

# NÅR HONNING SMAGER AF GEOGRAFI

AF LISE HANSTED &  
ASKE SKOVMAND BOSSELMANN  
Danmarks Biavlerforening og  
Københavns Universitet  
lh@biavl.dk og ab@ifro.ku.dk

I 2011 fik biavlere i den italienske bjergregion Belluno anerkendt sammenhængen mellem den lokale flora, de lokale produktionsforhold og kvaliteten af de lokale honninger. Siden da er prisen på de seks lokale honninger steget med 50%, og områdets navn forbindes nu med kvalitetshonning. På samme måde er over 30 honninger i Europa registreret med Beskyttet Geografisk Betegnelse eller Beskyttet Oprindelses Betegnelse. Det har ledt til beskyttelse af lokale brands, højere priser og bedre organisering af biavlere. Anerkendelsen, som er givet af EU, er også en mulighed for merværdi for dansk lokal kvalitetshonning.

*Honning fra Belluno regionen i Italien smager af de lokale forhold: flora, klima, topografi, nedbør og soltimer, samt at der ikke er intensivt landbrug i nærheden. Dette anerkendes med Beskyttet Geografisk Betegnelse, der siden registreringen i 2011 har ført til højere priser og bedre kendskab til regionen blandt forbrugere. Foto Mattia Insolera 2016.*



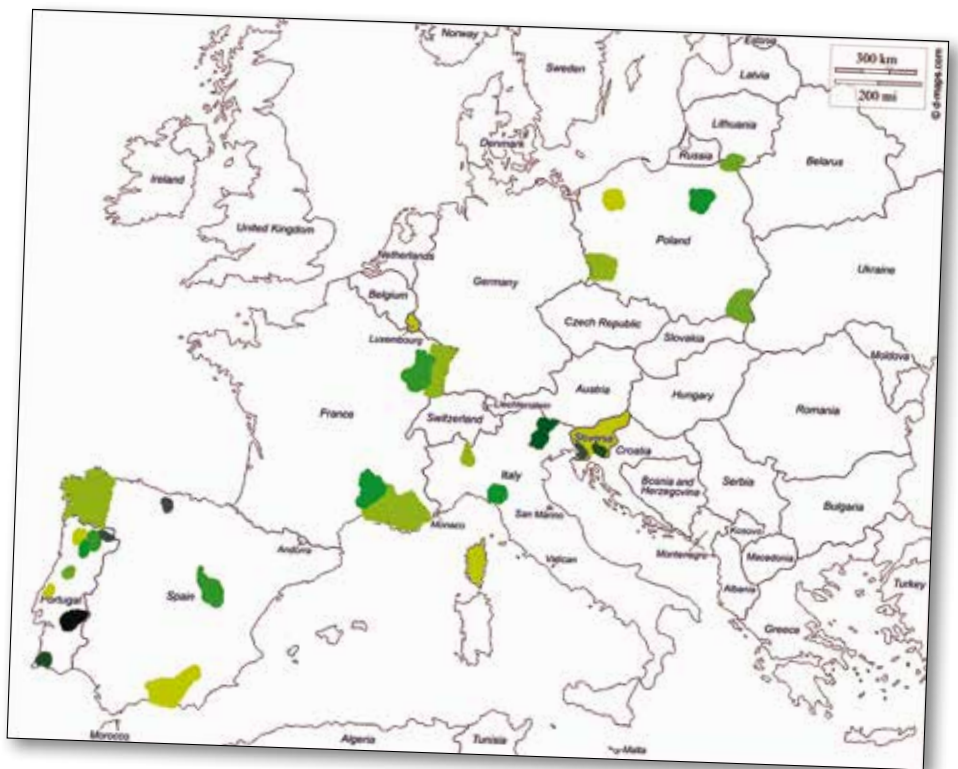
## BGB/BOB honninger i Europa

Siden 1992 har det været muligt at registrere og beskytte fødevarer, hvis kvaliteter er bundet til produktionsområdet, med enten Beskyttet Geografisk Betegnelse (BGB) eller Beskyttet Oprindelses Betegnelse (BOB). Konceptet går langt tilbage i historien og er måske bedst kendt fra sydeuropæiske vinproducenter, der tidligt oprettede et klassificeringssystem, der anerkendte vinområdernes særegne *terroir*, dvs. naturens og kulturens indflydelse på produktets kvaliteter. På samme måde anerkendes i dag alle typer af fødevarerprodukter gennem BOB mærket, som kræver at produktet er fremstillet, forarbejdet og tilvirket i et geografisk begrænset område, eller gennem BGB mærket, som kun kræver mindst én af disse betingelser opfyldt.

I dag er omkring 1400 fødevarerprodukter registreret med BOB eller BGB; ikke medregnet vine og andre drikkevarer, som registreres i et andet system. Det estimeres, at BOB og BGB mærkede varer i EU i gennemsnit sælges til priser, der er mere end dobbelt så høje som for lignende ikke-mærkede varer. Der er dog stor forskel blandt BOB og BGB produkterne, og et forholdsvis lille antal produkter står for størstedelen af merværdien, bl.a. parmaskinke og en række kendte italienske og franske oste.

