

The background image shows a large number of small, clear glass jars filled with honey, arranged in neat rows. One jar in the center foreground is slightly out of focus, showing the golden honey inside. The jars have gold-colored lids.

Honigkurs Teil 3 Rechtsvorschriften

Schulungsunterlage für Fachwarte
Stand: Dezember 2021

Honigrecht

Welche Vorschriften müssen eingehalten werden?

Rechtsvorschriften



Mit den nachfolgenden Folien wird nicht das gesamte Lebensmittelrecht abgedeckt.
Zu detaillierteren Informationen gibt die zuständige Lebensmittelkontrollbehörde Auskunft.

Schutz des Verbrauchers vor

- gesundheitlicher Beeinträchtigung
- Täuschungen

Schaffen von Transparenz

- richtige Produktbezeichnung
- Preisangaben
- Herstellerangaben
- Loskennzeichnung

Qualitätssicherung

- Mindestqualitätsstandards bei Einfuhr
- Qualitätssicherung der eigenen Produkte

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch

§ 11 Schutz vor Täuschung

Verkauf von Honig mit falschen oder irreführenden Angaben (z.B. falsche Sortenbezeichnung) stellt eine Täuschung dar

und Verbot der gesundheits- bzw. krankheitsbezogenen Werbung

- Schutz vor „Quacksalberei“
- eine heilende oder gesundheitsfördernde Wirkung ist für den einzelnen Honig nicht nachweisbar

Qualitätsparameter

Die Honigverordnung

- ist ein Teil des Lebensmittelrechts
- definiert, was Honig ist
- gibt vor, wie Honig zu behandeln ist
- legt Qualitätsanforderungen fest

Was ist Honig?

Begriffsbestimmung (Honigverordnung)

Honig ist der **natursüße** Stoff,

der von Honigbienen erzeugt wird, indem die Bienen

- Nektar von Pflanzen oder
- Sekrete **lebender** Pflanzenteile oder
- sich auf den lebenden Pflanzenteilen befindliche Exkrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen,

durch **Kombination mit eigenen spezifischen Stoffen** umwandeln, einlagern, dehydratisieren

und in den Waben des Bienenstockes speichern und **reifen** lassen.

Honigverfälschungen

Können vorkommen durch:

- unreif geernteten Honig (mangelhafte Invertierung)
- erhöhter Wert an Saccharose
- das Verfüttern von Zucker an die Bienen:
 - Reste vom Winterfutter im Frühjahrshonig
 - Reizfütterung, Trachtlückenfütterung
- fehlendes Aroma, verändertes Zuckerspektrum
- das Verfüttern von Futterteig mit Fremdpollen oder Eiweißzusatz
- Zusatz verschiedener Zucker (z.B. Reissirup) zum Honig
- Eintrag von Fremdstoffen z.B. Fruchtsäfte bei Kirschessigfliegenbefall

Rückstandshöchstmengenverordnung

Ziel: Schutz der Verbraucher vor gesundheitlich bedenklichen Rückständen

- regelt die Rückstandshöchstgehalte (RHG)
- und setzt einen allgemeinen Höchstwert fest, der immer dann gilt, wenn kein Rückstandshöchstgehalt festgesetzt wurde
„Standardhöchstwert“: 0,01 mg/kg

Antibiotika: der Einsatz in der Imkerei ist in der gesamten EU nicht erlaubt! Hier gilt eine **Nulltoleranz** bezüglich des Nachweises von Rückständen im Honig!

Die Qualitätskriterien

- Für die Punkte Geruch, Geschmack und Farbe gilt, dass sie **alle honigtypisch** sein müssen.
- Die Verpackung (Glas, Deckel und ggf. Einlage) und der Honig müssen sauber sein!
- Die Konsistenz (flüssig, kristallisiert / feinsteif) muss einheitlich sein. Kristalle sollten nicht spürbar sein.
- Für die Merkmale, die im Labor erfasst werden müssen, gibt es nach der Honigverordnung und nach den Richtlinien der Verbände gewisse Richtwerte, die nicht unter- bzw. überschritten werden dürfen.

Wassergehalt

- Der Wassergehalt ist ein Kriterium für den Reifegrad des Honigs.
- Honig über 18 % ist extrem instabil und gärungsgefährdet.

Gäriger Honig

- darf nicht mehr als Speisehonig vermarktet werden.
- sollte nicht als Futterhonig genutzt werden.
- ist nicht zur Methherstellung geeignet.



Eine nachträgliche Trocknung ist nicht zulässig!

