

# 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](http://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. ●