



# Leitsätze für Honig neugefasst



Die HVO sieht nach § 3(3)1 und 2 die ergänzende Kennzeichnung der botanischen und regionalen Herkunft und nach § 3(3)3 die mögliche Hervorhebung besonderer Qualitätsmerkmale vor. Diese Punkte werden u. a. durch die neuen Leitsätze für Honig spezifiziert und festgelegt. Viele Erfahrungen aus dem analytischen Bereich sind dabei eingeflossen. Damit ist nicht etwas wesentlich Neues, sondern vor allem mehr Rechtssicherheit entstanden.

Neu in den Leitsätzen für Honig wurden auch für die wichtigsten Sortenhonige deren rechtlich bindende und mögliche Verkehrsbezeichnungen und vor allem die jeweilige Spezifikation aufgenommen. Zu den Spezifikationen sind zahlreiche Parameter wie organoleptische Merkmale, Pollenanteil, Zucker und elektrische Leitfähigkeit mit den jeweiligen Zahlenwerten in Tabellen dargelegt. Ebenso enthalten die neuen Leitsätze eindeutige Definitionen zu Verkehrsbezeichnungen

wie z. B. Waldhonig, Gebirgsblütenhonig, Wildblütenhonig sowie Honigen mit unspezifischen und spezifischen Angaben (z. B. Sommertracht mit Lindenhonig). Somit wird die Lebensmittelüberwachung bei den verschiedenen Auslobungen sich an diesen Definitionen mit ihren zahlreichen Parametern orientieren.

Auch Begriffe wie „aus eigener Imkerei“ sind nun für den Imker/die Imkerin reserviert und dürfen nur von diesen verwendet werden.

Nach den neuen Leitsätzen können besonders schonend geerntete und behandelte Honige mit Begriffen wie „Auslese“ und „Premium“ herausgelobt werden. Die Begriffe sind untermauert mit Kennzahlen zum Wassergehalt, HMF-Gehalt sowie zur Invertaseaktivität, bestimmt nach den neusten, aktuellen Methoden (siehe Tabelle unten).

Damit wird sichergestellt, dass wirklich nur Honige höchster Qualität, so wie sie von vielen Imkern

angeboten werden, mit diesen Begriffen belegt werden können. Zahlreiche andere Honige auf dem Markt werden an diesen Qualitätsvorgaben scheitern und können nicht besonders herausgelobt werden. Gleichwohl verlangt dies auch von dem Imker die entsprechende sorgfältige Gewinnung, Behandlung und Lagerung des Honigs.

Hierzu noch weitergehende Erläuterungen:

- Die meisten Importhonige werden die Qualitätskennzahlen für „Premium“ und „Auslese“ nicht erreichen. Nach einer Datenauswertung entsprechender Analysenergebnisse von Importhonigen bzw. üblicher Handelshonige wäre bei nur knapp 40 % der Begriff „Auslese“ und bei unter 10 % der Begriff „Premium“ gerechtfertigt gewesen.

- Die meisten Honige direkt von Imkern weisen Invertaseaktivitäten von über 90 U/kg auf. Je nach Honigsorte können die Werte noch deutlich höher (bis über 200 U/kg) liegen. Gleichwohl liegt die Invertaseaktivität

Qualitätshervorhebende Begriffe und Grenzwerte					
	Honigverordnung	Leitsätze für Honig 07/2011		D.I.B. Warenzeichensatzung	
		„Auslese“	„Premium“	Honig allgemein	natürlich enzym-schwacher Honig
	§2 Anlage 2, Abschnitt II				
Wassergehalt max. (%)	20 (Heide 23)	18,0 (Heide 19,0)	18,0 (Heide 19,0)	18,0 (Heide 21,4)	18,0 (Heide 21,4)
HMF-Gehalt max. (mg/kg)	40 (aus Tropen 80)	15	10	15	5
Invertaseaktivität min. (U/kg)	keine Festlegung	60	85	64	45
Diastase min. (E)	8	keine Festlegung, somit wie Honigverordnung			



taseaktivität bei den natürlich enzym schwachen Robinienhonigen i. d. R. unter 64 u/kg.

- Honig unter dem Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes muss aufgrund der geforderten Qualitätsanforderungen bereits eine Qualität aufweisen, die als „Auslese“ herausgelobt werden könnte (siehe Tabelle).

- Die meisten Honige unter dem Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes weisen sogar bessere als die für „Premium“-Qualität geforderten Qualitätswerte auf.