„Honig dürfen keine honigeigenen Stoffe entzogen werden“

Enzymaktivität

- Die Enzymaktivität ist ein weiteres Kriterium für den Reifegrad und die Naturbelassenheit eines Honigs.
- Enzyme sind **wärmeempfindlich**.
- Eine Erwärmung über 40°C führt zur Schädigung der Enzyme und damit zu deren Aktivitätsverlust.
- Die **Invertaseaktivität** muss nach den Richtlinien der Verbände **mindestens 64 U/kg (BIV mind. 65 U/kg)** betragen.
- Die **Diastaseaktivität** muss nach der Honigverordnung **mindestens 8 Einheiten** betragen.

HMF = Hydroxymethylfurfural

- HMF ist ein Umbauprodukt von Zuckern, insbesondere der Fruktose.
- Der HMF-Gehalt steigt während der Lagerung und durch Wärmeeinwirkung.
- HMF dient deshalb als Qualitätsmerkmal.
- Nach der **Honigverordnung** darf der Wert höchstens **40 mg/kg**,
- nach den Richtlinien der **Verbände** höchstens **15 mg/kg** betragen.

Qualitätskriterien: gesetzliche Vorgaben - DIB

Qualitätskriterium	Honigverordnung	DIB-Richtlinien	Qualitäts-hervorhebende Angaben Auslese	Qualitäts-hervorhebende Angaben feine Auslese Premium
Wassergehalt	20 % Heide 23%	18 % Heide 21,4%	maximal 18 %	maximal 18 %
HMF	40 mg/kg	höchstens 15 mg/kg	höchstens 15 mg/kg	höchstens 10 mg/kg
Invertase	keine Festlegung	mindestens 64 U/kg	mindestens 60 U/kg	mindestens 85 U/kg

Qualitätskriterien: DIB, BIV und VBB

Qualitätskriterium	Honigverordnung	DIB-Richtlinien	BIV-Richtlinien	VBB-Richtlinien
Wassergehalt	höchstens 20 % Heide 23%	höchstens 18 % Heide 21,4%	höchstens 18 % Heide 21,5 %	höchstens 18 %
HMF	höchstens 40 mg/kg	höchstens 15 mg/kg	höchstens 15 mg/kg	höchstens 15 mg/kg
Invertase	keine Festlegung	mindestens 64 U/kg	mindestens 65 U/kg	mindestens 64 U/kg

Rechtsgrundlagen zur Honiggewinnung

EU-Hygienerecht und nationale Lebensmittelhygieneverordnung

- dienen dem Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Schäden durch Lebensmittel.
- gelten für alle Lebensmittelunternehmen.
- betreffen auch die Primärproduktion (nicht verarbeitete Produkte).

Personalhygiene

- Hygieneschulungen für Mitarbeiter verpflichtend
- Saubere Arbeitskleidung
- Kopfbedeckung
- Persönliche Sauberkeit (Hände gründlich waschen!)
- Personen frei von ansteckenden Krankheiten
- Wunden vollständig abdecken



Betriebshygiene

- wischbare Wände und Böden
- Waschbecken
- Reinigungsbecken
- Trinkwasserversorgung
- Splitterschutz an Lampen
- Fliegengitter
- Taugliche Materialien der Geräte



Küchen und Hauswirtschaftsräume

...können „befristete“ Schleuderräume sein.

Vorbereitung der Räume:

- Reinigung der Böden und ggf. der Decke (Spinnweben)
- Reinigung der Arbeitsflächen
- „Staubfänger“ wie offene Regale etc. abdecken
- Keine Haustiere (Vogelkäfig, Katzenklo etc.)
- Keine Zimmerpflanzen
- Keine Abfälle
- Keine Haushaltschemikalien



Die Lebensmittelsicherheit liegt in der **Eigenverantwortung** des verarbeitenden Betriebes.

- Durch betriebliche Eigenkontrollen nach den Grundsätzen des **HACCP-Konzeptes (Hazard Analysis and Critical Control Points = Gefährdungsanalyse)** kann dieser Verantwortung nachgekommen werden.

Das Eigenkontrollsystem HACCP

(„Hazard Analysis Critical Control Points“)

„**Gefahrenanalyse kritischer Kontrollpunkte**“

- hilft Risiken bei der Lebensmittelproduktion zu erkennen und zu vermeiden
- dient der Lebensmittelsicherheit
- Die Primärproduktion ist zwar ausgenommen, es wird aber auch hier **dringend empfohlen**.
- Eine Dokumentation der kritischen Kontrollpunkte kann bei eventuellen Beanstandungen sehr hilfreich sein!

