

Honigrecht

Rechtsgrundlagen zu Honiggewinnung und Honigverarbeitung

Rechtliche Grundlagen

Lebensmittel–, Bedarfsgegenstände– und Futtermittelgesetzbuch
Honigverordnung
Lebensmittelhygienerichtlinie
Lebensmittelhygieneverordnung
Unfallverhütungsvorschriften
Sicherheitshinweise

Allgemeine Anforderungen

Honig dürfen keine anderen Stoffe als Honig zugefügt werden und keine honigeigenen Stoffe (wie zum Beispiel Wasser) entzogen werden. Informationen zu Honiginhaltsstoffen und Qualitätskriterien siehe Merkblatt „Inhaltsstoffe und Qualitätskriterien“.

Lebensmittelhygiene

Honigkunden dürfen aufgrund der Gewinnung und Verarbeitung des Honigs nicht mit einer gesundheitlichen Gefahr rechnen müssen. Hierfür muss der Imkereibetrieb durch entsprechende Maßnahmen Vorkehrungen treffen. Details hierzu sind durch das EU-Recht und in der Lebensmittelhygieneverordnung geregelt. Verantwortlich für die Sicherheit eines Lebensmittels ist jede Person, die mit dem Lebensmittel umgeht, beziehungsweise dieses in den Verkehr bringt, unabhängig von einer Gewinnerzielungsabsicht.

Die Lebensmittelhygiene beginnt bereits am Bienenstand und bei der Völkerführung. Informationen dazu finden Sie unter der Rubrik Bienenpflege unter folgendem Link:
<https://www.lwg.bayern.de/bienen/haltung/082000/index.php>

Grundsätzlich ist bei der Lebensmittelhygiene auf eine ausreichende Betriebshygiene und Personalhygiene zu achten.

Geeignete Räume und Geräte

- leicht zu reinigende Oberflächen (wischbare Böden und Wände)
- taugliche Materialien (zum Beispiel Edelstahl und lebensmittelechte Kunststoffe)
- Trinkwasserversorgung (öffentliche Wasserleitung oder Anlieferung)

- Reinigungsbecken für Geräte
- Waschbecken für Arbeitende
- getrennte Aufbewahrungsmöglichkeit für Reinigungsutensilien
- dicht verschließbare Abfallbehälter
- Insektenschutzgitter an Fensteröffnungen

Reinigung und Desinfektion

- Räume und Geräte vor dem Einsatz gründlich reinigen
- Keine Mehrfachnutzung der Räume während der Honigschleuderung und Honigverarbeitung (zum Beispiel Schleudern im Waschraum mit Waschmaschine)
- gründliche Lüftung der Räume
- saubere Arbeitskleidung
- Kopfbedeckung (Haarnetz)
- persönliche Hygiene (zum Beispiel vorheriges Händewaschen)
- keine Haustiere im Raum

Schulung der Mitarbeiter

Hilfskräfte müssen bezüglich der Lebensmittelhygiene informiert und geschult werden (zum Beispiel kein Arbeiten mit offenen Wunden).

Kontrollsystem mit Dokumentation

Um im Problemfall die Ursache im eigenen Betrieb ausschließen zu können, müssen möglichst alle Vorbeugemaßnahmen dokumentiert werden.

Im Lebensmittelbereich hat sich hierbei das HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points) etabliert. Dabei werden die Arbeitsabläufe genau auf mögliche Gefahrenquellen bezüglich Verunreinigungen oder Schädigungen geprüft und dann Kontrollpunkte festgelegt. Die Überprüfungen und Maßnahmen an diesen Kontrollpunkten werden schriftlich dokumentiert.

Beispiel:

- Kontrollpunkt: Honiggläser vor Befüllung
- Überprüfung: auf Absplitterungen und Sauberkeit überprüfen
- Maßnahmen: defekte und schmutzige Gläser aussondern
- Dokumentation: Aufschreibung über Anzahl der geprüften und ausgesonderten Gläser

Die Dokumentationspflichten gelten nicht für Kleinbetriebe mit ausschließlicher Primärproduktion, die ihren Honig nur in Tagesmengen abgeben. Es wird aber auch hier dringend empfohlen.

