

Neufassung der Leitsätze für Honig liegen vor

Wachtberg, 28.07.2011: Eine völlig neue Fassung der Leitsätze für Honig des Deutschen Lebensmittelbuchs ist am 27.07.2011 veröffentlicht worden. Die alten Leitsätze für Honig von 1977 sind endlich außer Kraft gesetzt. Begriffe wie „kaltgeschleudert“ und „wabenecht“ sind nun nicht mehr möglich.

Der Deutsche Imkerbund, andere Imkerverbände, das Bieneninstitut Celle sowie namhafte Einzelpersonen, u. a. Prof. Dustmann, haben sich seit Jahren dafür eingesetzt, die unsinnigen Begriffe „kaltgeschleudert“ und „wabenecht“ aus den alten Leitsätzen für Honig des Deutschen Lebensmittelbuchs zu streichen. Beide Begriffe stellen eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten dar und haben oft im Verkaufsgespräch zu Irritationen geführt. Die Diskussion hat deutlich gemacht, dass eine grundsätzliche Überprüfung und Überarbeitung der Leitsätze für Honig durch Sachkenner notwendig ist.

Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs spiegeln die Verkehrsauffassung und somit die Verbrauchererwartung wieder. Die Leitsätze haben somit einen hohen Stellenwert, denn an den hierin festgeschriebenen Verkehrsauffassungen können sich Produzenten, Händler, Untersuchungseinrichtungen, Lebensmittelkontrolleure und vor allem Verbraucher orientieren.

Die Honig-Verordnung 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 eingeflossen. Damit ist nicht etwas wesentlich Neues, sondern vor allem mehr Rechtssicherheit entstanden.

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 Wasser- und HMF-Gehalt wie auch zur Invertaseaktivität, bestimmt nach den neusten, aktuellen Methoden. 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.

Qualitätshervorhebende Begriffe und Grenzwerte		
	„Auslese“	„Premium“
Wassergehalt	max. 18,0 % (Heide 19,0%)	max. 18,0 % (Heide 19,0%)
HMF-Gehalt	max. 15 mg/kg	max. 10 mg/kg
Invertaseaktivität	mind. 60 U/kg	mind. 85 U/kg

Ferner wurden von den wichtigsten Sortenhonigen deren rechtlich bindende 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).

Alle, die mit Honig zu tun haben, inklusive die Verbraucher, haben jetzt mehr Klarheit.

Kontakt: Dr. Werner von der Ohe
LAVES Institut für Bienenkunde Celle
Tel. 05141/9050340, E-Mail: Poststelle.IB-CE@laves.niedersachsen.de