Blandt de første produkter der opnåede BOB mærkning i EU, var en række portugisiske honninger fra små områder i hele landet. I dag er antallet af BOB og BGB honninger steget til 31, og flere er på vej. Som det fremgår af kortet og den tilhørende tabel bliver de fleste registrerede honninger produceret i den sydlige del af Europa. Længere nordpå er det kun Polen og Litauen der er med, hvilket til dels skyldes at oprindelses-konceptet har sine historiske rødder i den sydeuropæiske kultur.

Der er meget stor forskel på hvor stort et område og hvor mange forskellige honninger, der er dækket



Kort over BGB og BOB registrerede honninger i Europa.  
De grønne nuancer er kun med til at differentiere de forskellige områder.

<b>Portugal</b>	Mel da Serra da Lousã	1995	<b>Frankrig</b>	Miel de Corse	2000	
	Mel do Parque de Montezinho	1995		Miel de sapin des Vosges	2005	
	Mel do Ribatejo Norte	1996		Miel de Provence	2005	
	Mel das Terras Altas do Minho	1996		Miel d'Alsace	2005	
	Mel da Terra Quente	1996		Miel des Cévennes	2015	
	Mel da Serra de Monchique	1996		<b>Polen</b>	Miód Dolnośląskich	2008
	Mel do Alentejo	1996			Podkarpacki miód spadziowy	2010
	Mel dos Açores	1996			Miód kurpiowski	2010
	Mel de Barroso	2005			Miód drahimski	2011
	<b>Spanien</b>	Miel de La Alcarria		1996	<b>Italien</b>	Miele della Lunigiana
Miel de Granada		2005	Miele delle Dolomiti Bellunesi	2011		
Miel de Galicia		2007	Miele Varesino	2014		
Miel de Tenerife		2014	<b>Slovenien</b>	Kočevski gozdni med	2011	
Miel de Liébana		2016		Slovenski med	2013	
		Kraški med		2013		
<b>Litauen</b>	Lazdijų krašto medus	2012				
<b>Luxembourg</b>	Marque nationale de Luxembourg	2000				

af hver BOB eller BGB. I det nordlige Rhin-område i Frankrig dækker BOB mærket en enkelt type honningdughonning baseret udelukkende på grantræer i Vosges bjergene. Omvendt er 12 forskellige typer af honning produceret i Slovenien inkluderet i et nationalt BGB mærke, der dog konkurrerer med to mindre BOB mærker i landet. Tilsvarende har Luxembourg, Azorerne, Korsika og Gallien hvert deres eget BOB mærke, som dækker hele landet, øen eller regionen. BGB og BOB mærkerne tjener flere formål; anerkendelse og promovning af en lokal produktion, beskyttelse af det lokale brand mod falsk markedsføring, fastholdelse af eksisterende markeder og adgang til nye, samt ikke mindst en højere salgspris. Produkterne mærkes med et rødt/gult BOB eller blå/gult BGB mærke.



*BOB og BGB mærkerne.*

### Betydning i Danmark

I Danmark er betegnelserne kun kendt af en mindre del af befolkningen, men bliver man opmærksom på dem, vil man opdage, at der er mange fødevarer på supermarkedernes hylder, som er mærket med et lille BOB eller BGB mærke.

Den danske ost Esrom var blandt de første produkter i EU, der i juni 1996 tildelt kvalitetsbetegnelsen BGB. Et halvt år efter fulgte de danske Lammefjordsgulerødder trop. Siden da er Danablu kommet til i 2003 og Vadehavsstude, Vadehavslam og Lammefjordskartofler i 2012-14. For ostene har BGB betegnelsen været vigtig for at opretholde en høj kvalitet og for at forhindre udenlandske firmaer i at kopiere navn og teknik. Modsat de øvrige danske BGB og BOB varer, kan de danske BGB oste produceres i hele landet. Erfaringerne har været så positive, at man har valgt også at søge betegnelsen for Danbo og Havarti, hvilket forventes at blive godkendt når som helst. For grøntsagerne i Lammefjorden har BGB betegnelsen medvirket til en bedre branding af Lammefjorden, og selv om det kun er gulerødderne og kartof-



*Der er mange varer med BGB eller BOB mærke i de danske supermarkeder. Her er det Lammefjordskartofler og Danablu. Foto Lise Hansted.*

lerne, som har betegnelsen, så har det smittet af på salget af alle Lammefjordens øvrige grøntsagsprodukter, som f.eks. asparges og pastinak. Betegnelsen har gjort det muligt med Fødevarestyrelsens hjælp at stoppe plagiering og opretholde en høj kvalitet, og den har medvirket til at styrke sammenholdet i Lammefjordens Grøntsagslaug.