Für die Bereiche

- Honiggewinnung
- Honigbearbeitung
- Honigabfüllung
- Honiglagerung
- sowie für die dafür vorgesehenen Räume und Geräte sind folgende Punkte zu beachten:

HACCP-Konzept

1. Gefahren ermitteln
2. Kritische Kontrollpunkte erkennen
3. Grenzwerte festlegen
4. Verfahren zur Überwachung der Kontrollpunkte einführen
5. Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen umsetzen
6. Erfolg der Maßnahmen beurteilen
7. Dokumentation erstellen

Beispiel für ein Eigenkontrollsystem

Kontrollpunkt im Prozess	Mängel/ Kontrolle auf:	Kontrollmethode	Maßnahmen
Honig im Klärgefäß (Eimer)	Schaumbildung auf Oberfläche	Sichtkontrolle	Schaumreste durch Abschöpfen entfernen und erneut klären lassen
Honig lagern	Luftfeuchtigkeit	Kontrolle mit Hygrometer	mit Entfeuchter Raumluft trocknen
Honig verflüssigen	Erwärmungs-temperatur	Temperaturmessung mit Thermometer	Thermostat nachregeln
Honig abfüllen	Sauberkeit der Gläser	Sichtkontrolle	erneute Reinigung der Gläser

Eigenkontrollsystem: Checklisten

Honiggewinnung	
	geprüft?
Entdeckungsgeschirr, -geräte gereinigt und trocken, rostfrei	<input type="checkbox"/>
Honigschleuder gereinigt und trocken, korrosionsfrei	<input type="checkbox"/>
Schmiermittel für Schleuder lebensmittelgeeignet?	<input type="checkbox"/>
Siebe, Siebvorrichtungen gereinigt und trocken	<input type="checkbox"/>
Lagerbehälter lebensmittelgeeignet, gereinigt und trocken, ohne Fremdgeruch	<input type="checkbox"/>
Kleingeräte (z.B. Teigschaber, Rührgeräte, etc.) gereinigt und trocken	<input type="checkbox"/>

Quelle: QM- © LV WL, Hamm & LWK NRW, Münster, verändert

Eigenkontrollsystem: Checklisten

Abfüllen von Honig

	Geprüft und o.K.	Wert Bemerkungen
Los-Nummer:		
Lagerbehälter Nr.		
Erwärmen: (Temperatur im Erwärmungsgerät)	<input type="checkbox"/>	
Wassergehalt (vor Abfüllung)	<input type="checkbox"/>	
Abfüllbehälter: (gereinigt und trocken, keine Anhaftungen, Quetschhahn geprüft, Abrieb ausgeschlossen)	<input type="checkbox"/>	
Gläser: (gereinigt und trocken, ohne Fremdgeruch, ohne Beschädigungen (Absplitterungen, Sprünge etc))	<input type="checkbox"/>	
Deckel: (sauber und trocken, ohne Fremdgeruch, ohne Beschädigungen)	<input type="checkbox"/>	
Deckeleinlagen: (neu, ohne Fremdgeruch)	<input type="checkbox"/>	
Mindestens haltbar bis:		
Datum/Nr der Rückstellprobe:		

Quelle: QM- © LV WL, Hamm & LWK NRW, Münster, verändert

Was **sollte** dokumentiert werden ?

- Schulungsmaßnahmen
- Schädlingsbekämpfung (z.B. Ameisen, Varroa)
- Reinigung
- Überwachungstätigkeit von Kontrollpunkten

Warum **sollte** dokumentiert werden ?

- zur Absicherung bei Anschuldigungen hinsichtlich Hygieneverstößen
(Beweislast liegt beim Hersteller!)

Beispiel einer Dokumentation

Schädlingskontrolle – Beispiel

(Insekten, Säugetiere etc.) regelmäßige Kontrolle

Schädling	Raum	Durchgeführte Maßnahme/ Datum:	Kontrolle am:	Anmerkungen	Unterschrift
Mäuse	Lagerraum	Mausefalle 03.10.2021	04.10.2021	Fang	
Ameisen	Schleuder- raum	Köderdose 03.07.2021	12.07.2021	kein Ameisenbelauf	
Motten					

Rechtsgrundlagen zur Abfüllung

Quantität

- Mess- und Eichgesetz
 - + Mess- und Eichverordnung
 - + Fertigpackungsverordnung
- regelt zulässige Füllmengenabweichungen
- geeichte Waage + geeichte Gewichte



Qualität

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
 - + Honigverordnung
 - + Verbandsrichtlinien
- regelt Mindesteigenschaften des Produktes

Geeichte Waage oder Eichgewicht

- Die angegebene Füllmenge (= Nennfüllmenge) muss tatsächlich im Glas enthalten sein.
- Deshalb sind eine geeichte Waage oder ein Eichgewicht (bei Verwendung einer Balkenwaage) vorgeschrieben.
- Diese sind regelmäßig beim zuständigen Eichamt zu eichen.



