



DEUTSCHER
IMKERBUND E.V.

Rohhonig - eine legale Bezeichnung?

Im Rahmen unserer intensiven Arbeit zur EU-Honigrichtlinie mussten wir uns bereits mit dem Begriff „Rohhonig“ stärker auseinandersetzen. Nun erhielten wir Anfragen aus der Imkerschaft, wie man mit Kundenwünschen nach Rohhonig umgehen solle. Wir wollen für Aufklärung sorgen und somit eine Hilfestellung bieten.

Beginnen wir mit dem rechtlichen Part: Wir haben bei allen zuständigen Landesministerien angefragt, ob man dort unsere Rechtsauffassung hinsichtlich des Begriffs „Rohhonig“ teilt. Die Länderbehörden haben das Thema in der Folge untereinander diskutiert und unsere Rechtsauffassung bestätigt. Kurz gesagt: Die Verwendung des Begriffes „Rohhonig“ ist nicht zulässig. Sie dürfen Ihren Honig also gar nicht entsprechend bezeichnen!

Nicht in der Verordnung erwähnt

Bei dem Begriff „Rohhonig“ handelt es sich nicht um eine in Anlage 1 Abschnitt II der Honigverordnung (HonigV) definierte Bezeichnung. Im Gegensatz zu „Wabenhonig“ oder „Presshonig“ ist die Bezeichnung „Rohhonig“ in der HonigV als Verarbeitungszustand nicht vorgesehen. Sie ist in Deutschland auch keine verkehrsübliche ergänzende Bezeichnung für Honig wie es beispielsweise bei „Rohmilch“ oder „Rohzucker“ der Fall ist. Dort weist der Zusatz „roh“ auf einen geringeren Verarbeitungsgrad im Sinne einer fehlenden Erhitzung oder einer geringeren Reinheit im Gegensatz zu den „Standardprodukten“ hin. Beim Honig könnte der Begriff „roh“ daher zum einen eine fehlende Erhitzung des Honigs implizieren, was aber potenziell eine unerlaubte Werbung mit Selbstverständlichkeiten im Sinne von Artikel 7 Abs. 1c der Lebensmittelinformations-Verordnung darstellen würde. Zum anderen könnte unter dem Begriff „Rohhonig“ auch ein Honig verstanden werden, der direkt nach dem Schleudern abgefüllt wurde, bevor er von natürlichen Verunreinigungen durch Sieben gereinigt wurde. Allerdings muss Honig im Sinne von Anlage 2 Abschnitt I HonigV, soweit möglich, frei von organischen und anorganischen honigfremden Stoffen sein. Somit ist die Vermarktung solcher Honige nicht erlaubt.

Ein „raw honey“, wie er in den USA in einigen Fällen angeboten wird, mit einer dicken Schicht aus Wachs- und Bienenteilen auf dem Honig, ist hier also nicht zulässig. Dabei sollte erwähnt werden, dass es in den USA keine bundesweite, rechtlich bindende Definition für „Rohhonig“ gibt. Die Definition von „raw honey“ durch das dortige National Honey Boards entspricht in etwa der Definition unseres Honigs: schonend bearbeitet, gesiebt und nicht pasteurisiert.

Übrigens: Werden Honige direkt nach dem Schleudern ohne vorheriges Sieben abgefüllt, ist deren Qualität im Labor kaum zu überprüfen. Die vielen Partikel im Honig stören die Analytik. Somit könnte in diesem Fall auch der Schutz vor Irreführung nicht sichergestellt werden, was gerade bei dann höherpreisigen Angeboten fragwürdig wäre.

Gespräch mit der Kundschaft

Nun kennen Sie die rechtlichen Hintergründe. Sie können Ihren Kundinnen und Kunden erklären, dass Honig nicht unter dem Begriff „Rohhonig“ verkauft werden darf. Aber was ist eigentlich der Hintergrund dieser Anfrage? Fragen Sie nach, was sich die Kundin oder der Kunde unter „Rohhonig“ genau vorstellt.

