



Merkblatt für Imker Honig aus lebensmittelrechtlicher Sicht

Alle Imker, ob Hobbyimker oder Erwerbsimker, sind Lebensmittelunternehmer. Sie sind damit zur Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen verpflichtet, auch wenn der Honig im privaten Umfeld und/oder unentgeltlich abgegeben wird. Als Lebensmittelunternehmen gelten alle Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängenden Tätigkeit ausführen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht, und ob sie öffentlich oder privat sind [Artikel 3 Nr. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 in Verbindung mit VO (EG) Nr. 852/2004].

Honig ist ein Primärerzeugnis und wird oft direkt in kleinen Mengen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben. Hier greift die nationale Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV), insbesondere die Bestimmungen der Anlage 2, sowie die tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV).

Allgemeine Voraussetzungen:

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind (§ 3 LMHV). Unter einer nachteiligen Beeinflussung versteht man eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwasser, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozidprodukte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren (§ 2 Absatz 1 Nr. 1 LMHV).

Hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen für Honig und andere Imkereiprodukte sind jederzeit sicherzustellen. Um eine nachteilige Beeinflussung des Honigs zu vermeiden, ist die Einhaltung nachfolgend aufgeführter Bedingungen notwendig:

| | |
|----------|---|
| Wände | sind in einem einwandfreien Zustand zu halten. Sie sollten abwaschbar und leicht zu reinigen sein. Es dürfen sich keine Farb- und Putzteile lösen. |
| Fußböden | müssen sauber und leicht zu reinigen sein. Sie sollen wasserundurchlässig sein und es dürfen sich keine Wasseransammlungen bilden. |
| Decken | sollten so gestaltet sein, dass Schmutzansammlungen und Schimmelbefall vermieden werden. Von der Decke darf nichts in den offenen Honig fallen können, z.B. abblätternde Farbe oder Staub. |
| Licht | Die Räume müssen ausreichend hell sein. Lampen benötigen einen Splitterschutz. |
| Fenster | sind mit Insektenschutz auszustatten. |
| Türen | müssen in einwandfreiem Zustand und leicht zu reinigen sein. Türen, die ins Freie führen, müssen im geschlossenen Zustand dicht schließen, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern. |

| | |
|--|---|
| Arbeitsflächen | müssen unbeschädigt, glattflächig, nichttoxisch, abwaschbar sowie desinfizierbar sein. |
| Arbeitsgeräte und --gegenstände | müssen vor und nach der Verwendung gereinigt, ggfs. auch desinfiziert werden. Diese sollen abgedeckt und bodenfern gelagert werden, um Verunreinigungen zu vermeiden. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus nichttoxischem Material bestehen und leicht zu reinigen sein. Es sind Verunreinigungen von Honig oder Imkereiprodukten durch sich ablösende Teilchen von Maschinenbeschichtungen, abtropfendes Getriebefett oder korrodiertes Material zu vermeiden. |
| Reinigung | Es muss Warmwasser in Trinkwasserqualität zum Reinigen der Hände und Arbeitsgeräte vorhanden sein. Seife und Desinfektionsmittel sowie Einweghandtücher müssen zur Verfügung stehen. |
| Lagerflächen | müssen instandgehalten und sauber sein. Gläser, Honigeimer und Geräte sind fußbodenfern zu lagern, um Verschmutzungen zu verhindern und die Bodensauberhaltung zu erleichtern. |
| Honiggefäße | müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können (Staub, Insekten). Honiggläser müssen vor dem Befüllen gereinigt werden; auch fabrikneue Deckel und Gläser sind zu spülen. Es ist auf trockene Lagerung zu achten. Honiggefäße müssen aus lebensmitteltauglichem Material bestehen. |
| Reinigungsmittel und Chemikalien | sowie Schädlingsbekämpfungs- und Tierarzneimittel müssen getrennt von Lebensmitteln und im Originalgebinde (Verwechslungsgefahr) gelagert werden. Gebrauchsanweisungen und ggfs. Sicherheitsdatenblätter beachten. |
| Abfälle | sind so zu lagern und zu entsorgen, dass eine Kontamination des Honigs verhindert wird. |
| Transportfahrzeuge und Transportbehälter | müssen sauber und in einem hygienisch einwandfreien Zustand sein. Der Transport der Honigwaben hat unter staub- und witterungsgeschützten Bedingungen zu erfolgen. |

Sämtliche Räume müssen sauber und schädlingssicher sein, sowie ständig auf Schädlingsfreiheit kontrolliert werden. Lagerräume sollten frostfrei und möglichst keinen großen Temperaturschwankungen unterworfen sein.

Haustiere sind während der Arbeiten mit Lebensmitteln sicher fernzuhalten.

