Deutscher Imkerbund e.V.
Villiper Hauptstraße 3 – 53343 Wachtberg

Honig unter dem Gewährverschluss des Deutschen Imkerbundes e.V.

3.1

2014

nach Prof. Dr. Jost H. Dustmann

Das Imker-Honigglas (Einheitsglas) des Deutschen Imkerbundes e.V. mit seiner 90-jährigen Tradition ist ein rechtlich geschütztes Warenzeichen, das nur in der Vollständigkeit seiner Bestandteile – geprägtes Glas, geprägter Deckel, Deckeleinlage und Gewährverschluss – in Verkehr gebracht werden darf.

Benutzungsberechtigt ohne Antrag ist jeder Imker, der Mitglied eines dem Deutschen Imkerbund e.V. über die zuständigen Imker-/Landesverbände angeschlossenen Imkervereins ist. Zugelassene Abfüllstellen haben ebenfalls ein Nutzungsrecht.

Der Verwender haftet mit seinem Namen und mit der auf ihn eingetragenen Überwachungsnummer für **Inhalt und Aufmachung** des Imker-Honigglases (Einheitsglas).

Inhalt

Der Honig muss den lebensmittelrechtlichen Vorschriften und insbesondere den Qualitätsanforderungen des Deutschen Imkerbundes e.V. entsprechen (siehe „Bestimmungen zu den Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes e.V.“)

Herkunft

Der Honig muss aus Trachtgebieten der Bundesrepublik Deutschland stammen (vgl. Honig-Verordnung vom 16.01.2004).

Reinheit

Der Honig darf keine durch Fütterung der Bienen beigemischten Zusätze (wie z.B. Zuckerwasser, pollenhaltige Futterteige, sirupähnliche Substanzen, Fruchtsäfte, Tees, Sojamehl, Bierhefe, Auslandshonig) enthalten.

Reife

Der Honig muss „reif“ geerntet werden, das bedeutet, er muss aus von Bienen belagerten und überwiegend verdeckelten Honigwaben stammen, die während der Entnahme aus dem Volk bei Abstoßen der Bienen nicht „spritzen“ (Stoßprobe).

Wassergehalt

Der Wassergehalt des Honigs darf den zulässigen Höchstwert von 18,0 % (Ausnahme Heidehonig 21,4 %) nicht überschreiten, refraktometrische Messung nach DIN/AOAC. Dabei ist zu berücksichtigen, dass bereits Werte über 17,5 % bei ungünstiger Lagerung eine Gärungsgefahr bedeuten können.

Die mit Nektar und Honigtau von den Bienen eingetragenen Hefesporen vermehren sich in „wasserreichen“ Honigen rasch und versetzen die gesamte Partie in Gärung, auch wenn der Honig bereits kandiert ist.

Gäriger Honig darf nicht in den Verkehr gebracht werden, sondern kann nur noch industriellen Zwecken dienen (z. B. Gebäck- und Metbereitung).

Reinheit, Sauberkeit und Beschaffenheit (Konsistenz)

Bei der Gewinnung des Honigs muss darauf geachtet werden, dass keinerlei Fremdteilchen hineingeraten. Sorgfältig gesiebter und mehrfach abgeschäumter Honig, d. h. absolut frei von Wachsteilchen, wird gut durchgemischt, um eine einheitliche Beschaffenheit (Konsistenz) – auch im Wassergehalt – zu erreichen. Danach werden zur Kristallisation neigende Honige täglich einige Minuten bei kühler Raumtemperatur (14 – 16 °C) gerührt, bis eine feinkristalline, dickflüssige Beschaffenheit erzielt ist. Honige von uneinheitlicher Beschaffenheit, z. B. flüssig und teilweise kandiert, dürfen nicht im Imker-Honigglas (Einheitsglas) angeboten werden.

Wärme- und / oder Lagerschäden

Der Honig, ein mit biologischen Wirkstoffen angereichertes Erzeugnis, ist äußerst wärmeempfindlich.

