

## KENNZEICHNUNG VON HONIG

Loskennzeichnung/  
Mindesthaltbarkeitsdatum/Nährwertkennzeichnung



### 1. LOSKENNZEICHNUNG

Seit Inkrafttreten der **Loskennzeichnungsverordnung (LKV)** im Jahre 1993 muss jedes verkaufsfertige Gebinde mit einer Loskennzeichnungsnummer gekennzeichnet sein. Mit der Loskennzeichnungsnummer wird eine Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels gekennzeichnet, das unter praktisch gleichen Bedingungen hergestellt oder verpackt wurde. **Ziel dieser Verordnung ist die Nachvollziehbarkeit bei einer Beanstandung, damit ein etwaiger Rückruf aller Lebensmittel der gleichen Charge ermöglicht werden kann.**

Vermarkter im Neutralglas müssen daher eine Loskennzeichnungsnummer auf dem Etikett angeben.

Auf dem Gewährverschluss wurde bis zur Druckserie November 2010 vor der individuellen Kontrollnummer ein L vorangestellt, um kenntlich zu machen, dass es sich um die Loskennzeichnungsnummer handelt. Da es sich bei den fortlaufenden Nummern nicht um die Nummer einer Verkaufseinheit oder Charge handelt, war es allerdings bis dahin notwendig, dass der Imker

- seine Abfüllmengen als Lose kennzeichnet, indem er
- beim Abfüllen die in dem Los enthaltene Honigmenge und die verwendeten Gewährverschlüsse in einem Verwendungsnachweis notiert.

Damit ordneten Imker wie Abfüllbetriebe die jeweiligen Gewährverschlüsse mit der fortlaufenden Überwachungsnummer der jeweiligen Charge einer Honigfüllung zu und legen zugleich auch jeweils das Los im Sinne des § 1 Abs. 2 LKV fest. Die Tatsache, dass innerhalb des Loses fortlaufende Nummern verwendet werden, steht dem Sinn und Zweck der LKV nicht entgegen. Der Imker muss allerdings in der Lage sein aufgrund seines Verwendungsnachweises für Gewährverschlüsse die fortlaufenden Nummern einer bestimmten Partie zuzuordnen.

Die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen und das Dienstleistungszentrum Westwald-Osteifel haben zur Hilfestellung eine Broschüre „Honigbuch - für die Dokumentation der Honigvermarktung und für die gesetzliche Loskennzeichnung“ herausgegeben. Zu beziehen über Apis e.V. gegen einen Kostenbeitrag von € 1,50.

Die Dokumentation war bis zu den geänderten Gewährverschlüssen zwar für die Einhaltung der Loskennzeichnungsverordnung gesetzlich notwendig, stellt aber auch für die einzelnen Imkereien ein wertvolles Dokument zur Nachvollziehbarkeit der eigenen Arbeit, Trachtquellen, Ergiebigkeit der Trachtorte, Veränderungen im Ertrag etc. dar.

Seit der Einführung der Pflichtangabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums auch für Honig (s. 2.) kann die **Ausnahmeregelung** der LKV (§2 Nr. 5.) genutzt werden: **Bei Angabe eines taggenauen Datums für die Mindesthaltbarkeit muss keine Loskennzeichnungsnummer angegeben werden.**

Wird diese Regelung bei den Gewährverschlüssen bis Druckserie 11/2010 angewandt, ist allerdings das aufgedruckte Wort „Ende“ zu streichen. **Bei den Gewährverschlüssen ab der Druckserie November 2010 wurde der Aufdruck für das MHD geändert in „mindestens haltbar bis“ und somit wird es zwingend notwendig ein taggenaues Datum anzugeben.**

Grundsätzlich ist wichtig, dass die Nachvollziehbarkeit/Rückverfolgbarkeit gegeben ist.

## 2. MINDESTHALTBARKEITSDATUM

Mit dem Erlass der neuen Honiverordnung (HonigV) vom 16.01.2004 wurde die Honigkennzeichnung neu geregelt. Sie richtet sich nach § 3 HonigV und in Verbindung dazu nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Für Honig ist damit seit dem 1. August 2004 ein **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD) auf der Fertigverpackung anzugeben. Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Es ist nicht mit einem Verfalls-, letzten Verzehr- oder Verkaufsdatum gleich zu setzen. So kann z. B. das Lebensmittel Honig auch **nach** Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durchaus verkehrsfähig sein, wenn bestimmte Voraussetzungen erfüllt werden, d. h. die spezifischen Eigenschaften noch voll erhalten sind, kein fremdartiger Geruch und Geschmack sowie keine gesundheitsgefährdenden Veränderungen vorliegen.