Gläser befüllen

- Die Nennfüllmenge muss eingefüllt werden. In ein 500g-Glas müssen 500 g eingefüllt werden. Es darf mehr als die Nennfüllmenge abgefüllt werden. (Mit der Mehreinwaage darf nicht geworben werden!)
- Die maximale Minusabweichung beträgt 3 % pro Glas.
- Das entspricht bei 500g-Gläsern also 15 g (= 485 g).
- Eine Minusabweichung ist nur bei 2 von 100 Gläsern erlaubt, wenn die Abweichung durch andere Gläser wieder ausgeglichen wird.
- Bei Abfüllung und Etikettierung sind die Eintragungen in das Honigbuch vorzunehmen.



Muster „Honigbuch“

[illegible]

Rechtsgrundlagen zur Etikettierung

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch

- + Honigverordnung
- + Lebensmittelinformationsverordnung
- + Loskennzeichnungsverordnung
- + Preisangabenverordnung
- + Leitsätze nach dem Deutschen Lebensmittelbuch

- regelt welche Angaben auf dem Etikett einer Fertigverpackung vorhanden sein müssen

Kennzeichnung von Honiggebinden

Verpflichtende Angaben:

- Verkehrsbezeichnung „**Honig**“
- Gewicht (Nennfüllmenge)
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
- Name und Anschrift der Imkerei
- Ursprungsland
- Losnummer (bei taggenauem MHD nicht notwendig)

Eine **Honigsorte** muss **nicht** angegeben werden!