Dieser Verpflichtung kann durch das Führen eines Honigbuches nachgekommen werden. Um eine Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, sollten darin folgende Daten enthalten sein: Bezeichnung der Charge, der Erntezeitpunkt sowie die Erntemenge, gegebenenfalls eine Sortenbezeichnung, der Wassergehalt, das Abfülldatum, die Gebindegröße sowie deren Anzahl und das Mindesthaltbarkeitsdatum.

Ein Honigbuch kann zum Beispiel so aussehen:

Charge	Ernte		Eigenschaften		Abfüllung				Losnummer/ Kontrollnummer
Bezeichnung	Datum	Menge	„Sorte“	Wassergehalt	Datum	Gebinde	Anzahl	MHD	
01/2021	5.Juni	45 kg	Frühjahrshonig	17,20 %	10.Juli	500g	86	01.06.22	L 06-2021

Der Eintrag einer Losnummer ist nur notwendig, wenn kein taggenaues Mindesthaltbarkeitsdatum auf dem Etikett angegeben wird. Die Dokumentation einer Kontrollnummer ist nur bei Etiketten möglich, die diesen Eindruck haben (zum Beispiel das Etikett des Deutschen Imkerbundes und des Verbandes der Bayerischen Bienenzüchter).

Die Vorlage steht auf der Internetseite der LWG zum Herunterladen zur Verfügung.

Unfallschutz

Beim Umgang mit Reinigungsmitteln (Gefahrenstoffe) ist mit der entsprechenden Vorsicht zu arbeiten. Gefahrenzeichen auf den Mittelflaschen sind zu beachten.

Die Geräte (besonders bei Schleudern und Zentrifugen) müssen einen festen Stand haben und sind so zu befüllen, dass kein Aufschaukeln der Geräte möglich ist. Schutzabdeckungen sind während des Betriebes geschlossen zu halten.

Es ist geeignete Kleidung zu tragen (keine losen Teile wie Tücher, Haarschutz).

Mit der Entdeckelungsgabel darf nicht in die Richtung der haltenden Hand gearbeitet werden.

Es dürfen nur intakte Geräte eingesetzt werden.

Die gerätespezifischen Sicherheitshinweise sind zu beachten.

Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Kinder mithelfen.

Rechtsgrundlagen zu Honigabfüllung

Rechtliche Grundlagen

Mess- und Eichverordnung

Fertigpackungsverordnung

Verpackungsgesetz

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch

Honigverordnung

Mengen

Honig wird in der Regel in einer Fertigverpackung (Honigglas, Eimer) vermarktet. Bei einer Fertigverpackung wird zwischen der Füllmenge und der Nennfüllmenge unterschieden.

Nennfüllmenge

Die Nennfüllmenge bezeichnet die Menge, die in der Verpackung enthalten sein soll und ist bei Honig nach Gewicht, also in Gramm oder Kilogramm anzugeben.

Füllmengen

Die Füllmenge ist die tatsächlich in der Verpackung enthaltene Menge. Bei fertigen Verpackungen z.B. beim Verkauf in Honiggläsern darf die durchschnittliche Füllmenge einer Probe die Mengenangabe auf dem Etikett (Nennfüllmenge) nicht unterschreiten.

Maximale Abweichung

Beim 500 Gramm Glas darf die maximale Abweichung im Einzelfall nach unten 3 Prozent betragen, das heißt das minimal zulässige Füllgewicht beträgt 485 Gramm, wenn Gläser dabei sind, die dies durch Honigmengen über 500 Gramm wieder ausgleichen.

Beim 2,5 Kilogramm Honigeimer darf die maximale Minusabweichung 1,5 Prozent betragen. Diese Abweichungen dürfen nur bei 2 von 100 Gläsern überschritten werden.

Wägung

Für die genaue Wägung muss eine geeichte Waage verwendet werden. Diese ist einschließlich Gewichten regelmäßig auf dem Eichamt eichen zu lassen.

