

RICHTLIJN 2001/110/EG VAN DE RAAD
van 20 december 2001
inzake honing

DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, en met name op artikel 37,

Gezien het voorstel van de Commissie ⁽¹⁾,

Gezien het advies van het Europees Parlement ⁽²⁾,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité ⁽³⁾,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bepaalde verticale richtlijnen op het gebied van levensmiddelen dienen te worden vereenvoudigd teneinde uitsluitend rekening te houden met de essentiële eisen waaraan de onder deze richtlijnen vallende producten moeten voldoen, opdat een vrij verkeer van deze producten op de interne markt overeenkomstig de conclusies van de Europese Raad van Edinburgh op 11 en 12 december 1992, bevestigd door die van de Europese Raad van Brussel op 10 en 11 december 1993, mogelijk is.
- (2) Ter motivering van Richtlijn 74/409/EEG van de Raad van 22 juli 1974 betreffende de harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de lidstaten inzake honing ⁽⁴⁾, is gesteld dat de verschillen tussen de nationale wetgevingen met betrekking tot het begrip „honing”, de verschillende honingsoorten en de daaraan gestelde eisen oneerlijke concurrentievoorwaarden kunnen scheppen, waardoor de consument kan worden misleid, wat een rechtstreekse belemmering vormt voor de totstandkoming en de werking van de gemeenschappelijke markt.
- (3) In Richtlijn 74/409/EEG en de latere wijzigingen zijn de nodige omschrijvingen vastgesteld, is aangegeven welke verschillende honingsoorten onder de daarvoor passende benaming in de handel mogen worden gebracht, zijn gemeenschappelijke voorschriften inzake de samenstelling gegeven en zijn de belangrijkste aanduidingen op de verpakking vastgesteld, teneinde het vrije verkeer van deze producten binnen de Europese Gemeenschap te verzekeren.
- (4) Richtlijn 74/409/EEG moet geheel worden herzien teneinde de voorschriften inzake de voorwaarden voor de productie en het in de handel brengen van honing te verduidelijken en toegankelijker te maken en teneinde de richtlijn aan te passen aan de algemene communautaire wetgeving voor levensmiddelen, met name de wetgeving met betrekking tot de etikettering, de verontreinigingen en de analysemethoden.
- (5) De algemene regels inzake de etikettering van levensmiddelen die bij Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁵⁾ zijn vastgesteld, moeten behou-

dens bepaalde afwijkingen worden toegepast; gelet op het nauwe verband tussen de kwaliteit en de oorsprong van honing, is het absoluut noodzakelijk om volledige informatie over deze aspecten te waarborgen, teneinde te voorkomen dat de consument omtrent de kwaliteit van het product wordt misleid; gelet op de specifieke belangen van de consument met betrekking tot de geografische kenmerken van de honing en tot de volledige transparantie op dit punt, moet het land van oorsprong waar de honing is vergaard op het etiket worden vermeld.

- (6) Er mag geen pollen noch enig ander bestanddeel dat specifiek is voor honing, aan het product worden onttrokken, tenzij dit bij het verwijderen van vreemde anorganische of organische stoffen onvermijdelijk is; dit laatste kan gebeuren door filtratie; als de filtratie tot de verwijdering van een aanzienlijk deel van de pollen leidt, moet de consument hierover op correcte wijze, door een passende vermelding op het etiket, worden geïnformeerd.
- (7) Aan honing waarvan de benaming is aangevuld met vermeldingen van de bloemen of planten waarvan het product afkomstig is, van de regionale, territoriale of topografische oorsprong of van specifieke kwaliteitscriteria, mag geen gefilterde honing zijn toegevoegd en met het oog op een grotere transparantie van de markt moet gefilterde of bakkershoning verplicht van een etiket worden voorzien telkens wanneer het product in bulk wordt verhandeld.
- (8) De Commissie kan, zoals zij in haar mededeling van 24 juni 1994 aan het Europees Parlement en de Raad over de situatie in de Europese bijenteelt heeft beklemtoond, analysemethoden aannemen om te waarborgen dat alle honing die in de Gemeenschap in de handel wordt gebracht, in overeenstemming is met de vermelde samenstelling en de aanvullende specifieke aanduidingen.
- (9) Het is wenselijk rekening te houden met de verrichte werkzaamheden met betrekking tot een nieuwe Codex-standaard voor honing, waar nodig aangepast aan de specifieke vereisten van de Gemeenschap.
- (10) De doelstelling om gemeenschappelijke definities en regels voor de betrokken producten vast te stellen en de bepalingen aan de algemene communautaire voorschriften voor levensmiddelen aan te passen kan niet voldoende door de lidstaten verwezenlijkt worden; vanwege de aard van deze richtlijn kan deze doelstelling overeenkomstig de in artikel 5 van het Verdrag neergelegde beginselen van subsidiariteit en evenredigheid beter door de Gemeenschap worden verwezenlijkt. De onderhavige richtlijn gaat niet verder dan wat nodig is om de genoemde doelstelling te verwezenlijken.