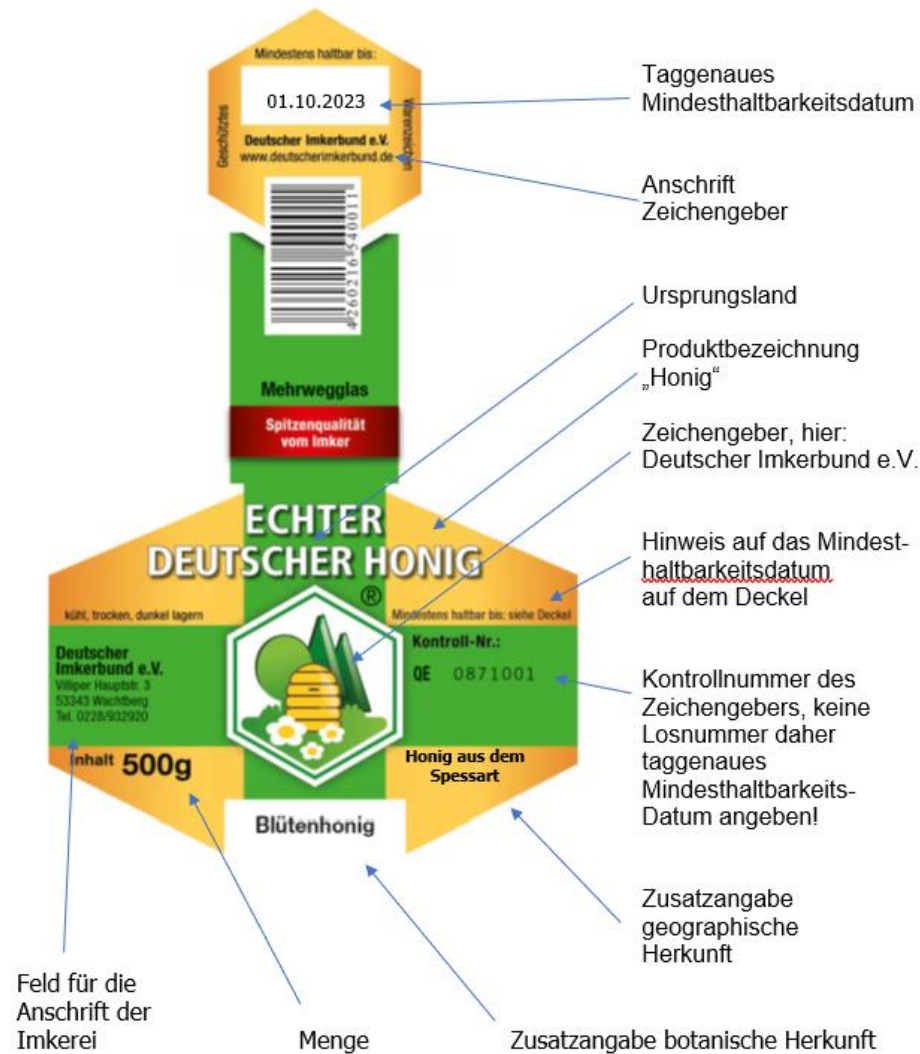
Kennzeichnung von Honigetiketten

Alle verpflichtenden Angaben müssen

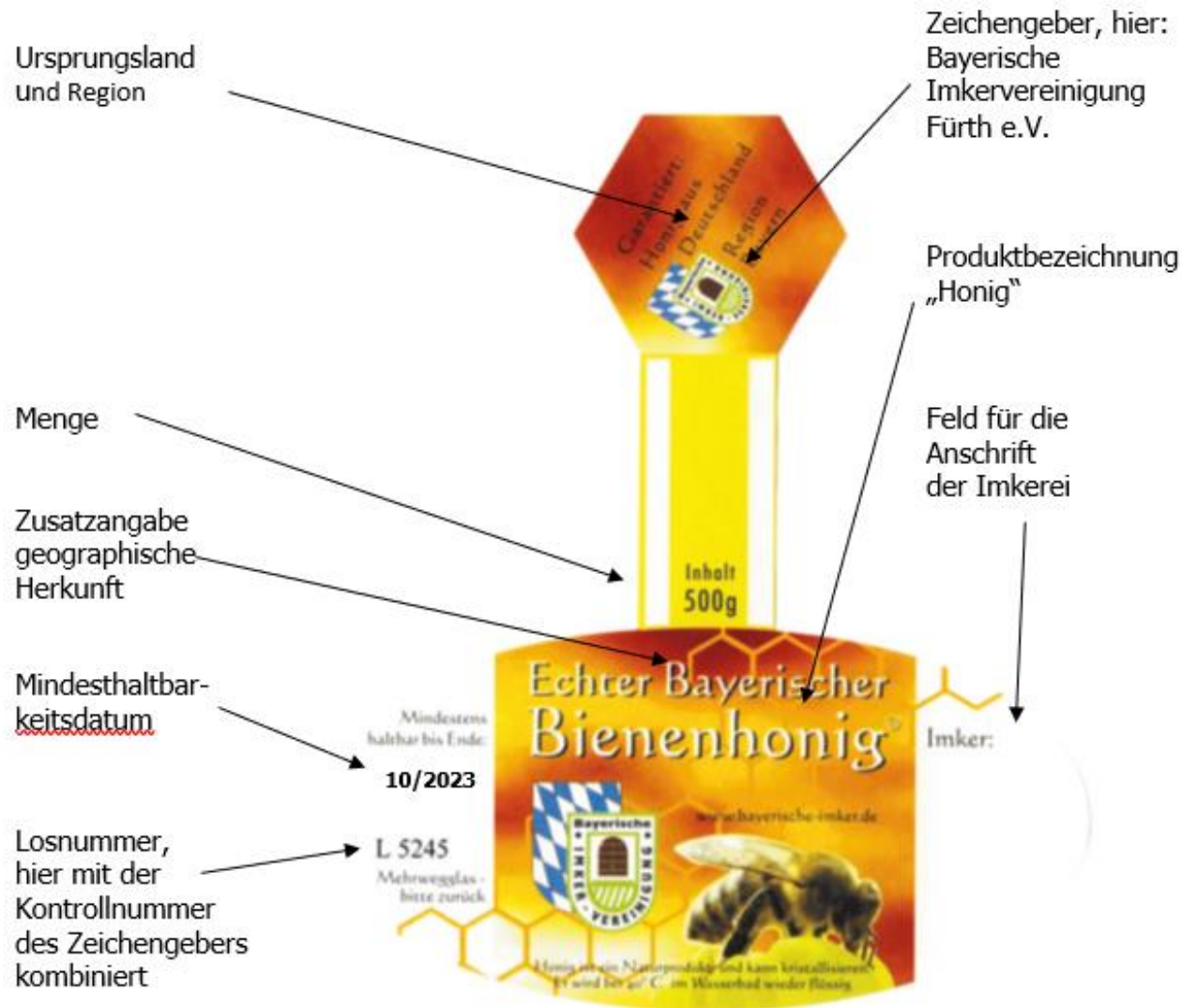
- an einer Stelle im Sichtfeld des Betrachters
- deutlich lesbar
- und unverwischbar stehen.
- **Schriftgröße:**
 - ▶ mindestens 4 mm bezogen auf das kleine „x“ der jeweiligen Schriftart
(bei Nennfüllmengen von 200 bis 1000 g)