Die Verwendung neuer Messgeräte ist nach § 32 Mess- und Eichgesetz innerhalb von 6 Wochen nach Inbetriebnahme bei der zuständigen Eichbehörde anzuzeigen. Dazu kann der folgende Link genutzt werden: www.eichamt.de

Benötigte Waagen

- Handelswaage oder Grobwaage der OIML-Klasse III
- geeicht
- Skalierung laut Fertigpackungsverordnung

Die benötigte Skalierung (kleinste ablesbare Einheit) der Waagen richtet sich nach der zulässigen Minusabweichung der jeweiligen Fertigpackungsgröße (siehe § 9 Absatz 3 Fertigpackungsverordnung, der entsprechende Gesetzestext findet sich unter dem folgenden Link: <https://www.gesetze-im-internet.de/fpackv/FPackV.pdf>).

Die benötigte Skalierung der Waagen beträgt das 0,2fache der maximal zulässigen Minusabweichung (siehe Anlage 7 Fertigpackungsverordnung).

Beispiel:

Ein 500 Gramm Glas darf maximal 15 Gramm weniger Inhalt haben, das heißt, die Waage muss eine Genauigkeit von 15 Gramm mal 0,2 = 3 Gramm haben.

Für 250 Gramm Gläser ergibt sich eine Genauigkeit von 1,8 Gramm.

Für 50 Gramm Gläser ergibt sich eine Genauigkeit von 0,9 Gramm.

Eichung

Gültigkeit der Eichung

Die Waagen müssen nach § 34 Mess- und Eichverordnung in der Regel alle 2 Jahre geeicht werden (<https://www.gesetze-im-internet.de/messev/BJNR201100014.html>).

Ort der Eichung

Die Eichung kann zu den sogenannten Amtstagen am Eichamt vorgenommen werden oder nach Anmeldung auch vor Ort im Imkereibetrieb.

Empfehlung für Imkereien

Da die Anschaffung einer geeichten Waage für kleinere Imkereien kostspielig ist, wird empfohlen, auf Vereinsebene eine geeichte Waage bereitzustellen. Durch eine genaue Dokumentation, wann sich ein Vereinsmitglied die Waage ausgeliehen hat, haben Imkernde einen entsprechenden Nachweis bei einer Kontrolle durch die Lebensmittelkontrollbehörde. Sobald aber regelmäßig Märkte und Geschäfte beliefert werden, empfiehlt sich eine eigene geeichte Waage.

Informationen für Messgeräteverwender zur Anzeige- und Eichpflicht finden Sie unter dem folgenden Link des Bayerischen Landesamtes für Maß und Gewicht:

https://www.lmg.bayern.de/mam/fachinformationen/allgemein/m_49_2021_eichpflicht.pdf

Gebinde – Verpackung

Nach dem Verpackungsgesetz muss jede Verpackung, die gewerbsmäßig (Imkerei ab 31 Völker) in den Verkehr gebracht wird, über das Duale System lizenziert sein. Ausgenommen sind Mehrwegverpackungen. Diese müssen für eine wiederholte Befüllung geeignet und eindeutig als Mehrwegverpackung gekennzeichnet sein. Wird in der Verkaufsstelle durch eine Informationstafel deutlich auf die Rückgabemöglichkeit hingewiesen, kann der Hinweis auf dem Glas entfallen. Dem Kunden muss eine Rückgabe ermöglicht werden.

Ein Pfandsystem ist dafür möglich, aber nicht erforderlich.

Die Befreiung von der Systembeteiligungspflicht gilt auch für vorlizenzierte Serviceverpackungen (zum Beispiel Geschenkverpackungen, Versandverpackungen, Tragebeutel).

Qualität

Bestimmung der Qualitätskriterien

Eine präzise Bestimmung der Qualitätskriterien ist nur in einem Labor möglich.

Untersuchungsstellen für Honig in Bayern:

Fachzentrum Analytik – Honiganalytik
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim

Tiergesundheitsdienst Bayern e.V.
 Bienengesundheitsdienst
 Senator-Gerauer-Straße 23
 85586 Poing

Qualitätskriterien

Die einzelnen Qualitätskriterien sind im Merkblatt „Inhaltsstoffe und Qualitätskriterien“ erläutert.