### Krav til BGB/BOB honninger

Sammenslutninger af biavlere kan søge EU kommissionen om BOB eller BGB registrering af en eller flere honninger, som beskrevet i EU forordning nr. 1151/2012. Der er visse krav til ansøgningen, såsom dokumentation for at produktets kvalitet "hovedsagelig eller fuldstændig kan tilskrives et geografisk miljø med dets naturbetingede og menneskelige faktorer". Dertil kommer en specifikation af produktionsmetoder og de vigtigste oplysninger fra varedeklarationen. I 1990'erne blev selv korte ansøgninger godkendt, men i de senere år er ansøgningerne blevet ganske lange og indeholder detaljerede beskrivelser af områdets særegne flora, naturtype, typografi og klima, samt af udviklingen af den lokale honningproduktion gennem tiderne. Honningen selv beskrives ved dominerende blomstertyper og pollen, samt fysio-kemiske karakteristika, såsom farve, viskositet, vandindhold, pH, HMF, indhold af sukertyper, diastatisk indeks, frie syrer, og elektrisk ledningsevne. I få tilfælde inkluderes også en sensorisk analyse. Der er meget stor forskel på detaljegraden, som fortrinsvis tjener til at ude-

lukke forsøg på misbrug af honningens gode navn. Beskrivelsen af produktionsmetoden og honningens karakteristika indgår i en standard, der understøtter BOB/BGB mærket, og den skal jævnligt verificeres af en uafhængig tredjepart.

### Perspektiver for dansk honning?

I Danmark har vi en lang og stolt tradition for at producere ren honning af høj kvalitet, for ikke at bruge pesticider i biavlen og for at være troværdige. Tidligere stod Danmarks Biavlerforenings logo alene som garant for kvalitet, men det er under pres i konkurrencen om kundernes gunst bl.a. pga. andre mærker. Salget af dansk honning udfordres i stigende grad af importeret honning, både af de billigere udenlandske honninger og af de dyrere, især de økologiske og flydende honninger. Som forbruger kan det være fristende at vælge den udenlandske økologiske honning fremfor den ofte dyrere danske konventionelle honning. Salget af økologisk honning er da også steget fra 117 tons i 2004 til 607 tons i 2012, hvilket er et udtryk for stigende interesse for specialhonninger.

Den beskyttede betegnelse gennem BGB eller BOB giver mulighed for at brande dansk honning som et høj kvalitetsprodukt i endnu højere grad end nu, uanset om honningen er økologisk eller ej, og den kunne medvirke til at forhøje salgsmængde og priser. Den kunne også bruges til at fortælle forbrugere, at dansk honning for nogle parametre kan være bedre end den udenlandske økologiske honning, f.eks. har en mindre undersøgelse lavet af Danmarks Biavlerforening vist, at enzymindholdet i konventionel dansk honning er væsentligt højere end i uden-

landsk økologisk honning. I eksportøjemed kunne beskyttelsen give adgang til nye markeder og til at hæve både pris og mængde af eksporteret dansk honning, især i de europæiske lande, hvor mærkerne er udbredte.

En beskyttet betegnelse for dansk honning kan gælde for landet som helhed, som det er tilfældet i Slovenien, eller for specifikke, mindre områder, som det er tilfældet for de fleste BGB og BOB honninger i Europa, og som man f.eks. har gjort for de danske vine. For sidstnævnte har man valgt at lave fire beskyttelser for henholdsvis Jylland, Fyn, Sjælland og Bornholm for at give producenterne mulighed for at producere egnsvine.

### Krav til dansk BGB eller BOB honning

En beskyttet betegnelse stiller krav til både honning og biavlere. Man skal være organiseret som f.eks. i Danmarks Biavlerforening, og honningen skal være af høj kvalitet - krav de fleste biavlere i Danmark kan klare. Honningen skal testes regelmæssigt for at sikre, at kvaliteten er i orden. Dette er forbundet med en udgift, men kontrollen foregår oftest som stikprøver, og udgiften hertil kan fordeles på alle deltagende producenter, lige som det gøres for de danske BGB oste. I forbindelse med en ansøgning laver producenter i samarbejde med Fødevarerstyrelsen og et selvvalgt analysefirma en specifikation af hvilke krav, honningen skal leve op til og hvordan den skal testes. Herefter sendes ansøgningen til EU.

Hvor store perspektiverne er for dansk honning, og om man vil påtage sig det arbejde, der er forbundet ved en evt. registrering, vil kræve en nærmere analyse, men som Leif Ganderup, formand for Danske Vingårde, som selv har betegnelsen, siger: »Det vil være en stor fordel for dansk honning, hvis den opnår betegnelsen, da den så kan skille sig mere ud, og det danske kan markeres tydeligere«.



Skal BGB eller BOB mærkerne fremover stå på Danmarks Biavlerforenings etiket? Foto Lise Hansted.

Lise Hansted og Aske Skovmand Bosselmann arbejder sammen med Henrik Egelyng fra Københavns Universitet og forskere fra fire afrikanske universiteter samt The World Agroforestry Centre (ICRAF) med brugen af BGB og BOB i Afrika i projektet VALOR. Projektet er støttet af Danida.