

Tipps für Imkerinnen und Imker

Thema:

Honig abfüllen (Stand August 2017)

Die nachfolgenden Informationen sind nach bestem Wissen und Gewissen erstellt worden. Für die Richtigkeit wird keine Gewähr übernommen. Da sich auch Gesetze und Verordnungen ändern, sollte man bei Unklarheiten bei zuständigen Behörden oder Ansprechpartnern nachgefragt werden.

Grundlagen:

Will man Honig verkaufen, so sind folgende Vorgaben zu beachten:

- Honigverordnung
- Mess- und Eichgesetz (MessEG)
- Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung)
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- Spezialfall: Verwendung von Gläser des Deutschen Imkerbundes (DIP)

Honigverordnung

In der Honigverordnung geht es um die Beschaffenheit und Kennzeichnung von Honig. In den Anlagen 1 und 2 der Verordnung befinden sich dazu die Definitionen und auch Kennwerte. In der Regel werden Imker und Imkerinnen ihren Eigenen Honig abfüllen und brauchen sich daher um spezielle Kennzeichnungen wie „Mischung von Honig aus nicht EU-Ländern“ keine Gedanken zu machen.

Der Honig wird durch Schleudern oder Pressen gewonnen und kann daher „Honig“ genannt werden. Man darf dem Honig keine Stoffe entziehen oder zusetzen. Pollen ist ein Bestandteil des Honigs. Honigfremde Stoffe dürfen entfernt werden. Vor dem Abfüllen sollte der Honig zu irgendeinem Zeitpunkt (idealerweise nach dem Schleudern oder vor der Abfüllung) durch einen Feinfilter (Sieb) gegossen werden. Ein weiteres Verfahren ist die Klärung des Honigs in einem Honigklärbecken (Honigsumpf). Auch ein Absetzen des Honigs zur Trennung grober Partikel und eine Nachfiltration (Nachsiegung) als Kombination aus beiden Verfahren ist möglich.

Durch solche Verfahren werden einerseits Wachspartikel entfernt, die beim Öffnen der Waben in den Honig gelangen. Andererseits schützt man den Kunden davor, dass z. B. ein Abstandshalter oder Nagel aus den Rähmchen mit in den Honig gelangt.

Die Hauptbestandteile des Honigs sind verschiedene Zuckersorten und Wasser. Ist der Wassergehalt im Honig zu hoch, so können Hefen den Honig vergären. Daher ist in der Anlage 2 der maximale Wassergehalt festgelegt. Der Wassergehalt darf nicht über 20 %

liegen. (Für Heidehonig oder Backhonig sind höhere Wassergehalte erlaubt, was aber bei der üblichen Imkerei in Oberfranken keine Rolle spielen wird.)

Den Wassergehalt wird man bei der Ernte über den Brechungsindex mit einem Handrefraktometer bestimmen. Das sind meist keine geeichten Geräte, wie man sie im Labor verwendet. Insofern sollte man nicht gerade einen Honig abfüllen, der laut Refraktometer einen Wassergehalt von 19,8 % besitzt, da man bei einer Ungenauigkeit des Messgeräts auch etwas über 20 % liegen könnte. Üblicherweise hat man aber Wassergehalte von unter 17 %. Da sich auch Honig im Behälter absetzen kann, empfiehlt es sich, denn Honig vorher gründlich zu rühren.

HINWEIS: Beim Abfüllen in Gläsern des Deutschen Imkerbunds (DIP) wird ein Wassergehalt von unter 18 % verlangt. Zum Abfüllen in DIP-gläser ist ein entsprechender Lehrgang notwendig.

Weitere Werte aus der Honigverordnung kann der Imker nicht ohne eine Labor bestimmen. Dazu gehören z.B. Säurewerte, der Hydroxymethylfurfuralgehalt (HMF) und weitere Werte, die nur ein Labor bestimmen kann.

Geeichte Waagen und Eichung beim Eichamt

Wer Lebensmittel für den Verkauf abwägt, benötigt dazu eine geeichte Waage. Eine Eichung ist eine hoheitliche Aufgabe, die nur durch die zuständigen Behörden (Eichamt) durchgeführt werden darf. Die Eichung wird bei den für Honig verwendeten Waagen alle 2 Jahre durchgeführt. Auf der Waage wird dann ein Aufkleber vom Eichamt mit dem Datum der letzten Eichung angebracht.