⁽¹⁾ PB C 231 van 9.8.1996, blz. 10.

⁽²⁾ PB C 279 van 1.10.1999, blz. 91.

⁽³⁾ PB C 56 van 24.2.1997, blz. 20.

⁽⁴⁾ PB L 221 van 12.8.1974, blz. 10. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij de Akte van Toetreding van Spanje en Portugal van 1985.

⁽⁵⁾ PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29.

- (11) De voor de uitvoering van deze richtlijn vereiste maatregelen moeten worden vastgesteld overeenkomstig Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden⁽¹⁾.
- (12) Teneinde het ontstaan van nieuwe belemmeringen voor het vrije verkeer te voorkomen, moeten de lidstaten ervan afzien om voor de bedoelde producten nationale bepalingen vast te stellen waarin deze richtlijn niet voorziet,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Deze richtlijn is van toepassing op de in bijlage I omschreven producten. Deze producten dienen te voldoen aan de eisen van bijlage II.

Artikel 2

Richtlijn 2000/13/EG is van toepassing op de in bijlage I omschreven producten behoudens de volgende voorwaarden:

1. de term „honing”/„honig” mag uitsluitend worden gebruikt voor het in bijlage I, punt 1, omschreven product en moet in de handel worden gebruikt ter aanduiding van dat product;
2. de in bijlage I, punten 2 en 3, genoemde verkoopbenamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de aldaar omschreven producten en moeten in de handel worden gebruikt ter aanduiding van die producten. In plaats van deze benamingen mag, behalve voor gefilterde honing, raathoning, brokhoning of raatbrokken in honing en bakkershoning, ook de verkoopbenaming „honing”/„honig” worden gebruikt.

Echter,

- a) in het geval van bakkershoning wordt de vermelding „uitsluitend bestemd om te koken” in de onmiddellijke nabijheid van de verkoopbenaming op het etiket aangebracht;
- b) behoudens in het geval van gefilterde honing en bakkershoning, mogen de verkoopbenamingen worden aangevuld met vermelding van
 - de bloemen of planten waarvan het product geheel of voor het grootste deel afkomstig is, indien het daaraan zijn organoleptische, fysisch-chemische en microscopische kenmerken ontleent;
 - de regionale, territoriale of topografische oorsprong, indien het product uitsluitend de genoemde oorsprong heeft;
 - specifieke kwaliteitscriteria;
3. wanneer bakkershoning als ingrediënt in een samengesteld levensmiddel is verwerkt, mag in de verkoopbenaming van het samengestelde levensmiddel in plaats van de term „bakkershoning” de term „honing” worden gebruikt. In de lijst van ingrediënten wordt echter de volledige term zoals vermeld in bijlage I, punt 3, gebruikt;

4. a) het land of de landen van oorsprong waar de honing is vergaard, wordt (worden) op het etiket vermeld.

Indien de honing echter van oorsprong is uit meer dan één lidstaat of derde land, mag deze vermelding in voorkomend geval vervangen worden door een van de volgende vermeldingen:

- „gemengde EG-honing”
- „gemengde niet-EG-honing”
- „gemengde EG- en niet-EG-honing”;

- b) gelet op Richtlijn 2000/13/EG, met name op de artikelen 13, 14, 16 en 17, worden de bijzonderheden die volgens het bepaalde onder a) moeten worden vermeld, beschouwd als gegevens bedoeld in artikel 3 van die richtlijn.

Artikel 3

Bij gefilterde honing en bakkershoning vermelden bulkcontainers, verpakkingen en handelsdocumenten duidelijk de volledige verkoopbenaming zoals opgenomen in bijlage I, punt 2, onder b), viii), en punt 3.

Artikel 4

De Commissie kan methoden aannemen waarmee kan worden geverifieerd of de honing aan de bepalingen van deze richtlijn voldoet. Deze methoden worden aangenomen volgens de in artikel 7, lid 2, bepaalde procedure. In afwachting van de aanneming van deze methoden, gebruiken de lidstaten waar mogelijk internationaal erkende gevalideerde methoden zoals die welke door de Codex Alimentarius zijn goedgekeurd om te verifiëren of aan de bepalingen van deze richtlijn wordt voldaan.

