



NECTAR Symposium, 12 Mei 2018

TROPISCHE HONING

Door: Lieko Boersma

de TRAAAY



Tropische honing uit het vat. Hoe zit dat ?!

Intro.

Bedankt voor de uitnodiging.

Excuses voor afwezigheid van Wouter Vuijk. Maar Wouter is op dit moment juist zelf onderweg voor bezoek aan een internationaal honing congres alsmede het bezoeken van imkers en honingexporteurs uit Mexico. Ook onze leveranciers die voornamelijk honing produceren in de zuidelijkere deelstaten zoals Oaxaca, Chiapas, Campeche, Yucatan.

Naast Biologisch en gangbare natuurhoning importeren we bij De Traay ook honderden tonnen Biologische gecertificeerde Agave stroop. Een grote leverancier van Agave zit in Jalisco Mexico. Jalisco is een deelstaat in het midden van Mexico. Een reis van minimaal 10 dagen in het vooruitschiet.

Wel om direct aan te geven dat honing uit Tropische gebieden een voorkeur geniet bij De Traay om te importeren. Vandaar dat ik het persoonlijk ook fijn vind om over een mooi product als natuurhoning te mogen spreken. Ik zou ook uren kunnen spreken over honing maar we zijn vandaag ook tijdsgebonden dus zal ik kort en bondig proberen te zijn. Ik kan jullie bombarderen met cijfers en statistieken over de internationale handel **maar mijn voorstel is om vanuit De Traay de meest recente informatie o.a. vanuit de F.E.E.D.M., daar waar mogelijk is/mag, in samenvatting te plaatsen in het Nectar Symposium proceedingsboek. IS AL GEPLAATST OP 12 MEI ? DUS TE LEZEN IN DE HAND OUT.**

2 onderwerpen die we net horen om dan even kort nader toe te lichten.

1. De Traay BV
2. EU definitie voor natuurhoning. Tropische honing.

AD 1.) Wat doet De Traay ?

Al meer dan 50 jaar is Wouter Vuijk, oprichter en eigenaar van imkerij de Traay, vriend van het bijenvolk. Tijdens zijn studententijd had hij al een klein biologisch winkeltje en niet lang daarna kocht hij zijn eerste bijenkasten. In 1977 gingen de eerste potjes honing over de toonbank en de Traay was geboren. In 2017 mocht de Traay haar 40-jarige jubileum vieren. Een waardevol moment om ook nog nu even bij stil te staan. Met zijn opleiding tot zilversmid heeft Wouter niet veel gedaan, wel heeft hij de geheimen van het imkeren ontrafeld. Hij stond al van jongs af aan dicht bij de natuur en daarom koos Wouter ervoor om biologisch te gaan imkeren, met respect voor dier, milieu en mens. Dat respect is volgens Wouter één van de geheime ingrediënten voor zijn heerlijke honing.

In 40 jaar is er veel veranderd. De laatste tijd merkt Wouter bijvoorbeeld een groeiende vraag naar plantaardige zoetmiddelen, hoewel hij zijn honing niet als een dierlijk product beschouwt. De bijen zijn enkel verantwoordelijk voor het indikken en het verzamelen van de plantaardige bloemnectar en voegen zelf niets toe. Van producten als agavesiroop, speltsiroop en vijgensiroop biedt de Traay biologische varianten aan om ook tegemoet te komen aan deze groep consumenten. Stuk voor stuk heerlijke natuurlijke zoetmiddelen, maar ook na 40 jaar blijft honing favoriet.

Import volumes ? De Traay importeert rond de 9000M/T ! Honing en andere natuurlijke zoetmiddelen.

Verkoop volumes? Afzet van De Traay producten:

Voornamelijk in de Benelux en Duitsland. Sinds kort kopen we de honing in en vullen we af voor het Duits Bio Merk: "Allos". Eigenaar van dit merk is Wessanen (Benelux). Bonneterre is ander merk van Wessanen op de Franse markt. De Bonneterre honing kwam nog niet lang geleden als Nr1. Uit de Bio test in Frankrijk. Gebaseerd op de prijs-kwaliteit verhouding.

Eigen merken van De Traay zijn: De Traay (gezondheidswinkels) / Melvita (supermarkt) / Adelshoeve (lokaal) / Wouters Streekhoning (NL honingen)

Persoonlijk vind ik De Traay niet alleen een merk. De Traay is inmiddels een begrip. Garantie voor goede kwaliteitshoning. Wouter Vuijk stond mede aan de basis voor het EKO keurmerk van SKAL voor honing in Nederland.

Helaas geen Bio honing productie op voldoende schaal in Nederland maar wel dus momenteel Wouters honing. Wordt op bio-dynamische wijze geproduceerd en gezien als "bio zonder certificaat". Momenteel bijv. Biesbosch/Balsemien, Groningen (Luzerne/Klaver) maar ook van de stadsimker, en Limburgse bloemenhoning. Met o.a. braam/blauwe bes, linde, koolzaad, etc

- Actief lid van F.E.E.D.M. Honing verpakkers associatie van Europa.
- Biologisch (SKAL) , FAIRTRADE, NOP, BIOLAND, DEMETER gecertificeerd
- British Retail Consortium level A certificatie. Kwaliteit en Voedselveiligheid systeem.
- Eigen lab. 5 medewerkers. Kwaliteitsgarantie/Kwaliteitscontrole. Ingangs/Productie/Uitgangscntrole
- Wouters honing en De Traay.

AD 2.) Definitie volgens EU regels

"Honing is een natuurlijke, zoete stof die door de bijensoort *Apis mellifera* wordt bereid uit bloemennectar of uit afscheidingsproducten van levende plantendelen of uitscheidingsproducten van plantensapzuigende insecten op de planten. Deze stof wordt door de bijen vergaard, verwerkt door vermenging met eigen specifieke stoffen, gedeponeerd, gedehydrateerd en in de honingraten opgeslagen en achtergelaten om te rijpen".