Etikett des DIB

I



Etikett der BLV



Etikett VBB



§ 42 (1) „...wobei die Menge ...ohne Öffnen oder merkliche Änderung der Verpackung nicht verändert werden kann.“

Siegellasche:

- Eine Manipulation am abgefüllten Glas ist mit Siegellasche erkennbar.
- Eine Siegellasche stellt beim Honigglas eine praktikable Möglichkeit dar, Manipulationen zu erkennen.
- Die Verwendung wird empfohlen, ist aber nicht verpflichtend.

Preisangabenverordnung

- Der Preis muss für den Käufer erkennbar sein.
- Eine Auspreisung am Regal oder Verkaufstisch ist ausreichend.
- Der **Grundpreis** bezieht sich auf 100 g (wenn Nennfüllmenge maximal 250 g) bzw. auf 1 kg (wenn Nennfüllmenge über 250 g) und ist anzugeben.
- **Kleine Direktvermarkter**, bei denen die Warenausgabe überwiegend im Wege der Bedienung erfolgt, sind **nicht** zur Angabe des Grundpreises verpflichtet (§ 9 Abs. 4 Nr. 3 PAngV).
 - **keine Grundpreisangabe bei „Haustürverkauf“**

- Nach dem Verpackungsgesetz sind gewerbsmäßig tätige Hersteller (in der Imkerei ab 31 Völker) verpflichtet sich vor dem Inverkehrbringen von Verpackungen registrieren zu lassen!
- **Ausgenommen** sind **Mehrwegverpackungen**. Diese müssen für eine wiederholte Befüllung geeignet und eindeutig **als Mehrwegverpackung gekennzeichnet** sein.
- Auf die Rücknahme der Mehrwegverpackung muss hingewiesen und diese auch ermöglicht werden. Dies kann z. B. durch einen aufgestellten Korb oder Kiste an der Verkaufsstelle erfolgen.
- Pfand muss nicht erhoben werden!

Verbot der gesundheitsbezogenen Werbung

- Keine Hinweise auf eine heilende Wirkung!
- Keine Symbole aus der Medizin etc. verwenden (Beispiel Äskulap-Stab – Apotheke).
- Keine Personen in Kleidung abbilden, die den Heilberufen zugeordnet werden können!
- Probleme mit der Lebensmittelkontrollbehörde und Amtsapotheker sind bei Verstößen möglich.

Honigverordnung § 2 in Verbindung mit Anlage 2

- Danach darf Honig nichts hinzugefügt und nichts entzogen werden.
- Honig darf keinen fremden Geschmack oder Geruch aufweisen.
- Honig darf nicht in Gärung übergegangen sein oder gegoren haben.
- Honig darf nicht so stark erhitzt worden sein, dass die Enzyme erheblich oder vollständig inaktiviert wurden.

Mischprodukte mit Honig

Hinweise der Lebensmittelinformationsverordnung beachten:

Honig können z.B. **Gewürze oder Nüsse** zugesetzt werden, dann ist aber ein

- Verzeichnis der Zutaten (in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils) und
- die Kennzeichnung von Stoffen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (z.B. Walnüsse) erforderlich.

Bei Zutaten, die weniger als 2 % des Endprodukts ausmachen, ist die Angabe „Enthält...“ möglich.

Mischprodukte mit Honig

Mischungen von Honig mit **Früchten** sind schwierig, da durch den Wasseranteil der Früchte die Haltbarkeit stark verkürzt wird.

Produktbezeichnung?

- Bei Mischungen wird die Bezeichnung schwierig!
- **Der Begriff „Honig“ muss in den Hintergrund treten!**
- Eine Absprache mit der Lebensmittelkontrollbehörde wird empfohlen!