Artikel 5

De lidstaten stellen met betrekking tot de in bijlage I omschreven producten geen nationale bepalingen vast waarin deze richtlijn niet voorziet.

Artikel 6

De voor de uitvoering van deze richtlijn vereiste maatregelen die betrekking hebben op de hierna genoemde aangelegenheden, worden aangenomen volgens de procedure van artikel 7, lid 2:

- aanpassing van deze richtlijn aan de algemene communautaire voorschriften inzake levensmiddelen;
- aanpassingen aan de vooruitgang van de techniek.

Artikel 7

1. De Commissie wordt bijgestaan door het bij artikel 1 van Besluit 69/414/EEG⁽²⁾ ingestelde Permanent Comité voor levensmiddelen (hierna „het comité” genoemd).

2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing.

De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn wordt vastgesteld op drie maanden.

3. Het comité stelt zijn reglement van orde vast.

⁽¹⁾ PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23.

⁽²⁾ PB L 291 van 19.11.1969, blz. 9.

Artikel 8

Richtlijn 74/409/EEG wordt met ingang van 1 augustus 2003 ingetrokken.

Verwijzingen naar de ingetrokken richtlijn gelden als verwijzingen naar de onderhavige richtlijn.

Artikel 9

De lidstaten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om voor 1 augustus 2003 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Deze bepalingen worden zodanig toegepast dat:

- het in de handel brengen van de in bijlage I omschreven producten, voorzover zij aan de in deze richtlijn vervatte omschrijvingen en regels voldoen, met ingang van 1 augustus 2003 wordt toegestaan;
- het in de handel brengen van producten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, met ingang van 1 augustus 2004 wordt verboden.

Producten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, maar die vóór 1 augustus 2004 overeenkomstig

Richtlijn 74/409/EEG zijn geëtiketteerd, mogen evenwel in de handel worden gebracht totdat de voorraden zijn opgebruikt.

Wanneer de lidstaten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de lidstaten.

Artikel 10

Deze richtlijn treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Artikel 11

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

Gedaan te Brussel, 20 december 2001.

Voor de Raad

De voorzitter

C. PICQUÉ

BIJLAGE I

BENAMINGEN, OMSCHRIJVINGEN EN DEFINITIES VAN DE PRODUCTEN

1. 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 levende plantendelen, welke grondstoffen door de bijen worden vergaard, verwerkt door vermenging met eigen specifieke stoffen, gedeponeerd, gedehydreerd, en in de honingraten opgeslagen en achtergelaten om te rijpen.
2. Als voornaamste honingsoorten worden onderscheiden:
 - a) naar gelang van de oorsprong:
 - i) bloemenhoning/bloemenhonig of nectarhoning/nectarhonig
honing die uit plantennectar is verkregen;
 - ii) honingdauwhoning/honingdauwhonig
honing die voornamelijk is verkregen uit uitscheidingsproducten van plantensapzuigende insecten (Hemiptera) op de levende plantendelen of uit afscheidingsproducten van levende plantendelen;
 - b) naar gelang van de wijze van productie en/of presentatie:
 - iii) raathoning/raathonig
honing die door bijen is opgeslagen in de gesloten cellen van kort tevoren door henzelf gemaakte raten of fijne platen was, uitsluitend bestaande uit bijenwas, zonder broed, en die in hele raten of delen daarvan wordt verkocht;
 - iv) brokhoning/brokhonig of raatbrokken in honing/honig
honing die één of meer brokken raathoning bevat;
 - v) lekhoning/lekhonig
honing, verkregen door het laten uitlekken van geopende raten zonder broed;
 - vi) slingerhoning/slingerhonig
honing, verkregen door het slingeren van geopende raten zonder broed;
 - vii) pershoning/pershonig
honing, verkregen door het samenpersen van raten zonder broed zonder verwarming of bij matige verwarming van maximaal 45 °C;
 - viii) gefilterde honing/gefilterde honig
honing, verkregen door zodanige verwijdering van vreemde anorganische of organische stoffen, dat een aanzienlijk deel van de pollen is verwijderd.
3. Bakkershoning
Honing die a) geschikt is voor industrieel gebruik of als ingrediënt in andere, vervolgens verwerkte levensmiddelen, en die b):
 - een vreemde smaak of reuk kan vertonen, of
 - begonnen is te gisten of gegist heeft, of
 - is oververhit.

BIJLAGE II

KENMERKEN VAN DE SAMENSTELLING VAN HONING

Honing bestaat hoofdzakelijk uit diverse suikers, met name fructose en glucose, en andere stoffen zoals organische zuren, enzymen en vaste deeltjes ten gevolge van het vergaren van de honing. De kleur van honing varieert van bijna kleurloos tot donkerbruin. Honing kan vloeibaar, dikvloeibaar of (gedeeltelijk of geheel) gekristalliseerd zijn. De smaak en het aroma kunnen variëren, maar zijn een afgeleide van de plant van oorsprong.

