



**DEUTSCHER
IMKERBUND E.V.**

Honig unter dem Gewährverschluss

3.1

Stand: 30.01.2023

Das Imker-Honigglas des Deutschen Imkerbundes e. V. mit seiner seit 1925 bestehenden Tradition ist ein rechtlich geschütztes, kombiniertes Warenzeichen, das nur in der Vollständigkeit seiner Bestandteile – geprägtes Glas, geprägter Deckel, Deckeleinlage und Gewährverschluss – in Verkehr gebracht werden darf.

Benutzungsberechtigt ohne Antrag ist jede(r) Imker/in, die/der Mitglied eines dem Deutschen Imkerbund e. V. über die zuständigen Mitgliedsverbände angeschlossenen Imkervereins ist, einen Honigschulungskurs absolviert hat und eigene Völker angemeldet hat. Zugelassene Abfüllstellen haben ebenfalls ein Nutzungsrecht.

Der/die Verwender/in haftet mit seinem/ihrer Namen und mit der auf ihn/sie eingetragenen Kontroll-Nummer für **Inhalt und Aufmachung** des Imker-Honigglases.

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. Honigverordnung vom 16.01.2004).

Reinheit

Der Honig darf keine durch Fütterung der Bienen beigemischten Zusätze (wie beispielsweise 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** Prozent (Ausnahme Heidehonig 21,4 Prozent) nicht überschreiten, refraktometrische Messung nach DIN/AOAC. Dabei ist zu berücksichtigen, dass bereits ein Wassergehalt über 17,5 Prozent bei ungünstiger Lagerung eine Gärungsgefahr bedeuten kann.

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 kristallisiert ist.

Gäriger Honig darf nicht in den Verkehr gebracht und sollte nicht verfüttert werden, sondern kann nur noch industriellen Zwecken dienen (beispielsweise Backhonig).

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 (optimal 14 - 16 °C) gerührt, bis eine feinkristalline, dickflüssige Beschaffenheit erzielt ist. Honige von uneinheitlicher Beschaffenheit, beispielsweise flüssig und teilweise kristallisiert, dürfen nicht im Imker-Honigglass 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 bis 40 °C über mehrere Tage werden biologische Wirkstoffe zerstört. Als Zeichen für Wärme- und/oder Lagerschäden wird einerseits die Enzymaktivität des Honigs (Invertase) ermittelt, die 64,0 U/kg (Einheiten nach Siegenthaler) nicht unterschreiten darf.

Andererseits wird der Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF) bestimmt, einer Substanz, die sich überwiegend aus der Fructose im Honig natürlicherweise bedingt durch Wärme und Zeit 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 (beispielsweise zwecks Verflüssigung) rasch und bei Wiedererwärmung sprunghaft an. Im Imker-Honigglass mit dem Gewährverschluss des Deutschen Imkerbundes e. V. beträgt der zulässige Höchstwert an HMF 15 mg/kg Honig.

Lagerung

Honig ist nicht unbegrenzt, gleichwohl 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 3). Zur Lagerung des Honigs sind luftdichte Gefäße zu empfehlen, andernfalls nimmt der Honig an der Oberfläche Luftfeuchtigkeit auf (hygroskopische Eigenschaft) und kann allmählich zu gären beginnen. Die Einhaltung optimaler Lagerbedingungen für Honig muss gewährleistet sein:

- Rel. Luftfeuchtigkeit unter 55 Prozent, kühl (optimal 15 °C) mit geringen Temperaturschwankungen und dunkel.
- Der Honiglagerraum muss frei von Fremdgerüchen (beispielsweise Chemikalien, Farben, Seifen, Benzin, Heizöl, muffig riechenden Gegenständen) 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 Nennfüllmenge („500g“ oder „250g“) für Imker-Honiggläser ist verpflichtend und muss eingehalten werden.

Das Glasgewicht, welches variieren kann, muss für die korrekte Einwaage der Nennfüllmenge berücksichtigt werden. Durch die Positionierung eines Leerglases auf der Waage und anschließende Tara-Einstellung (Null-Einstellung) wird dies umgesetzt. Folgende geringe Toleranzen im Glasgewicht werden von der Glashütte angegeben und sind zu berücksichtigen:

- 500g Imker-Honigglas von 222 bis 228g Glasgewicht
- 250g Imker-Honigglas von 134 bis 140g Glasgewicht

Tipp: Bei Verwendung eines 228g schweren 500g Imker-Honigglases als Tara-Gewicht vermeidet man bei anschließend korrekter Honigeinwaage jegliche Gewichtsunterschreitung, welche sonst zur Beanstandung führen würde.

Aufmachung

Die Gewährverschlüsse können direkt beim Deutschen Imkerbund e. V. schriftlich mit dem Bestellformular oder im Online-Shop bestellt werden. Auf Wunsch können bei Bestellungen ab 500 bzw. 1.000 stückweise Vor- und Nachname sowie Anschrift des Imkers/ der Imkerin und weitere Zusätze eingedruckt werden. Nähere Informationen zu den Eindruckmöglichkeiten sowie die Verwendung von Zusatzetiketten sind auf der Homepage des Deutschen Imkerbundes nachzulesen. Neutrale Gewährverschlüsse ohne jeglichen Eindruck können 100er stückweise bezogen werden.

Deklaration

Das weiße Feld unterhalb des Logos kann für eine botanische Sortenbezeichnung oder eine allgemeine nicht sortenspezifische Bezeichnung des Honigs verwendet werden. Hier besteht jedoch keine Verpflichtung.

Der Deutsche Imkerbund e. V. bietet verschiedene Sortenetiketten an: Blütenhonig, Frühtrachthonig, Sommertrachthonig, Rapschonig, Löwenzahnhonig, Lindenhonig, Tannenhonig, Akazien- oder Robinienhonig, Heidehonig, Edelkastanienhonig, Waldhonig, Honigtauhonig, Wald- und Blütenhonig sowie andere (siehe Online-Shop).

Die gewählte botanische 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 3.4** „Honigsorten-Bezeichnungen“ des Deutschen Imkerbundes e. V.

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 bei richtiger Aufbewahrung seine „**spezifischen Eigenschaften**“ behält (VO(EG)1169/2011 Art2(2)r). Es ist nicht mit dem Verbrauchsdatum (nach Ablauf nicht mehr essen) 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. empfiehlt für „Echten Deutschen Honig“ allgemein eine Mindesthaltbarkeits-Zeitspanne von 2 Jahren. Je nach Sorte und Zustand des Honigs (zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens) sind ggf. Abweichungen von der allgemeinen Empfehlung 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 einzutragen! Beispiel: 05.07.2025.

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 angeedrückt.

Zusätzliche Etiketten

Ihre Anwendung ist nur als Zusatz- oder Rückenetikett zulässig, wenn es der Deutsche Imkerbund e. V. in Text und Form herausgegeben oder nach Vorlage eines Musters schriftlich genehmigt hat.

Überwachung

Der Deutsche Imkerbund e. V. schützt sein Warenzeichen durch ständige Kontrollen. So führen beispielsweise Vertrauensleute Marktaufkäufe durch. Der Honig wird in vom Deutschen Imkerbund e. V. beauftragten Laboren nach den Qualitätsanforderungen des Deutschen Imkerbundes e. V. untersucht. Beanstandungen und Verstöße gegen die Warenzeichensatzung werden geahndet.