Die spezifischen Eigenschaften im Sinne der LMIV beinhalten bei Honig die **gesetzlich vorgeschriebenen** Qualitätskriterien (siehe Anlage 2 der HonigV).

Da diese Anforderungen weit unter den Qualitätsnormen liegen, die der D.I.B. in seinen Warenzeichenbestimmungen festgelegt hat (z. B. Wassergehalt max. 18 %, HMF max. 15 mg/kg bzw. 5 mg/kg, Invertase mind. 64/45 U/kg), kann man davon ausgehen, dass ein Honig, der beim Inverkehrbringen die hohen D.I.B.-Qualitätsnormen (Marke Echter Deutscher Honig) erfüllt, für eine längere Zeitspanne auch die relativ niedrigen Kriterien der HonigV einhält. Generell ist es empfehlenswert, ein Rückstellmuster der jeweiligen Honigcharge aufzubewahren.

Das MHD kann laut Anhang X der LMIV in verschiedenen Formen angebracht werden:

- Bei Produkten, deren MHD weniger als drei Monate beträgt, muss das MHD taggenau angegeben werden (mindestens haltbar bis Tag/Monat/Jahr).
- Bei Produkte, deren MHD mehr als drei Monate jedoch höchstens 18 Monate beträgt, kann die Angabe des Tages entfallen, dann ist aber der Wortlaut „mindestens haltbar bis Ende“ zu wählen (mindestens haltbar bis Ende Monat/Jahr).
- Bei Produkten, deren MHD mehr als achtzehn Monate beträgt, darf das MHD ausschließlich mit dem Jahr angegeben werden (mindestens haltbar bis Ende Jahr).
- **Aufgrund des Eindrucks „mindestens haltbar bis“ im Gewährverschluss des Imker-Honigglases, ist es zwingend notwendig, ein taggenaues Datum anzugeben, unabhängig von der Lagerfähigkeit des Honigs.**

Honig ist im Allgemeinen bei sachgerechter Lagerung (kühl, trocken, dunkel) über mehrere Jahre haltbar, d.h. er behält seine spezifischen Eigenschaften für einen längeren Zeitraum. Um sicher zu gehen und den Verhältnissen auf dem Honigmarkt gerecht zu werden, wird seitens des D.I.B. für Honig eine Mindesthaltbarkeitszeitspanne von zwei Jahren empfohlen. Die Frist sollte mit dem Zeitpunkt des Abfüllens beginnen.

Honige mit einem höheren Wassergehalt (z.B. Heidehonig), relativ saure Honige (z.B. Gamanderhonig) oder bereits in einem noch zulässigen Grenzbereich der chemisch/physikalischen Werte sich befindende Honige sollten kürzere Mindesthaltbarkeits-Fristen erhalten. Hier sind 12 Monate zu empfehlen.

**Gleichgültig für welche Zeitspanne der Imker sich entscheidet, kann er zwischen den einzelnen Möglichkeiten der Angabe des MHDs wählen (Tag genau, Monat/Jahr bzw. nur Jahr). Wichtig ist dabei, dass die richtige Wortwahl vorangestellt wird (mindestens haltbar bis bzw. mindestens haltbar bis Ende). Die Entscheidung über das zu wählende Mindesthaltbarkeitsdatum liegt allein im Verantwortungsbereich des Imkers/Abfüllers.**

### **3. Nährwertkennzeichnung**

Laut Lebensmittelinformationsverordnung ist seit dem 14. Dezember 2016 die Nährwertkennzeichnung für alle verpackten und lose verkauften Lebensmittel verpflichtend – mit einigen Ausnahmen und dazu gehört Honig.

Im Anhang 5 der LMIV wird geregelt, dass folgende Lebensmittel von der Kennzeichnung ausgenommen sind:

1. Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen;  
...
19. Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.

**Somit entfällt für Honig diese Angabe.**

26.07.2019