Kontroll- und Nachweispflichten:

In der tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV) sind die betriebseigenen Kontroll- und Nachweispflichten des Imkers festgelegt, deren Dokumentationsverpflichtungen mindestens zwei Jahre rückwirkend bestehen und deren Nachweise der Behörde auf Verlangen vorzulegen sind. Die Anwendung pharmakologisch wirksamer Stoffe ist bei den Völkern zu dokumentieren und in übersichtlicher und nachvollziehbarer Weise fortlaufend zu führen. Die Einhaltung der Wartezeiten sind zu gewährleisten. Es ist Buch zu führen über den Erwerb und die Anwendung von apothekenpflichtigen-, verschreibungspflichtigen- und freiverkäuflichen Arzneimitteln. (gemäß Tierhalter-Arzneimittelanwendungs- und Nachweisverordnung und gemäß EU-Verordnung 2019/6) Art und Herkunft der für die Bienen eingesetzten Futtermittel, aufgetretene Krankheiten, verabreichte Tierarzneimittel, die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten, sowie die Ergebnisse eventuell vorgenommener Analysen. Ferner sind Anzahl, Art und Identität der behandelten Tiere sowie der Name der

behandelnden Person zu dokumentieren. Es bestehen nach den tierarzneimittelrechtlichen Vorgaben Nachweispflichten mit einer Aufbewahrungspflicht von mindestens fünf Jahren. Hierzu empfiehlt sich das Führen eines Bestandsbuches wie vom Deutschen Imkerbund e. V. empfohlen unter folgendem Link verfügbar:

https://deutscherimkerbund.de/userfiles/downloads/formulare_listen/Bestandsbuch_DIB.pdf

Der lebensmittelverarbeitende Betrieb muss durch regelmäßige betriebliche Eigenkontrollen und deren Dokumentation die Qualitätssicherung darstellen. Die Eigenkontrollen umfassen mindestens die Qualitätsüberwachung des Honigs, die Kontrolle der Sauberkeit des Reinigungserfolges, Schädlingsbefallskontrollen, Personalhygiene, Rückverfolgbarkeit. Die LMHV verlangt die Nachvollziehbarkeit vom Wareneingang und Warenausgang, d.h. Honigernte pro Schleuderung, alle Zukäufe und Verkäufe.

Weitere Verpflichtungen, die im Rahmen der Tiergesundheit und Bienenseuchenverordnung bestehen, bleiben hiervon unberührt.

Verpackung und Kennzeichnung von Honig:

Honig muss hinsichtlich seiner Qualität der Honigverordnung entsprechen. Beschaffenheitsmerkmale und Sortenspezifikationen sind in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs für Honig festgelegt.

Alle Lagerpartien, egal ob Eimer oder Kartons mit Gläsern, sind zu kennzeichnen mit: Honig (ggfs. Sorte, Standort), Erntejahr oder Schleuderdatum, Füllmenge und ggf. Losnummer.

Bei vorverpacktem Honig, wozu auch der in einem Glas abgefüllte Honig gehört, dürfen nur zwei von 100 Packungen eine Minusabweichung des Gewichtes von 3 % bezogen auf die Nennfüllmenge aufweisen.

Kennzeichnungselemente müssen gut lesbar sein (Aufdruck vom Herstellerstempel oft verwischt, Aufdruck nicht ausreichend kontrastreich zum Hintergrund etc.)

Die Packung ist im gleichen Sichtfeld zu kennzeichnen mit folgenden Angaben:

- Verkehrsbezeichnung „Honig“ bzw. eine Sortenbezeichnung, wenn der Honig vollständig oder überwiegend (mindestens 60 %) von den genannten Blüten oder Pflanzen entstammt
- Imker oder Abfüller mit vollständigen Adressangaben
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) in den Varianten:
 - „mindestens haltbar bis: ...“ mit Angabe des vollständigen Datums (TT.MM.JJJJ) oder
 - „mindestens haltbar bis: Ende ...“ mit folgender Jahresangabe (JJJJ)“ und zusätzlicher Angabe einer Loskennzeichnung (L ..., z.B. für 2. Schleuderung im Jahr L 02/JJJJ)
- Ursprungsland oder Ursprungsländer
 1. „Deutscher Honig“
 2. „Mischung von Honig aus EU-Ländern“
 3. „Mischung von Honig aus Nicht-EU-Ländern“
 4. „Mischung von Honig aus EU- und Nicht-EU-Ländern“
- ggf. regionale, territoriale oder topographische Herkunft
- Füllmenge

Rechtsgrundlagen (in der jeweils gültigen Fassung)

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Honigverordnung (HonigV)
- Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV)
- Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV)

- Verordnung über Nachweispflichten der Tierhalter für Arzneimittel., die zur Anwendung bei Tieren bestimmt sind (Tierhalter-Arzneimittelanwendungs- und Nachweisverordnung)
- ggf. Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (HCV)

**Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Einschlägige Rechtsbereiche bleiben davon unberührt.**