Eine Übersicht der Qualitätsparameter nach Honigverordnung und den Richtlinien der Verbände finden Sie in der nachfolgenden Tabelle:

Qualitätskriterium	Honigverordnung	Richtlinien der Verbände (DIB, BIV, VBB)	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
Invertaseaktivität	keine Festlegung	mindestens 64 U/kg*	mindestens 60 U/kg	mindestens 85 U/kg

*BIV: Wassergehalt Heide 21,5 % Invertaseaktivität 65 U/kg

Rechtsgrundlagen zu Honigetikettierung

Rechtliche Grundlagen

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
 Honigverordnung
 Lebensmittelinformationsverordnung
 Loskennzeichnungsverordnung
 Preisangabenverordnung
 Fertigpackungsverordnung

Angaben auf dem Etikett einer Fertigverpackung (zum Beispiel 500 Gramm Honigglas)

Produktbezeichnung

Die Bezeichnung „Honig“ muss auf jedem Etikett angegeben werden. Handelt es sich bei dem Honig um Backhonig, gefilterten Honig oder um Honig mit Wabenstücken, so ist dies zu kennzeichnen.

Die botanische Herkunft (zum Beispiel Sonnenblumenhonig) oder geographische Herkunft (Gebirgsblütenhonig, Honig aus Bayern) sind freiwillige Zusatzangaben und müssen zutreffen.

Freiwillige Qualitätsangaben

Geschützte Qualitätszeichen: zum Beispiel DIB–Glas mit Gewährverschluss, Geprüfte Qualität aus Bayern

Die Nutzung von Qualitätszeichen ist in der Regel mit einem Vertrag verbunden, in dem Mindestanforderungen und Prüfumfang geregelt sind. Weisen zusätzliche Formulierungen wie zum Beispiel Auslese auf eine bessere Qualität hin, gelten die Richtwerte des Deutschen Lebensmittelbuches (Leitsätze für Honig).

Hersteller, Verpacker oder Verkäufer mit Anschrift

Der Kunde muss die Möglichkeit haben, schriftlich mit dem Hersteller in Kontakt zu treten. Im Schadensfall muss der Hersteller nach dem Produkthaftungsgesetz ermittelt werden können.

Menge

Die Gewichtsangabe erfolgt in Gramm (bei großen Gebinden in Kilogramm) mit dem Einheitszeichen „g“. Bei Nennfüllmengen von 200 Gramm bis 1000 Gramm beträgt die Schriftgröße 4 Millimeter.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Wortlaut: „mindestens haltbar bis Ende“ unter Angabe von Monat und Jahr oder nur Jahr, oder „mindestens haltbar bis“ unter Angabe des taggenauen Datums.

Abkürzungen wie „MHD“ oder „mind.haltbar“ sind nicht zulässig.

Honig ist haltbar, bis unter angemessenen Lagerbedingungen die spezifischen Eigenschaften verloren gehen (Qualitätskriterien nach Honigverordnung). Nach allgemeiner Empfehlung kann bei schonender Behandlung im Imkereibetrieb von einer Haltbarkeit von 2

Jahren nach der Abfüllung ausgegangen werden. Die Verantwortung liegt grundsätzlich beim Imker.

Honig kann nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit aber durchaus noch verzehrfähig sein.

Ursprungsland

Das Ursprungsland des Honigs ist anzugeben. Honig aus unterschiedlichen Ländern ist gesondert zu kennzeichnen zum Beispiel „Mischung von Honig aus EU-Ländern.“

Loskennzeichnung

Die Losnummer soll im Schadensfall ermöglichen, dass nur die betroffene Charge vom Markt genommen werden muss. Sie wird durch den Buchstaben „L“ gekennzeichnet. In der Imkerei bietet sich eine Unterscheidung nach Schleuder- oder Abfüllterminen an (zum Beispiel L 1/2021). Die Angabe kann beim Verkauf an Zwischenhändler oder Industriebetriebe entfallen, da hier die Lieferung als Charge herangezogen wird. Auch bei einem tagesgenauen Mindesthaltbarkeitsdatum kann die Losnummer entfallen.