Bei Einwirkung von Temperaturen über 40 °C oder auch von 35 – 40 °C über mehrere Tage werden biologische Wirkstoffe zerstört. Als Zeichen für Wärme- und / oder Lagerschäden wird einerseits die Fermentaktivität des Honigs (Invertase) ermittelt, die 64,0 U / kg (Einheiten nach Siegenthaler) nicht unterschreiten darf. Andererseits wird der Gehalt an HMF (Hydroxymethylfurfural) gemessen, einer Substanz, die sich überwiegend aus dem Fruchtzuckeranteil im Honig bildet. Frisch geschleuderter Honig enthält praktisch kein HMF. Bei einer Lagertemperatur von 15 °C nimmt der HMF-Gehalt je nach Honigsorte um ca. 2 mg / kg Honig / Jahr zu, steigt bei Erwärmung des Honigs über 40 °C (z. B. zwecks Verflüssigung) rasch und bei Wiedererwärmung sprunghaft an.

Im Imker-Honigglas (Einheitsglas) mit Gewährverschluss des Deutschen Imkerbundes e. V. beträgt der zulässige Höchstwert an HMF **15 mg / kg** Honig.

Lagerung

Honig ist nicht unbegrenzt, aber bei sachgerechter Lagerung (kühl, trocken, dunkel) und in Abhängigkeit von Sorte und Qualität im Allgemeinen über mehrere Jahre haltbar (vgl. Ausführungen zur Mindesthaltbarkeit unter Abschnitt „Deklaration“, Seite 4). Zur Lagerung des Honigs sind luftdichte Gefäße zu empfehlen, andernfalls nimmt der Honig an der Oberfläche Luftfeuchtigkeit auf und kann allmählich zu gären beginnen.

Der Honiglagerraum muss kühl (ca. 15 °C) dunkel und frei von Fremdgerüchen (z. B. Chemikalien, Farben, Seifen, Benzin, Heizöl) sein, die das Aroma des Honigs (seinen trachttypischen Geruch und Geschmack) beeinflussen.

Einwaage

Honig muss mit einem geeichten Messgerät (Waage) abgefüllt werden. Die auf den Gewährverschluss des Deutschen Imkerbundes e. V. gedruckte Füllmenge („Nennfüllmenge“) für Imker-Honiggläser (Einheitsgläser) und Honigverkaufseimer ist verpflichtend und muss eingehalten werden. Die Füllmenge darf im Mittel die Nennfüllmenge nicht unterschreiten. Minusabweichungen müssen daher durch Plusabweichungen ausgeglichen sein.

Zulässige Minusabweichungen für Imker-Honiggläser (Einheitsgläser) und Honigeimer mit dem Gewährverschluss des Deutschen Imkerbundes e. V.:

Imker-Honiggläser:	30 g – 2,7 g	(9 %)
	250 g – 9 g	(3,6 %)
	500 g – 15 g	(3 %)

Diese zulässigen Minusabweichungen dürfen bei höchstens 2 von 100 Fertigpackungen überschritten sein.

Aufmachung

Die Gewährverschlüsse werden über die Ortsvereine und Imker- / Landesverbände beim Deutschen Imkerbund e. V. bezogen. Auf Wunsch können bei Bestellung ab 1.000 Stück Vor- und Nachname sowie Anschrift des Imkers eingedruckt werden. Für kleinere Imkereien ist ein für das grüne Feld passender Stempel, der Name und Anschrift des Imkers angibt, geeignet.

Deklaration

Das weiße Feld unterhalb des Logos kann für eine Sortenbezeichnung oder Allgemeinbezeichnung des Honigs verwendet werden. Hier besteht jedoch keine Verpflichtung. Der Deutsche Imkerbund e. V. liefert auf Bestellung u. a. folgende Etiketten:

Blütenhonig, Waldhonig, Rapshonig, Kleehonig, Löwenzahnhonig, Lindenhonig, Tannenhonig, Akazienhonig, Heidehonig, Edelkastanienhonig, Wald- und Blütenhonig (siehe Online-Shop und Werbemittelkatalog).