„Honig dürfen keine anderen Stoffe als Honig zugefügt werden...“

- Wenn dem Honig z.B. Nüsse zugefügt werden, darf er nicht mehr die Verkehrsbezeichnung „Honig“ tragen.
- Also nicht „Honig mit Nüssen“ sondern **„Nüsse mit Honig“!**

Ein Allergenhinweis ist hier nicht erforderlich, da die Bezeichnung einen eindeutigen Hinweis auf den allergieauslösenden Stoff gibt.

Mischprodukte - Nährwertangabe

- Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur **aus einer Zutat** oder Zutatenklasse bestehen, **sind** von der Nährwertangabe **ausgenommen**.
 - **Gilt also für Honig**
- **Aber:** bei Honigmischprodukten (Nüsse mit Honig) ist somit eine Nährwertangabe erforderlich.

Verkehrsbezeichnungen von Honig

Neben der Verkehrsbezeichnung „Honig“ sind lt. HonigV noch weitere Verkehrsbezeichnungen zugelassen:

- nach Herkunft:
Blütenhonig oder Nektarhonig, **Honigtauhonig**
- nach Gewinnungsart:
Schleuderhonig, **Presshonig**
- Nach Angebotsform:
Wabenhonig (Honigwabenstücke, frisch gebaut, Rückstände!)
Scheibenhonig (Wabenhonig mit Heidehonig),
Honig mit Wabenteilen oder **Wabenstücke in Honig**
- Nach Zweckbestimmung:
gefilterter Honig (Pollen werden entzogen – für Lebensmittelindustrie)
Backhonig (Honig, der gärt, gegoren hat oder zu stark erwärmt wurde;
muss den Hinweis: „**nur zum Kochen und Backen**“ enthalten)
Wassergehalt: max. 23 % (lt. HonigV Anlage 2)

laut Honigverordnung nicht erforderlich!

aber:

Nach § 3 (3) 1 HonigV ist eine Sortendeklaration nur dann zulässig, „...wenn der Honig vollständig oder überwiegend den genannten Blüten oder Pflanzen entstammt **und** die entsprechenden organoleptischen, physikalisch-chemischen und mikroskopischen Merkmale aufweist.“

„überwiegend“

ist definiert mit **„mindestens 60 % Nektar- bzw. Honigtauanteil** der angegebenen Sorte.“

dagegen: **Regionale Herkunft**

Honig muss zu **100 %** aus der angegebenen Region stammen!

z.B. „Bayerischer Honig“, „Honig aus der Lüneburger Heide“
auch „Gebirgsblütenhonig“

(bei D.I.B bisher zulässig: Bayerischer Waldhonig,
Schwarzwaldhonig – andere Bezeichnungen genehmigen
lassen!)

Merkmalskategorien für Sortenhonig

- **Organoleptische (sensorische) Merkmale:**
Geruch, Geschmack, Farbe und Konsistenz -
honigtypisch
- **Physikalisch-chemische Merkmale:**
Elektrische Leitfähigkeit (Mineralstoffgehalt) und
Zuckerspektrum
- **Mikroskopische Merkmale:**
Spezifischer Pollenanteil, Pollenspektrum, Sedimente

In HonigV steht „**und**“ d.h. alle drei Merkmalskategorien müssen zutreffen!

Definitionen gemäß HonigV:

- **Blütenhonig:**

- Vollständig oder überwiegend aus dem Nektar von Pflanzen stammender Honig
- mindestens 60% Fruktose und Glukose
- **höchstens 0,8 mS/cm Leitfähigkeit**

- **Honigtauhonig**

- Honig der vollständig oder überwiegend aus auf lebenden Pflanzenteilen befindlichen Exkreten von an Pflanzen saugenden Insekten ... stammt
- mindestens 45 % Fruktose und Glukose
- **mindestens 0,8 mS/cm Leitfähigkeit**
(auch für Mischungen mit Honigtauhonigen!)

„Frühjahrsblütenhonig“ oder „Sommerblütenhonig“

- **sind Blütenhonige!**
- müssen die Voraussetzungen eines Blütenhonigs erfüllen,
- also **mehr als 60 % Nektaranteil** aufweisen,
- und die Nektar liefernden Blütenpflanzen (erkennbar am Pollenbild) müssen auch in den Frühjahrs- bzw. Sommermonaten blühen.

„Frühjahrstrachthonig“ oder „Sommertrachthonig“

- Anteil an Nektar- bzw. Honigtau spielt hier keine Rolle!
- Voraussetzung: Bienen müssen den Honig in der **entsprechenden Jahreszeit** erzeugt haben, und der Honig auch **zu diesem Zeitpunkt geerntet** worden sein.