Mischungen von Honig und anderen Lebensmitteln

Mischungen sind möglich und unterliegen dem allgemeinen Lebensmittelrecht. Ihre Kennzeichnung muss der Lebensmittelinformationsverordnung entsprechen. Es gilt zu beachten, dass zusätzlich zu den verpflichtenden Angaben eine zulässige Bezeichnung des Produktes, ein Verzeichnis der Zutaten, eine eventuelle Allergen Kennzeichnung, sowie eine Nährwertdeklaration angegeben werden muss. Eine sachkundige Prüfung der Etikettierung ist zu empfehlen.

Gestaltung

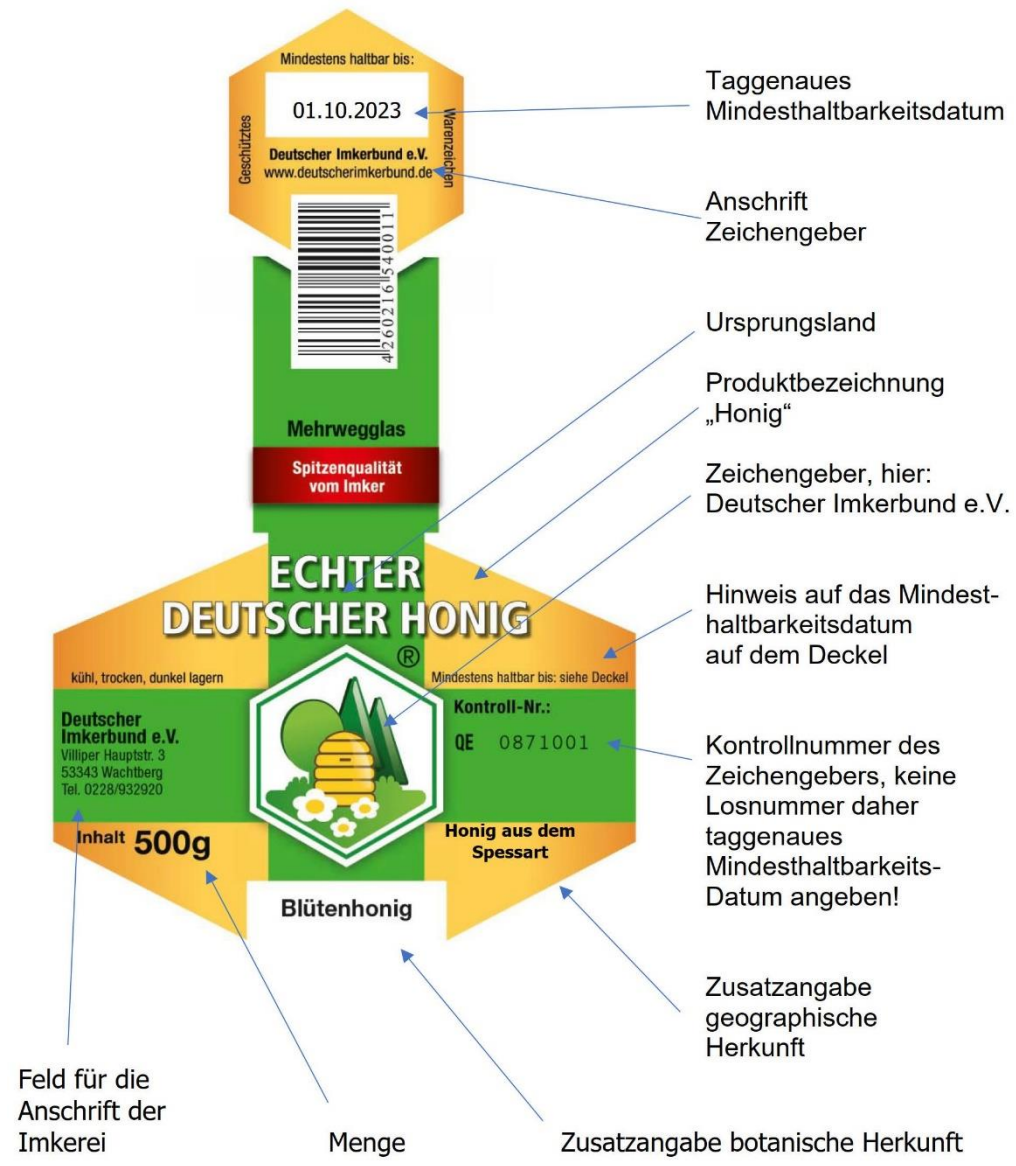
Alle vorgeschriebenen Angaben („Honig“, das Mindesthaltbarkeitsdatum, Name und Anschrift des Imkers, Ursprungsland und die Mengenangabe) müssen im gleichen Sichtfeld des Käufers angebracht sein.