- Erntet man aus den Bienenvölkern reifen Honig, gewinnt und bearbeitet diesen bis zur Abfüllung ins Glas schonend, werden im Normalfall auch die für „Premium“ geforderten Qualitätswerte erfüllt. Nichtsdestotrotz sollte im Sinne von Sorgfaltspflicht und Qualitätssicherung jeder Imker seine und jede Imkerin ihre Honiggewinnungs- und Bearbeitungspraxis durch eine Honiguntersuchung überprüfen, um überhaupt sicher zu sein, dass in dem System keine Fehlerquellen sind. Dies gilt auch für die Honigsorte.

- In diesem Zusammenhang spielen sicherlich auch die Lagerbedingungen eine Rolle. Hierzu läuft von 2009 bis 2012 im LAVES Institut für Bienenkunde Celle ein Forschungsprojekt (Näheres unter [http://www.laves.niedersachsen.de/live.php?navigation\\_id=20139&article\\_id=73963&psmand=23](http://www.laves.niedersachsen.de/live.php?navigation_id=20139&article_id=73963&psmand=23)).

Alle, die mit Honig zu tun haben, inkl. der Verbraucher, haben jetzt



Alle Honige im Imker-Honigglas erfüllen per se die Anforderungen für Auslesequalität, die meisten weisen sogar bessere Werte als die für Premiumhonige geforderten Werte auf.

mehr Klarheit und Sicherheit,“ so Dr. Werner von der Ohe, LAVES Institut für Bienenkunde Celle.

Die Bekanntgabe der neuen Leitsätze für Honig führte in der Imkerschaft zu Unruhe und der D.I.B. erhielt viele Anfragen. Dies liegt vor allem daran, dass vielen Imkereien die Leitsätze bisher unbekannt waren und diese meinten, dass sie die Begriffe „Premium“ und „Auslese“ nun nutzen müssten. Ebenso besteht wohl die Angst, wettbewerbsmäßig benachteiligt zu sein, wenn diese Auslobung nicht genutzt wird. Dazu GF B. Löwer: „Diese Begriffe gab es schon immer. Sie wurden vor allem von vielen Honigabfüllern genutzt. Mit der Neufassung der Leitsätze sind die Begriffe „Premium“ und „Auslese“ klar definiert worden. Damit dürfte die weitere Nutzung für den überwiegenden Teil der Auslandshonige im Handel nicht mehr möglich sein. Daher sind die neuen Leitsätze eine Chance für die deutschen Imkereien und eine Verbesserung im Wettbewerb für deutschen Honig. Mit der Marke „Echter deutscher Honig“ verbindet der Verbraucher seit jeher höhere Quali-



tätsmerkmale als mit Importhonig. Gehen wir von den D.I.B.-Qualitätsanforderungen aus, ist die Auslobung „Auslese“ unnötig, weil die Marke „Echter Deutscher Honig“ höhere Anforderungen als die Honigverordnung fordert. Die Minimalanforderungen sind fast mit „Auslese“ identisch. Die Frage der Analyse stellt sich daher im Bereich „Auslese“ weniger. Für die „Premium“-Auslobung ist unserer Ansicht nach eine Analyse unbedingt erforderlich. Dies dient besonders der Absicherung des Imkers.

Es wird sich künftig zeigen, wie die staatliche Lebensmittelüberwachung die Auslobungen überprüfen wird. Wir gehen aber davon aus, dass eine kritische Überwachung anhand der Definitionen in den Leitsätzen erfolgen wird und auch Strafen hinsichtlich Verbrauchertäuschung ausgesprochen werden. Es sollten Honige daher nicht leichtfertig ausgelobt werden.“

In seiner Sitzung am 16./17.09.2011 beschäftigte sich das D.I.B.-Präsidium zu diesem Thema insbesondere mit der Frage, ob und in welcher Form es eine Möglichkeit der Auslobung der Begriffe „Premium“ oder „Auslese“ auf dem Imker-Honigglas geben soll, wenn Imkereien dies wünschen.

Das Präsidium entschied einstimmig, Zusatzetiketten für „Premium“ und „Auslese“ anzubieten, die sowohl auf der Vorder- als auch auf der Rückseite des Glases angebracht werden können. Die Anbringung und damit die Richtigkeit der Angaben liegen in der Verantwortung des Imkers. Einen Eindruck in den Gewährverschluss wird es nicht geben.