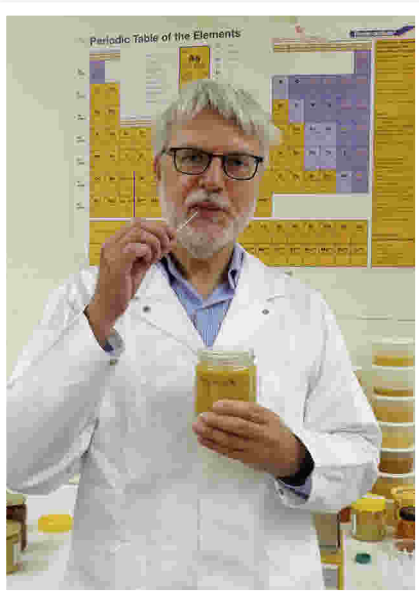


Niet altijd zuiver op de raat

Is exclusieve honing van één plant of streek wel de delicatessa waarvoor hij moet doorgaan? In meer dan de helft van de gevallen niet, zo blijkt uit onze test.

Kristel Blommaert en Gwendolyn Maertens

Op grond van hun afkomst van één welbepaalde bloemensoort of geografische streek meten sommige honingsoorten zich een exclusief aura - en navenante prijs - aan. Maar bevatten ze effectief het zoete goud waarmee ze uitpakken op hun etiket? Om dat te weten te komen legden we 28 stalen honing uit de duurder prijsklasse onder de microscoop.



Wim Reybroeck

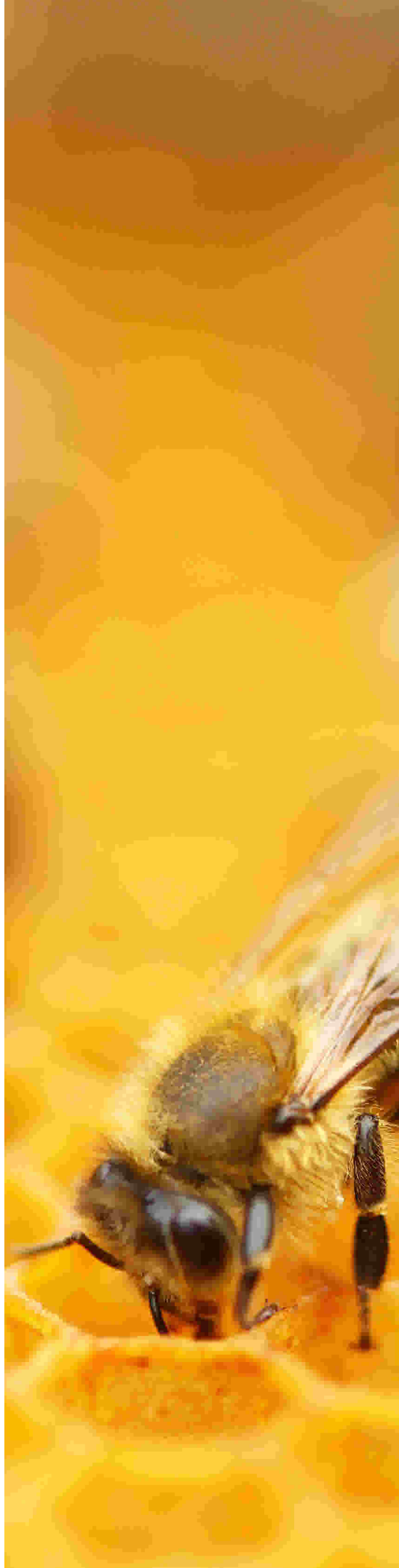
"Honing heeft het imago van een zuiver natuurproduct, maar de realiteit is vaak anders. Een spijtige zaak, waar de overheid met een striktere normering veel aan zou kunnen doen."

We lieten ons bij dit nieuwe grote honing-onderzoek bijstaan door Wim Reybroeck, onderzoeker verbonden aan het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO). Zijn blik staat zorgelijk wanneer hij ons ontvangt om de testresultaten te overlopen. Ons verhaal over de bloemetjes en de bijtjes wordt geen honingzoet sprookje, zoveel is duidelijk.