Die Schrift muss deutlich und gut lesbar sein, sowie der Mindestgröße (1,2 mm bezogen auf den kleinen Buchstaben „x“) entsprechen. Die Schriftgröße muss bei Gläsern mit weniger als 80 cm² Oberfläche 0,9 mm entsprechen, dies trifft zum Beispiel auf Probiertgläser mit 60 g Nennfüllmenge zu. Die Schrift darf auch im feuchten Zustand nicht verwischbar sein.

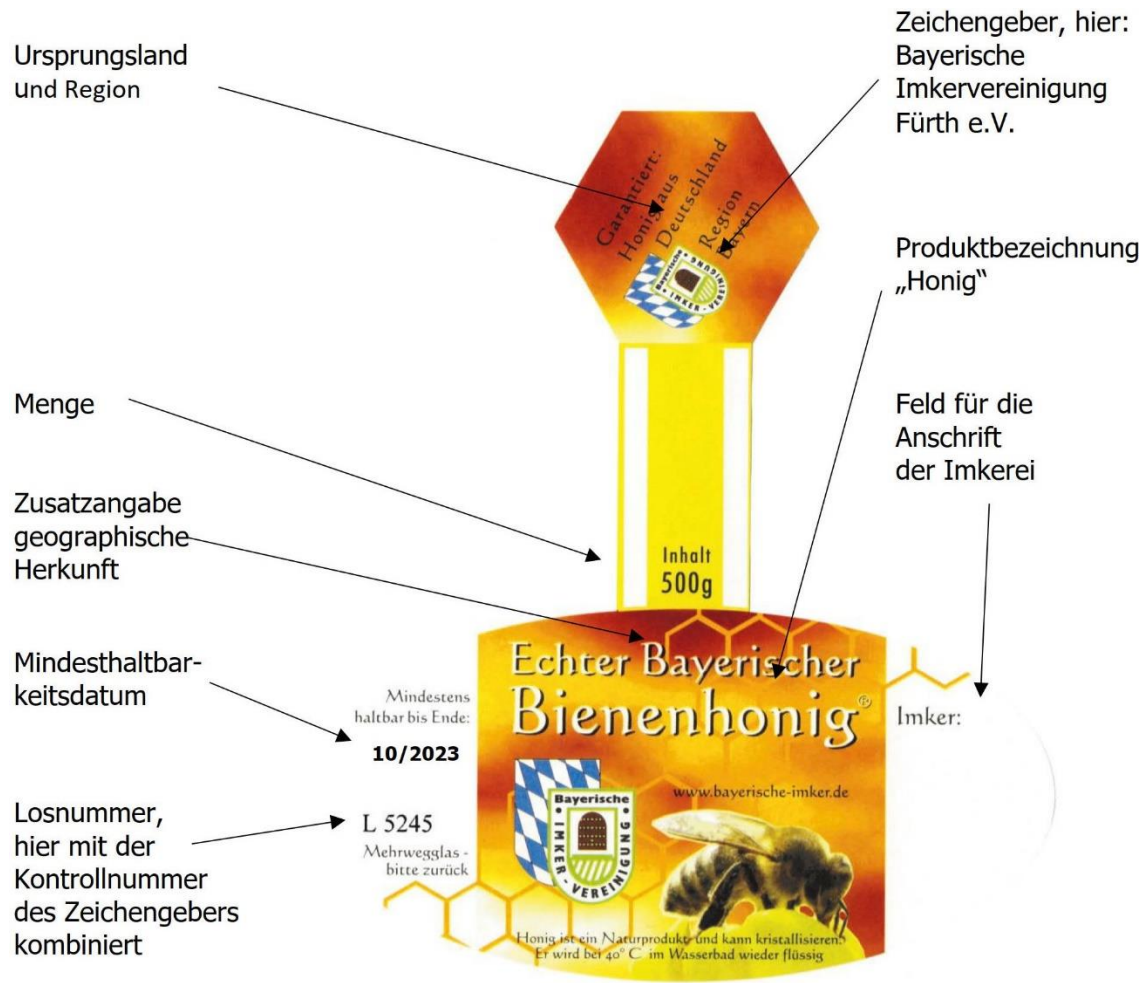
Eine Siegelasche ist nicht unbedingt erforderlich, aber sehr zu empfehlen.