Hinweis: Anmeldung einer Waage beim Neukauf:

Wer eine neue Waage kauft, muss diese seit 2016 anmelden. Dies muss spätestens 6 Wochen nach Verwendung geschehen und kann auch Online auf der Seite des Eichamtes www.eichamt.de erfolgen. Das Onlineformular findet sich unter: „Verwenderanzeige gemäß §32 MessEG“

Bedienungen zur Abfüllung von Lebensmitteln (Lebensmittelhygieneverordnung)

Der genaue Titel ist: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV). In dieser Verordnung heißt es, wer kleine Mengen von Primärerzeugnissen in seiner Nähe verkauft, muss die Vorgaben in Anlage 2 beachten. Honig gilt, wie auch Pflanzen, Eier oder Fleisch zu den Primärerzeugnissen. Diese können in handelsüblichen Mengen an den Einzelhandel in der Region oder an den Endkunden verkauft werden.

In Anlage 2 heißt es, die Primärerzeugnisse sind vor „nachteiliger Beeinflussung“ durch angemessene Maßnahmen zu schützen. Für den Umgang mit Honig kann man es wie folgt zusammenfassen:

- Der Ort, an dem man Lebensmittel behandelt (z.B. Honig geschleudert, filtert oder umfüllt wird) muss sauber sein. Die Oberflächen (Wände/Boden) müssen abwaschbar und leicht zu reinigen (ggf. zu desinfizieren) sein.

- Es muss warmes und kaltes sauberes Trinkwasser vorhanden sein.
- Alle Arbeitsgeräte müssen sauber sein.
- Tiere gehören nicht in Räum, wo mit Lebensmitteln gearbeitet wird. Dabei geht es einerseits um Haustiere und andererseits um Insekten, Mäuse, Schädlinge usw.
- Auf die Hygiene bei Personen, die mit den Lebensmitteln arbeiten, ist zu achten. Es muss daher ein Handwaschbecken mit heißen und kaltem sauberen Wasser, Seife, Handdesinfektionsmittel und Handtücher (z.B. Einwegpapierhandtücher) zur Verfügung stehen. Die Personen müssen saubere Kleidung und geeignete Arbeitskleidung tragen.
- Es dürfen keine Krankheitserreger von Personen auf das Lebensmittel übergeben (z.B. durch eitrige Wunden an Händen).

Behältnisse

Es ist selbstverständlich, dass Lebensmittel nur in dafür geeignete Behältnisse gelagert und abgefüllt werden dürfen. Dabei ist es egal, ob es sich um Honiggläser oder Lagerbehälter (z.B. Eimer) handelt.

Gläser und Eimer

- müssen für Lebensmittel geeignet sein.
- Sie müssen sauber sein.
- Gebrauchte Behältnisse müssen gespült werden. Gläser können z.B. in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Vor dem Befüllen müssen die Behältnisse auf Schäden untersucht werden (Riss im Glas, Abplatzungen oder undichte Deckel).
- Die Behälter dürfen keinen untypischen Geruch haben.

Das Abwiegen

Das Glas wird auf Beschädigung geprüft. Ist das Glas ohne Auffälligkeiten, stellt man es auf die Waage. Zeigt die Waage nicht Null an, so drückt man die Tara-Taste. Die Waage zeigt dann Null Gramm an. Nun kann man die Menge an Honig, z.B. 500 g, einfüllen.

Nun greift die „Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung)“ in den Vorgang ein.

§ 7 (2) 1: Die Kennzeichnung der Inhaltsmenge bei Honig erfolgt nach Gewicht. In 500 g Gläsern Honig müssen „im Durchschnitt“ 500 g Honig vorhanden sein. Nun kann ein Kunde ein Glas mit etwas weniger Honig erhalten, dafür hat ein anderer Kunde etwas mehr Honig im Glas. Wichtig ist, dass innerhalb einer Abfüllung der Mittelwert (in unserem Beispiel das Nenngewicht 500 g) stimmt.

Damit nicht ein Kunde 600 g und ein anderer 400 g erhält (Mittelwert wäre dann auch noch 500 g) ist auch die „zulässige Minusabweichung“ begrenzt. So darf nach §22 (3) der „Verordnung über Fertigverpackungen“ bei 500 g maximal 15 g zu wenig, also 485 g im Glas sein. Nur 2 % der Honiggläser dürfen diesen Wert von 485 g unterschreiten. Jedoch darf kein Glas mit mehr als der 2-fachen Abweichung ($500\text{ g} - 2 \times 15\text{ g} = 470\text{ g}$), also unter 470 g verkauft werden.

Das Glas wird dicht verschlossen. Dabei darf man ebenfalls nur unbeschädigte und saubere Deckel verwenden. Anschließend wird das Glas mit einem Etikett versehen.

Das Thema Dokumentation und Etikettierung ist sehr komplex und wird daher in separaten Dokumenten behandelt.