"Honing is een op en top natuurlijk product dat vers moet zijn, zonder toevoegingen of behandelingen. Dat is wettelijk bepaald in het Koninklijk Besluit van 19 maart 2004. Het is ontluisterend om vast te stellen dat maar 12 van de 28 stalen aan de wettelijke normen voldoen of daadwerkelijk bevatten wat op het etiket staat. Heel wat gewone bloemenhoning of vermoedelijk vervalste honing gaat onterecht over de toonbank als exclusiviteit uit een streek of van een bepaalde plantensoort", zegt Wim Reybroeck.

Oude honing in nieuwe potten

Wordt honing verhit of te lang bewaard, dan gaat zijn kwaliteit fel achteruit. Uiterlijk is dat niet te zien, maar in het labo kunnen we dat gemakkelijk achterhalen, door te kijken of er hydroxymethylfurfural in de honing zit, een stof die in verse honing niet voorkomt. De oranjebloesemhoning van Oil & Vinegar en de Belgische tijmhoning van Imkershuis van Ongeval zitten een eind boven de wettelijk toegelaten hoeveelheid. "Vooral in het geval van de lokale tijmhoning is dat stuitend. De vraag rijst zelfs in hoeverre tijmhoning in België überhaupt te produceren valt."



Ook de enzymen in de honing zijn een uitstekende verklikker voor inbreuken op de versheidsnorm. “Bijen eten hun buikje rond van nectar die ze uit bloemen verzamelen. De enzymen in hun lichaamssappen breken de sucrose uit de nectar af tot de enkelvoudige suikers glucose en fructose en zetten het aanwezige zetmeel om in glucose. Verse honing is te herkennen aan een hoge enzymenactiviteit”, legt Reybroeck uit. In de Ardennenhoning van de Belgische imker Peter Otte troffen we een ontstellend laag aantal werkzame enzymen aan, terwijl hij wel op de markt wordt gebracht als een vers streekproduct. De Belgische wet schrijft nochtans voor hoeveel zetmeelafbrekende enzymen in diverse honingsoorten moet zitten. Voor de suikerafbrekende enzymen, die een nog fijnere graadmeter zijn voor de versheid, is er in ons land helaas nog steeds geen wettelijk minimum vastgelegd. Passen we de Duitse norm toe, dan haalt de helft van de honing uit onze test een onvoldoende. Ons jarenlange pleidooi voor strengere regelgeving krijgt voorlopig nog steeds geen gehoor, vermoedelijk omdat grote honingconcerns de bekrachtiging van striktere normen tegenhouden. Zij slaan immers massale honingvoorraden op om continu blends te kunnen maken met een stabiele kleur en smaak, maar ook om schaarste te creëren en hun honing op de markt te brengen wanneer de prijzen stijgen. Met als resultaat dat de honing intussen door veroudering minderwaardig wordt.

Honingvreemde suikers

Honingwinning uit nectar of honingdauw verzameld door bijen is een langzaam natuurlijk proces. Om hun opbrengst te verhogen, lengen sommige producenten hun honing aan met goedkope suikerstroop uit maïs of suikerbieten. Aan de hand van isotopenanalyse kunnen we die honingvreemde suikers detecteren. “Hoe die suikers in de honing terechtkomen, is moeilijk uit te maken”, aldus Reybroeck. “Ofwel is er sprake van moedwillige toevoeging van suikerstroop aan de honing, ofwel heeft de imker de bijen na de zomer oogst meer wintervoeding gegeven dan toegestaan. Een deel van dat suikerwater dat door de beestjes in de raten wordt opgeslagen als voedselreserve, belandt dan mee in de honing.” We troffen zulke honingvreemde suikers in lage percentages aan in de lavendelhoning uit de Provence van Patrimoine Gourmand en van Weyn’s, de Belgische lentehoning van imkers Goossens en Piette Roland en de zomerhoning van bijenhouders Neufs Bonniers.

Aanwezigheid van honingvreemde suikers kunnen we ook op het spoor komen door te kijken of de honing te veel amylasen bevat. Dat zijn enzymen die worden gebruikt

Honing moet rechtstreeks van de raat in de pot gaan en mag geen vreemde suikers bevatten

om maïszetmeel in glucose en fructose te splitsen en die van nature niet voorkomen in honing. In de Belgische lentehoning van imker Goossens detecteerden we een te hoog aantal van dergelijke amylasen, een dubbel bewijs dat er suikers in zitten die er niet thuishoren.

Pollen van andere planten

21 van onze teststalen voeren in het vaandel dat ze afkomstig zijn uit nectar van één enkele plant. Dat brengt geld in het laatje, want voor pakweg een pot lavendelhoning kunnen producenten met gemak dubbel zoveel aanrekenen als voor een honing van een mix van allerlei bloemen. Als consument hebt u wellicht ook iets meer euro’s veil voor een exquise honing met uniek aroma.

