



Erzeugungs- und Qualitätsregeln

§ 1

Honig, der in den Verkehr gebracht wird, muss über den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes, insbesondere der Verordnung über Honig vom 21. 3. 80 liegen und folgenden Mindestanforderungen genügen:

1. Der Honig muss »naturbelassen« sein. Das ist im allgemeinen der Fall, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:
 - a) Die Invertaseaktivität muss mindestens zehn Einheiten nach GONTARSKI betragen (oder eine entsprechende Aktivität nach einer anderen vergleichbaren Methode erreichen).
 - b) Der Hydroxymethylfurfuralgehalt darf 1,5 mg % (nach Winkler) nicht überschreiten.
 - c) Bei natürlich fermentschwachen Honigen (z. B. Gamander- oder Robinensortenhonig) können Unterschreitungen der Invertasemindestaktivität toleriert werden.
 - d) Die Festlegung einer Diastasemindestaktivität, die über die Anforderungen hinausgeht, die üblicherweise aufgrund der Verordnung über Honig gestellt werden, erübrigen sich, da die Messungen der Invertaseaktivität und des HMF-Gehalt Wärme- oder Lagerungseinflüsse empfindlicher anzeigt, als dies durch die Bestimmung der Diastasezahl möglich ist.
2. Der Wassergehalt des Honigs darf nicht mehr als 20 %, Blütenhonig 18 %, der des Heidesortenhonigs nicht mehr als 25 % betragen. Die Messungen erfolgen refraktometrisch durch Ablesung der Trockensubstanzprozentage von der Rohrzuckerskala des Instruments.
3. Der Honig darf auch im mikroskopischen Bild keine nennenswerten Mengen vermeidbarer, nicht arteigener Bestandteile (z. B. Pollenersatzmittel, Schmutzpartikel) enthalten. Presshonig kommt für die Abfüllung unter dem grünen Gewährverschluss nur dann in Frage, wenn es sich um Heidehonig handelt.
4. Kandierter Honig muß eine einheitliche feine Körnung mit matter Oberfläche aufweisen. Eine feine weiße Schicht an der Oberfläche von kandiertem Honig und sog. »Blütenbildung« sind keine qualitätsmindernden Merkmale.

§ 2

Honig entspricht in der Regel den Voraussetzungen des § 1

1. wenn er aus überwiegend gedeckelten Waben geschleudert wird und bei der Stoßprobe nicht mehr ausspritzt,
2. wenn nicht während einer Volltracht geschleudert wird,
3. wenn er dickflüssig und zäh aus der Schleuder fließt, sodass der Honigstrahl kegelbildend auf das Sieb fällt,
4. wenn alle zur Honiggewinnung benutzten Geräte völlig trocken, sauber und rostfrei sind,
5. wenn er in trockene Gefäße gefüllt wird,
6. wenn er nicht länger als 2 Jahre in einem geruchsfreien, möglichst trockenen Raum gelagert wird; die Temperatur sollte 15 Grad Celsius nicht oder nur für kurze Zeiträume überschreiten; für längere Lagerung sind luftdicht schließende Behälter zu verwenden,
7. wenn er durch Abschäumen solange geklärt wird, bis die Oberschicht völlig schaumfrei, glatt und glänzend ist,
8. wenn er zur Erzielung einer einheitlichen Kandierung bei Beginn der Kristallbildung sachgemäß gerührt wird,
9. wenn er ohne Erwärmung abgefüllt wird (also vor der völligen Erstarrung durch Kandierung),
10. wenn er bei einer notwendig werdenden Wiederverflüssigung nicht über 40 Grad Celsius erwärmt wird und die Erwärmung so kurz wie möglich erfolgt.

Im Zweifelsfall ist vom Imker vor dem Abfüllen und Inverkehrbringen des Honigs eine Nachprüfung über die Erfüllung der Mindestanforderungen gem. § 1 bei einer vom Deutschen Imkerbund e.V. anerkannten Untersuchungsstelle zu veranlassen. Die Abfüllstellen sind dafür verantwortlich, dass der von ihnen in den Verkehr gebrachte Honig diesen Anforderungen entspricht. Imker und Abfüllstellen sind berechtigt, Untersuchungen zu den vom Deutschen Imkerbund e.V. festgelegten Gebühren vornehmen zu lassen.

§ 3

Für Mitglieder der Honig-Erzeugergemeinschaft Region Regensburg w.V. gelten für die in den Verkehr zubringenden Honige, folgende Bestimmungen:

1. Sie dürfen nicht als deutscher Honig angeboten werden, wenn die Bienen mit ausländischem Honig gefüttert wurden.
2. Zutreffende Deklarationen der botanischen oder jahreszeitlichen Herkunft (z.B. Frühjahrshonig, Rapshonig) sind zulässig.
3. Die Aufbewahrung und der Versand von deutschem Honig darf nur in sauberen, rost- und geruchsfreien, säurebeständigen Lebensmittelgefäßen erfolgen.
4. Laut Beschluss der Mitgliederversammlung vom 13. April 1986 ist Honig für die Vermittlung an den Honighandel in einheitlichen, von der Honig-Erzeugergemeinschaft festgelegten Gefäßen anzubieten.
Dies sind - 0,5 kg DIB-Einheit - 2,5 kg Blecheime - 12,5 kg naturweiser Plastikeimer

Ergänzt lt. Mitgliederbeschluss 21. Mai 1989 – das Hauptgebilde für den Großhandel ist das 200L – Rollsickendeckelfass

Vorstehende Erzeugungs- und Qualitätsregeln, sowie Gebinde für Handel, wurden in der Mitgliederversammlung vom 13. April 1986 einstimmig beschlossen und anerkannt.

Regenstauf den 13. April 1986

Prenzyna
1. Vorsitzender