„Wald- und Blütenhonig“

- Betrifft Honige, die nicht ganz die Kriterien eines Waldhonigs erfüllen, aber einen erheblichen Anteil an Honigtau enthalten.
- Der **Waldhoniganteil sollte mindestens 30 %** betragen.
- Die elektrische Leitfähigkeit **muss mindestens 0,7 mS/cm** betragen.

„Waldblütenhonig“

- Gefahr der Täuschung!
- **Nicht verwenden bei DIB!**
- Der **Nektar**anteil muss von Blütenpflanzen aus dem Wald stammen (z.B. Himbeere, Brombeere, Faulbaum).
- Dies ist selten der Fall, meist befliegen die Bienen auch die umliegende Landschaft.
- Der Kunde erwartet aber, dass die Bienen die Blüten des Waldes beweiden haben und keine Kulturpflanzen!
 - Elektrische Leitfähigkeit unter 0,8 mS/cm
 - Summe des Fruktose- und Glukoseanteils > 60 g/100g

Waldhonig

- Waldhonig ist Honigtauhonig, der vollständig von Pflanzen aus Wäldern stammt.
- Parkanlagen in städtischen Umgebungen gelten nicht als Wald.
- Der Honigtauanteil muss überwiegen (mindestens 60%).
- Waldhonige bleiben in der Regel lange flüssig oder zähflüssig.
- Die elektrische Leitfähigkeit muss mindestens **mindestens 0,80 mS/cm** betragen.

Wildblütenhonig

- Wildblütenhonig ist der Blütenhonig, der **vollständig** vom Nektar **nicht kultivierter Wildpflanzen** stammt.
- Wildpflanzen sind dabei alle in dem Herkunftsgebiet vom Menschen nicht kultivierte Arten.
- Wildblütenhonig hat nicht den Charakter eines Sortenhonigs.
- Deklaration in Deutschland schwierig!

Rechtsgrundlagen für die Honigvermarktung

Gewerbeordnung

Die Direktvermarktung be- und verarbeiteter landwirtschaftlicher Produkte ist in der Regel eine gewerbliche Tätigkeit und muss als sogenanntes stehendes Gewerbe bei der zuständigen Gemeinde angezeigt werden.

Aber: Honig wird der landwirtschaftlichen **Urproduktion** zugeordnet und stellt somit **kein Gewerbe** im Sinne der Gewerbeordnung dar!

Wenn das Warenangebot durch **Zukauf** erweitert wird, kann die Vermarktung ein **Gewerbe** darstellen.

Geringfügige Zukäufe führen noch **nicht** zur Annahme eines Gewerbes.

Geringfügig:

Mitverkauf fremder Produkte
in einer Menge von bis zu
10 % der eigenen Produkte.



Produkthaftungsgesetz

- Regelt Gefährdungshaftung für Produkte.
- Der Hersteller/die Herstellerin ist für die Sicherheit seiner Produkte verantwortlich.
- Dies gilt auch für **Honig**.
- Beispiel: Im Honig befindet sich ein Glassplitter. Der Imker / die Imkerin haftet für eventuelle gesundheitliche Schäden.
- Deshalb: **Dokumentation der Eigenkontrollen**, um nachweisen zu können, dass von der Produktion bis zum Verkauf alles in Ordnung war!

Wer führt Marktkontrollen durch ?

- Staat
Lebensmittelüberwachung,...
- Verbände
DIB, BIV, VBB, Bioverbände,...
- unabhängige Institute
Stiftung Warentest,...

Was wird überprüft ?

- Einhaltung der Gesetze
- Einhaltung der Verbandsrichtlinien
- Einhaltung der Verbrauchererwartung

Welche Konsequenzen folgen?

- Bußgelder
- Vertragsstrafen, Lizenzentzug
- Imageschaden

Literatur und weitere Tipps

Hilfreiche Seiten im Internet

Internetseite der LWG: www.lwg.bayern.de

Merkblätter, Vordruck Honigbuch, Schulungsvideos,
aktuelle Informationen

Kontakt zum Honiglabor des Fachzentrums Analytik

Internetseite des Tiergesundheitsdienstes: www.tgd-bayern.de

Merkblätter, Untersuchungsmöglichkeiten

E-Learningportal zu Imkerei: www.die-honigmacher.de

Literatur zum Honig

Honig – Entstehung, Gewinnung, Verwertung
von W. von der Ohe

Fachkundenachweis Honig - Gewinnung, Bearbeitung und
Vermarktung von Werner Gekeler

**Danke für Ihre
Aufmerksamkeit!**