou beter de strengere Duitse regels volgen.'

LOTTE ALSTEENS

BRUSSEL | Honing is een sterk staaltje natuur, waar niet mee te sjoemelen valt. Het is te zeggen: er wordt gesjoemeld met honing, maar die fraude kan ontegensprekelijk worden aangetoond door laboratoriumonderzoek. En dat is wat Test-Aankoop gedaan heeft. De consumentenorganisatie liet 28 stalen honing analyseren en kwam tot de conclusie dat 16 daarvan, een meerderheid, niet voldoet aan de normen.

De wet stelt dat honing natuurlijk, vers en zuiver moet zijn, anders mag het niet als honing verkocht worden. Op het etiket moet het land van afkomst staan, en mag niet gelogen worden over de planten die aan de basis liggen van het product.

Distelhoning

Honing doorloopt verschillende stadia: van planten door bijenmagen tot in honingraten. Het resultaat is een substantie met verschillende 'verklikkers' (chemische stoffen, pollen, suikers, vocht), die vertellen hoe oud de honing is, hoe zuiver, in welke gebieden hij gemaakt is en van welke planten hij afkomstig is. In een laboratorium kan getest worden of tijmhoning uit België daadwerkelijk afkomstig is van bijen die zich voeden op tijmplanten in ons land.

Om bij dat voorbeeld te blijven: in de Belgische tijmhoning van Imkershuis van Ongeval (18 euro per kilogram) werden pollen gevonden van mediterrane gebieden en zat een stof die in verse honing niet voorkomt. In de oranjebloesemhoning (honing afkomstig van citrusbomen) van Oil & Vinegar (27,8 euro per kilogram) zaten zoveel distelpollen dat het eerder distelhoning is - maar dat klinkt na-

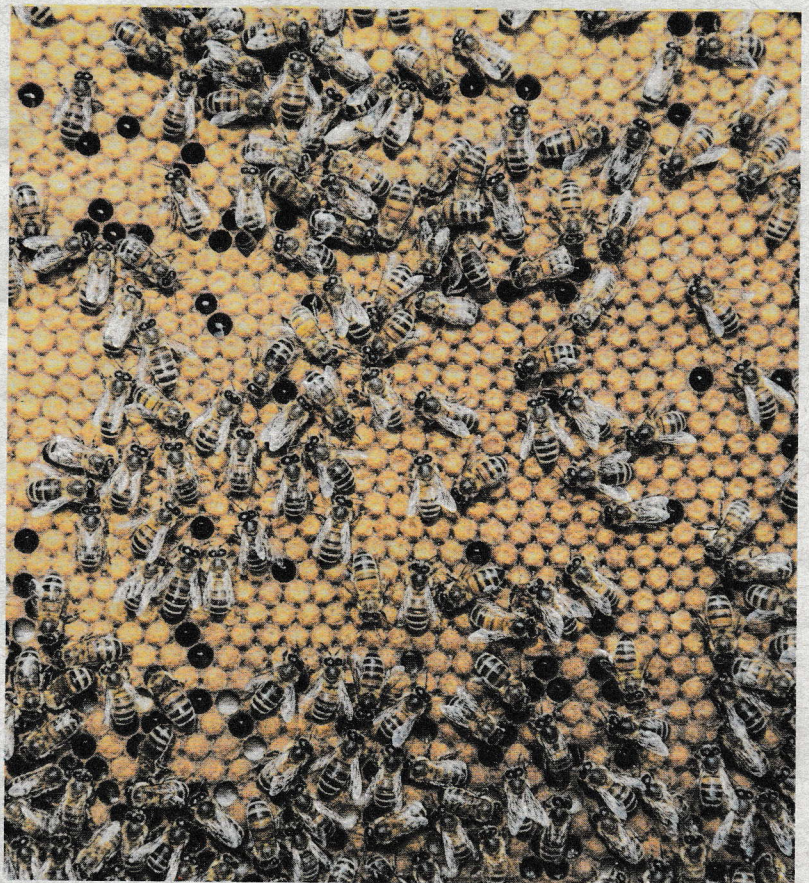
tuurlijk niet goed. De oranjebloesemhoning uit Italië van Provenance Nature (18,22 euro/kg) is distelhoning met pollen uit Centraal-Afrika.

In vijf honingstalen, waaronder drie Belgische, werden 'honingvreemde suikers' aangetroffen, die erop wijzen dat de honing was aangelengd met suikerstroop of dat de bijen werden bijgevoerd met suikerwater. De Nieuw-Zeelandse manukahoning van Meli (29,31 euro/kg) bevat onvoldoende manukapollen. Een belangrijke vaststelling, want manukahoning is een hype door zijn antibacteriële eigenschappen.

Test-Aankoop heeft bij de FOD Economie een klacht ingediend te-

gen de 16 afwijkende honingen en hoopt dat producenten de wet zullen naleven. Die wet zou strenger mogen, vindt de consumentenorganisatie. In de Europese richtlijnen staat dat je enkel van een specifieke honing - zoals tijmhoning - mag spreken als hij 'geheel of voor het grootste deel afkomstig is' van die specifieke plant. Dat is vaag. 'In de Duitse wetgeving staan voor de types honing specifieke eigenschappen opgesomd, zoals een minimumhoeveelheid stuifmeelkorrels van de plant die op het etiket vermeld staat', zegt Gwendolyn Maertens, onderzoekster bij Test-Aankoop. 'We zouden beter het Duitse voorbeeld volgen.'

'In vijf stalen werden "honingvreemde" suikers aangetroffen, die erop wijzen dat de honing is aangelengd'



Fraude met honing komt altijd boven in het lab. © ID/ photo agency