De Europese Unie stelt als aanvulling op de wetgeving inzake levensmiddelen specifieke regels op voor honing.

Richtlijn [2001/110/EG](#) van de Raad van 20 december 2001 inzake honing. Wat doet deze richtlijn?

Naast de regels over de samenstelling en definitie van honing, worden ook de soorten honingproducten die onder een bepaalde naam kunnen worden verkocht en de regels inzake etikettering, presentatie en informatie over de oorsprong gedefinieerd.

De richtlijn vult de algemene EU-regels inzake etikettering van voedings-middelen aan, zoals bepaald in [Verordening \(EU\) nr. 1169/2011](#). Er moet essentiële informatie voor consumenten op de etiketten staan en etiketten moeten vooral ook het land van oorsprong van de honing en de in bijlage I genoemde verkoopbenamingen vermelden.

Wanneer een product als honing in de handel wordt gebracht of wordt gebruikt in een product voor menselijke consumptie, moet de honing voldoen aan de kenmerken van samenstelling uit bijlage II van deze richtlijn.

Richtlijn [2014/63/EU](#) verduidelijkt dat pollen eerder als een natuurlijk bestand-deel van honing dan als ingrediënt ervan moet worden beschouwd.

Indien als ingrediënt dan ook verplichting om pollen op etiket te zetten. Ook eventueel GGO/GMO pollen die tegenwoordig in honinganalyses kunnen worden gedetecteerd.

***We must not stifle innovation and competitiveness with too prescriptive and too detailed regulations (...)"*. This is also and especially true for agriculture and the food and feed chain. The EU's stance on agricultural biotechnology is one of the most striking examples of the EU stifling innovation and competitiveness. 2 Agricultural biotechnology for feed and food production has been taken up rapidly by farmers in many parts of the world where they are given the choice and GM crops have become an important element in global food and feed supplies. Without a functioning and evidence-based EU policy on GMOs, the development and availability of innovative products for farmers as well as balance of the EU's supply for food and feed uses is threatened and**

the reliability of the European food and feed chain is undermined. This translates into considerable additional commercial and legal risks for operators, higher costs for supplies and trade disruptions¹

Tropische honing mag dan zoals Jaap Kerkvliet al aangaf een HMF tot maximaal 80 hebben. Maar deze 80 geldt dus voor op de winkelschappen. Eind consument. Wat inhoud dat bij export/import ook het HMF van Tropische honing vele malen lager moet liggen. Met name inderdaad door warmte kan een HMF snel stijgen.

Gezien de Traay honing wel moet melangeren en derhalve een VERwerking krijgt en geen bewerking staat in onze specificatie een HMF van maximaal 15. Voor Duitsland geldt staat de gemiddelde specificatie eis op maximaal 10. Bij levering van importeur/verpakker in Duitsland.

Een enorme uitdaging.

Want nu hebben we met al onze passie, liefde en inzet een drum honing (over) in bijvoorbeeld Costa Rica. *Meest economisch is het exporteren van 20ft container met gemiddeld 70 drums gehomogeniseerde honing 20400Kg.*

Hoe krijgen we deze honing nu tegen de huidige geldende regels voor de juiste prijs naar Europa.

- 1) Dat ligt op eerste plaats aan het land van origine. Er moet vanuit EU toestemming zijn om überhaupt honing te mogen exporteren.
- 2) Dan moet er vooraf dus ook bekend zijn of de honing aan de strenge EU regels en eisen voldoet. IS de honing voldoende geanalyseerd ?
- 3) Kan de honing geanalyseerd worden en zijn analyses akkoord. Indien niet akkoord. Op welke fronten schort de honing. Kunnen we dat aanpakken/verbeteren?
Er is al aangegeven door dhr. Kerkvliet dat lokale honing nog wel eens vermengd wordt met een stroop. Pertinent verboden voor export naar Europa.
- 4) Welke verpakking wil de importeur. Is deze verpakking voorradig en betaalbaar? Food Grade certified verpakking. Alles wat met honing in aanraking komt is voedselveilig gecertificeerd ?
- 5) Is er voldoende infrastructuur aanwezig.
- 6) Is er een organisatie/persoon die de verplichte export documentatie kan/wil verzorgen.
(Voorbeeld set tonen van gezondheidscertificaat / certificaat van (land) van origine, Bio Inspectie certificaat, paklijst, Invoice, evt. aanvullende kwaliteitscertificaten.
- 7) Niet onbelangrijk is ook financiering(en). Van honing/certificaten etc. Dit vaak vooraf. Voordat er door klant/importeur is betaald. Voor de imker is honing zijn/haar levensonderhoud. Zeer waardevol. Hoe krijgt de imker nu (direct) geld voor de honing.
- 8) Zodra honing geanalyseerd en akkoord in stalen vat zit,...verschepen !

Alles om er ook zeker van te zijn 100% Natuurhoning.

CASE Voorbeeld noemen:

BIO + FAIRTRADE gecertificeerde honing uit **Nicaragua**.

- Lokaal er boven op met juiste persoon.
- Rabo Rural Fund als financieringspartij ertussen. Op basis van De Traay contract.
- Als importeur in goede banen leiden.
- Weten wat je krijgt en hoe met de honing om te gaan. Goede adviezen uitdragen naar leveranciers.

Heeft geleid tot:

Van nauwelijks enige export naar; jaar 1 – 5 containers 100ton, nu 2^e jaar 10 containers +200ton honing. Allemaal Bio en Fair Trade gecertificeerd. En volgens EU regelgeving.