In der Regel wird ein unverarbeitetes Produkt erwartet. Hier können Sie antworten, dass gewisse Arbeitsschritte notwendig und sogar vorgeschrieben sind, um ein qualitativ hochwertiges und haltbares Produkt zu gewährleisten. Das Sieben und gegebenenfalls vorsichtige Erwärmen, was nicht mit Erhitzen oder gar Pasteurisierung gleichzusetzen ist, gehört zur Honigpflege dazu.

Sofern Sie eine Untersuchung für Ihren Honig vorzuliegen haben, können Sie die Ergebnisse zeigen und erklären. Die Analyse weist in der Regel auf, ob vorgegebene Qualitätsparameter erfüllt wurden. Sofern Sie das Imker-Honigglas des Deutschen Imkerbundes (D.I.B.) verwenden, können Sie auf die höheren Qualitätsanforderungen verweisen, für die eine schonende Honigpflege Voraussetzung ist.

Zur Erinnerung: Grundsätzlich gilt, dass der Honig seine ursprüngliche Qualität umso besser erhält, je weniger Arbeitsschritte Bis zur Abfüllung ins Glas erfolgen. Eine fachgerechte Lagerung in sauberen Gebinden in einem geruchsneutralen, dunklen, kühlen und trockenen Raum ist wichtig für den Erhalt der Honigqualität auch nach der Abfüllung ins Glas. Teilen Sie dies auch Ihren Kundinnen und Kunden mit, damit sie den Honig entsprechend aufbewahren.

Pressemitteilung

Um die Öffentlichkeit über die Thematik zu informieren, hat der D.I.B. eine Pressemitteilung veröffentlicht. Diese können Sie bei Bedarf an Ihre Kundschaft weitergeben.

Einführung des Begriffs „Rohhonig“?

Diese Option wurde auch während der Verhandlungen um die EU-Honigrichtlinie diskutiert. Der D.I.B. hat sich allerdings klar gegen diese Möglichkeit ausgesprochen. Da Honig per se ein Rohprodukt ist, wäre die Einführung des Begriffes „Rohhonig“ aus unserer Sicht unsinnig. Die Einführung dieser Bezeichnung würde zu unnötiger Konkurrenz zwischen heimischen Imkereien führen. Wir halten es auch nicht für sinnvoll, einen neuen Begriff für schonend behandelten Honig einzuführen, um ihn gegen möglicherweise stärker behandelten Importhonig abzugrenzen. Der Begriff „Rohhonig“ ist den meisten Verbraucherinnen und Verbrauchern weit weniger geläufig als die übliche Bezeichnung „Honig“. Für eine Abgrenzung kämen für den D.I.B. nur Hinweise auf stärker bearbeitete Ware infrage, sofern diese denn weiterhin die Honigverordnung erfüllen.

Honig ist ein Naturprodukt!

Grundsätzlich gilt für uns: Für die Verwendung der Bezeichnung „Honig“ sind nur Verarbeitungsschritte zulässig, die keine wesentlichen Veränderung des Honigs herbeiführen. Wäre der Honig nicht mehr als „roh“ einzustufen, wäre auch die Bezeichnung „Honig“ für die Ware nicht mehr zulässig. Das Naturprodukt Honig muss geschützt werden!

Diese Position wurde vom Vertreter des D.I.B., der zusammen mit einer Kollegin von der Organisation BeeLife an der EU-Honigplattform teilnahm, während der ersten Sitzung klar verteidigt. Der D.I.B. wird sich auch weiterhin über die Dachorganisationen BeeLife und Copa-Cogeca aktiv in der EU-Honigplattform für die Qualität des Honigs einsetzen.

Weitere Informationen erhalten Sie über den:

Deutschen Imkerbund e. V., Villiper Hauptstraße 3, 53343 Wachtberg,

E-Mail: presse@imkerbund.de, www.deutscherimkerbund.de



**DEUTSCHER
IMKERBUND E.V.**