De Duitse wetgever heeft voor de verschillende éénbloemige honingvarianten de vereiste eigenschappen zoals aroma, kleur en elektrische geleiding vastgelegd. Ook het minimumpercentage stuifmeelkorrels van de vermelde plant is er bij wet bepaald. De Belgische wetgeving blinkt op dat vlak uit in vaagheid. Hier moet monoflorale honing “hoofdzakelijk stuifmeelkorrels uit de plant bevatten en er de aroma’s en microscopische kenmerken van bezitten”. Wat de deur opent voor misbruik. Maar liefst 11 van de onderzochte éénbloemige honingsoorten voldoen niet aan vereisten voor een monoflorale honing. “Telkens als een bij een bloem bezoekt om er de nectar uit te puren, blijven er aan haar haarkleed stuifmeelkorrels hangen. Een deel daarvan komt in de honing terecht. Aan de stuifmeelkorrels of pollen in de honing kunnen we dus zien welke planten de bijen hebben bezocht”, licht Reybroeck toe. Omdat pollenanalyse erg complex is, wordt gewerkt met zeer ruime toleranties. Desondanks brengt ons onderzoek ontstellend veel frappante afwijkingen aan het licht. Zo bevat de peperdure eucalyptushoning van Apiary onvoldoende eucalyptuspollen om te kunnen spreken van een monofloraal product. Sterker nog, onze test wijst uit dat het een bladhoning is, gewonnen uit honingdauw. Bij de evenzeer forsgeprijsde oranjebloemhoning van Oil & Vinegar wordt het ▶

Honing: de 16 stalen met afwijkingen

	ETIKETVERMELDINGEN		PRIJS	VASTGESTELDE AFWIJINGEN			
	Bloemensoort	Land van herkomst	Prijs per kg	Verhitting/veroudering	Honingvreemde suikers	Niet conform de vermelde botanische oorsprong	Niet conform de vermelde geografische herkomst
ALBERT HEIJN zachte zonnebloemhoning crème	zonnebloem	Oekraïne	7,76				Pollen uit Centraal-Amerika
APIARY eucalyptushoning	eucalyptus	Italië	39,50			Onvoldoende eucalyptus-pollen. Honingdauwhoning	
DE TRAAV biologische eucalyptushoning	eucalyptus	Australië, Zuid-Amerika, India	14,20			Onvoldoende eucalyptus-pollen	
FERME APICOLE DES NEUFS BONNIERS zomerhoning	gemengde bloemen	La Roche en Ardenne (België)	15,58		✓		
GOOSSENS honing geoogst in België	gemengde bloemen	België	20		✓		Regiovreemde pollen (citrus)
GREEN LEAF zonnebloemhoning	zonnebloem	Bulgarije	11,98			Weinig zonnebloempollen	Pollen uit Centraal- en Zuid-Amerika
HET IMKERSHUIS VAN ONGEVAL tijnhoning	tijn	België	18	✓		Atypische kleur en fysische eigenschappen	Pollen uit mediterrane gebieden
MELI manukahoning	manuka (theeboom)	Nieuw-Zeeland	29,31			Onvoldoende manukapollen	Pollen uit Thailand
MELI oranje	oranjebloesem	EG en niet-EG	23			Specifieke pollen uit regio's waar geen citrus aanwezig is	
OIL & VINEGAR Honey Orange	oranjebloesem	Italië	27,80	✓		Aanzienlijke hoeveelheid distelpollen en afwijkend aroma	
PATRIMOINE GOURMAND lavendel-honing uit de Provence	lavendel	Frankrijk	14,78		✓	Onvoldoende lavendel-pollen en afwijkende geur en smaak. Bloesemhoning	
PETER OTTE honing van Ardenne	gemengde bloemen	België	12,77	✓			Aziatische pollen
PIETTE ROLAND miel de printemps (lente-honing)	gemengde bloemen	België	11		✓		
PROVENCE NATURE oranjebloesem-honing	oranjebloesem	Italië	18,22			Onvoldoende citruspollen. Voornamelijk pollen van klaver en distel	Pollen uit Afrika
WEYN'S lavendelhoning uit de Provence	lavendel	Frankrijk	33		✓	Afwijkend aroma. Gemengd bloesem en lavendel	
WISE TREE Miel de Sapin été 2014 BIO	den	Griekenland	9,79			Aanzienlijke hoeveelheid arbutuspollen	

► aroma weggedrukt door distel. Het gehalte distelpollen is zo hoog dat dit product zou moeten worden verkocht als distelhoning, wat echter minder goed in de markt ligt.