Wanneer honing als zodanig in de handel wordt gebracht of wordt verwerkt in enig voor menselijke consumptie bestemd product, mogen daar generlei levensmiddelen ingrediënten of levensmiddelenadditieven aan worden toegevoegd, noch andere stoffen dan honing. Honing dient zoveel mogelijk vrij te zijn van organische of anorganische vreemde bestanddelen. Behoudens het bepaalde in punt 3 van bijlage I mag de honing geen vreemde smaak of reuk en geen begin van gisting vertonen, mag de zuurtegraad niet kunstmatig zijn gewijzigd en mag de honing niet zodanig zijn verwarmd dat de natuurlijke enzymen zijn vernietigd of grotendeels geïnactiveerd.

Onverminderd bijlage I, punt 2, onder b), viii), mag geen pollen noch enig ander bestanddeel dat specifiek is voor honing, aan het product worden onttrokken, tenzij dit bij het verwijderen van vreemde anorganische of organische stoffen onvermijdelijk is.

Van honing die als zodanig in de handel wordt gebracht of wordt verwerkt in enig voor menselijke consumptie bestemd product, dient de samenstelling aan de volgende criteria te voldoen:

1. Suikergehalte

1.1. Fructose- en glucosegehalte (in totaal)

- | | |
|--|-----------------------|
| — nectarhoning | ten minste 60 g/100 g |
| — honingdauwhoning, al dan niet met nectarhoning gemengd | ten minste 45 g/100 g |

1.2. sacharosegehalte

- | | |
|--|------------------------|
| — algemeen | ten hoogste 5 g/100 g |
| — witte acacia (<i>Robinia pseudoacacia</i>), alfalfa (<i>Medicago sativa</i>), menzies banksia (<i>Banksia menziesii</i>), rode hanenkop (<i>Hedysarum</i>), rode eucalyptus (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , <i>Citrus</i> spp. | ten hoogste 10 g/100 g |
| — lavendel (<i>Lavandula</i> spp.), bernagie (<i>Borago officinalis</i>) | ten hoogste 15 g/100 g |

2. Vochtgehalte:

- | | |
|---|------------------|
| — algemeen | ten hoogste 20 % |
| — struikheidehoning (<i>Calluna</i>) en bakkershoning in het algemeen | ten hoogste 23 % |
| — bakkershoning van struikheide (<i>Calluna</i>) | ten hoogste 25 % |

3. Gehalte aan niet in water oplosbare stoffen:

- | | |
|--------------|-------------------------|
| — algemeen | ten hoogste 0,1 g/100 g |
| — pershoning | ten hoogste 0,5 g/100 g |

4. Soortelijke elektrische geleiding

- | | |
|--|-----------------------|
| — andere dan hieronder genoemde honing, en mengsels daarvan | ten hoogste 0,8 mS/cm |
| — honingdauwhoning, kastanjebloesemhoning en mengsels daarvan, uitgezonderd mengsels met de hieronder genoemde honingsoorten | ten minste 0,8 mS/cm |
| — uitzonderingen: aardbeiboom (<i>Arbutus unedo</i>), dopheide (<i>Erica</i>), eucalyptus, lindebloesem (<i>Tilia</i> spp.), struikheide (<i>Calluna vulgaris</i>), <i>Leptospermum</i> , <i>Melaleuca</i> spp. | |

5. Vrije zuren:

- | | |
|-----------------|--|
| — algemeen | ten hoogste 50 milli-equivalenten
zuur per 1 000 gram |
| — bakkershoning | ten hoogste 80 milli-equivalenten
zuur per 1 000 gram |

6. Diastase-index en gehalte aan hydroxymethylfurfural (HMF), bepaald na bereiding en menging:

a) diastase-index (Schade-schaal):

- | | |
|--|--------------|
| — algemeen, behalve bakkershoning | ten minste 8 |
| — honing met een gering natuurlijk enzymgehalte (bijvoorbeeld honing van citrusvruchten) en een HMF-gehalte van niet meer dan 15 mg/kg | ten minste 3 |

b) HMF

- | | |
|--|--|
| — algemeen, behalve bakkershoning | ten hoogste 40 mg/kg (onder voorbehoud van het bepaalde onder a), tweede streepje) |
| — honing die naar vermeld van oorsprong is uit gebieden met een tropisch klimaat en mengsels daarvan | ten hoogste 80 mg/kg |
-