Die gewählte Sortenbezeichnung darf nur angewendet werden, wenn der eingefüllte Honig **überwiegend** den genannten Blüten und Pflanzen entstammt (§ 3 Abs. 3 Nr. 1 der Honigverordnung vom 16.01.2004) **und** entsprechende sensorische, physikalisch-chemische und mikroskopische Merkmale aufweist. Man beachte dazu das Merkblatt des Deutschen Imkerbundes e. V. „Honigsorten-Bezeichnungen“ (Nr. 3.4).

Mindesthaltbarkeitsdatum: Aufgrund der lebensmittelrechtlichen Vorschriften ist Honig mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) zu kennzeichnen. Das MHD eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem das Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine **„spezifischen Eigenschaften“** behält (§ 7 Abs. 1 LMKV). Es ist nicht mit dem Verfalls-, letzten Verzehr- oder Verkaufsdatum gleichzusetzen.

Die „spezifischen Eigenschaften“ beinhalten bei Honig die gesetzlich vorgeschriebenen Qualitätskriterien (siehe Anlage 2 der Honigverordnung). In der Regel behält Honig seine „spezifischen Eigenschaften“ über einen längeren Zeitraum. Der Deutsche Imkerbund e. V. hat deshalb für Echten Deutschen Honig allgemein eine Mindesthaltbarkeits-Zeitspanne von 2 Jahren empfohlen. Je nach Sorte und Zustand des Honigs (zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens) sind ggf. Abweichungen notwendig. Die Entscheidung über das zu wählende MHD liegt allein im **Verantwortungsbereich des Imkers / Abfüllers.** Auf dem Gewährverschluss ist bereits der gesetzlich vorgeschriebene Ausdruck **„mindestens haltbar bis“** vorgedruckt, so dass vom Imker / Abfüller nur das MHD in einem hierfür vorgesehenen Sichtfeld einzutragen ist. Es ist ein taggenaues MHD eizutragen! Beispiel: 02.03.2012.

Etikettierung

Der Gewährverschluss muss gut haftend, sauber und gerade angebracht werden.

Das bedeutet: Der festgeschraubte Deckel wird ggf. (ältere Deckelversion) in seinem kreisrunden Feld mit einem Klebestift eingerieben. Die deckelübergreifende Lasche des bereits angefeuchteten Gewährverschlusses soll exakt in dem vorgeprägten Sechseck des Deckels und parallel zu den darauf befindlichen Sechseckseiten aufgeklebt werden.
Der „Kreuzteil" des Gewährverschlusses wird über den Deckelrand gezogen und waage- und senkrecht mit einem sauberen Tuch auf dem Glas angedrückt.

Zusätzliche Etiketten

Ihre Anwendung ist nur als Zusatz- oder Rückenetikett, das in Text und Form vom Deutschen Imkerbund e. V. herausgegeben oder schriftlich genehmigt worden ist, zulässig.

Überwachung

Der Deutsche Imkerbund e. V. schützt seine Warenzeichen durch ständige Kontrollen. So führen z. B. Vertrauensleute Marktaufkäufe durch. Der Honig wird in den Untersuchungsstellen nach den Qualitätsanforderungen des Deutschen Imkerbundes e. V. untersucht. Beanstandungen und Verstöße gegen die Warenzeichensatzung werden geahndet.

Weiterführende Merkblätter des D.I.B.:

3.2 Gewinnung von Honig höchster Qualität

3.3 Qualitätsmerkmale und Untersuchungskriterien für Honig im Imker-Honigglas des Deutschen Imkerbundes e. V.

3.4 Honigsorten-Bezeichnungen

3.5 Honiguntersuchung

Honigverordnung vom 16.01.2004, mit Kommentar v. J. H. Dustmann

Bestimmungen zu den Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes e. V.