Die gemachten Angaben müssen stimmen. Insbesondere bei der botanischen Herkunft (Sorte) treten häufig Probleme bei der Bezeichnung auf.

Beispiele für Honigetiketten



Bildnachweis: © LWG Veitshöchheim



Bildnachweis: © LWG Veitshöchheim



Bildnachweis: © LWG Veitshöchheim

Rechtsgrundlagen zu Honigvermarktung

Rechtliche Grundlagen

- Gewerbeordnung
- Ladenschlussgesetz
- Produkthaftungsgesetz
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
- Preisangaben-Verordnung

Anzeigepflicht der Gewerbeausübung

Definition Gewerbe: Gewerbe ist jede erlaubte, auf Gewinn gerichtete und auf gewisse Dauer angelegte, selbständige Tätigkeit. Ausgenommen ist zum Beispiel die Urproduktion.

Ausnahmen von der Anzeigepflicht beim stehenden Gewerbe

Die Imkerei gehört zur Urproduktion und ist somit nicht anzeigepflichtig.

Aber: Werden zusätzliche Produkte hergestellt (wie zum Beispiel Kosmetika, Brotaufstriche), liegt keine Urproduktion mehr vor!

Bagatellgewerbe ist ebenfalls nicht anzeigepflichtig (hier ist der Umfang der sonstigen Produkte entscheidend).

Ladenschluss

Bei Betrieb eines Hofladens, d.h. eigener Verkaufsraum und unbegrenzter Verkauf, sind die gesetzlichen Ladenöffnungszeiten einzuhalten (Ausnahme: landwirtschaftlicher Verkauf vom Hof ohne besondere Verkaufsvorrichtungen, wenn mindestens 90 Prozent aus der Urproduktion stammen).

Preisangabe

Neben dem Gesamtpreis ist auch der Grundpreis, also der Preis je Mengeneinheit anzugeben.

Der Preis muss für den Käufer erkennbar sein. Es genügt auch eine Auspreisung am Regal oder Verkaufstisch. Der Grundpreis bezieht sich auf 1 Kilogramm.

Kleine Direktvermarkter, bei denen die Warenausgabe überwiegend im Wege der Bedienung erfolgt, sind nicht zur Angabe des Grundpreises verpflichtet.

Produkthaftung

Der Hersteller ist für sein Produkt verantwortlich und haftet bei Schäden.

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums liegt in der Selbstverantwortung des Imkers. Bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums wird garantiert, dass das Produkt in Ordnung ist. Durch eine Loskennzeichnung ist bei einer Beanstandung die Eingrenzung auf eine gewisse Charge möglich, so dass nicht der gesamte Honigbestand als „nicht verkaufsfähig“ eingestuft wird.

Durch eine ausführliche Dokumentation im Honigbuch wird Rückverfolgbarkeit gewährleistet und Sorgfalt bewiesen. Gleiches gilt für das Bestandsbuch, in dem medikamentöse Behandlungen am Bienenvolk dokumentiert werden.

Werbung

Beworbene Zusatzangaben bezüglich Qualität, Region oder Sorte müssen auch den Gegebenheiten entsprechen.

Gesundheitsbezogene Werbung (zum Beispiel Honig hilft gegen Erkältung) ist verboten. Es darf nicht mit Selbstverständlichkeiten geworben werden, wie zum Beispiel mit dem Begriff „Naturhonig“.

IMPRESSUM

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG)

An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim,

Telefon +49 931 9801-0, www.lwg.bayern.de

Institut für Bienenkunde und Imkerei (IBI), ibi@lwg.bayern.de

© LWG Veitshöchheim, Nachdruck und Veröffentlichung, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers.

Stand: Mai/2022