Pollen uit andere streken

Als er een geografische herkomst op het etiket vermeld staat, mag de honing uitsluitend uit nectar van die streek gewonnen zijn. Het labo checkte of het pollenspectrum van de honing karakteristiek was voor de flora van de streek waaruit de honing volgens de fabrikant stamt. Ook daar kwamen er veel apen uit de mouw: distelhoning met pollen uit Centraal-Afrika die wordt verkocht als Italiaanse oranjebloesemhoning, Belgische koolzaadhoning waar pollen van Aziatische planten in blijken te zitten enz.

Er is een kleine hype ontstaan rond honing van de Nieuw-Zeelandse manuka of theeboom, die wordt geroemd om zijn antibacteriële eigenschappen. Onze test brengt aan het licht dat de prijzige manukahoning van Meli pollen van het Amerikaanse con-

inent bevat. “Bij industriële productie kan het gebeuren dat er verdwaalde restpollen van een vorige afvulling in de cisternen of leidingen achterblijven en in een volgende partij honing verzeilen”, nuanceert Reybroeck. “Maar bij ambachtelijke honing die door de imker eigenhandig wordt ingepot, zoals de bloemenmixhoning van Goossens en Otte, kunnen de uitheemse pollen niet op die manier worden verklaard.”

Eerlijke honing graag

De Belgische honing komt niet zo best uit de test. Elk van de vijf onderzochte stalen laat op één of meer punten een onvoldoende optekenen. Het is jammer dat een zuiver natuurproduct als honing door onze overheid niet wordt beschermd met een duidelijke regelgeving zoals in Duitsland. Door de lacunes in de Belgische wetgeving betaalt u vaak veel geld voor exclusieve honing die in werkelijkheid niet vers is, honingvreemde suikers bevat of niet komt uit de streek of van de plant die op het etiket vermeld staan.

Een aantal van de afwijkingen die ons onderzoek aan de oppervlakte brengt, hadden we al aan de kaak gesteld in onze vorige test uit 2013. Het baart ons zorgen dat we bij sommige producenten nog steeds onregelmatigheden vaststellen. We hopen dat de resultaten van ons nieuwe onderzoek hen ertoe zal aanzetten de basisregels voor versheid en authenticiteit beter in acht te houden.

Onze jarenlange roep om een strenge aanpak van etiketfraude en resten van antibiotica in honing heeft al vrucht afgeworpen. We rekenen erop dat de overheid nu ook eindelijk werk maakt van een ondubbelzinnige bepaling van de minimale enzymgehalten en pollenconcentraties in de monoflorale of regionale honingsorten. Europa is zich alvast bewust van de problematiek. In 2015 werden in alle lidstaten honingstalen onderzocht. Uit het voorlopige rapport blijkt al dat 19 % van de stalen niet conform de wet is, wat onze vaststellingen bevestigt en de nood aan een striktere reglementering nog eens onderstreept. ■

EERLIJKE HONING, HET KAN

Deze honingen voldoen aan alle regels in verband met versheid, suikers en plantaardige en geografische afkomst.



Lune de miel Citroenhoning
(Carrefour) € 15,87/kg



Lune de miel Oranjebloesemhoning
(Carrefour) € 16,67/kg



Miel l'Apiculteur de nos terroirs
(Carrefour) € 13,90/kg



Patrimoine Gourmand Honing uit de
Gâtinais (Cora) € 8,78/kg



Cora Romige rozemarijnhoning
(Cora) € 11,98/kg



Miel l'Apiculteur Lavendel van de
Provence (Delhaize) € 31,92/kg



Alce Nero Orange
(Färm) € 14,28/kg



La Maison du Miel Honing van lavendel
(La Maison du Miel) € 31,80/kg



Bee Honey Korianderbloesemhoning
(Biocorner's) € 23/kg



De Traay Biologische Manukahoning
(Bio-Planet) € 50,20/kg



Maya Fair Trade Gemengde bloesemhoning chili
(Wereldwinkel) € 13,90/kg



Apicolt casintinese Kastanjebloesemhoning
(Bio-Planet) € 16,26/kg