

**Herausgeber:**

DLR Westerwald-Osteifel, Fachzentrum Bienen und Imkerei, Mayen  
Landwirtschaftskammer NRW, Bienenkunde, Münster  
LWG, Institut für Bienenkunde und Imkerei, Veitshöchheim  
LLH Bieneninstitut Kirchhain, Kirchhain  
Landesanstalt für Bienenkunde, Hohenheim  
Länderinstitut für Bienenkunde, Hohen-Neuendorf

## Am Bienenstand

### Imker als

#### Lebensmittelunternehmer

Münster (mb) Vor und während der Honigernte ist es empfehlenswert, sich mit dem geltenden Lebensmittelrecht zu befassen und zu prüfen, ob im Betrieb alles im grünen Bereich liegt.

Wer Honig erntet und nicht komplett selbst verbraucht, sondern verschenkt oder an Kunden vermarktet, wird nach dem geltenden Lebensmittelrecht zum Lebensmittelunternehmer.

Imkerinnen und Imker unterliegen als Lebensmittelunternehmer den Anforderungen des nationalen und europäischen Lebensmittelrechts. Sie sind für die Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen verantwortlich. Als Lebensmittelunternehmen gelten alle öffentlichen oder privaten Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen, gleichgültig ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht.

#### Honig - ein sicheres Lebensmittel

Kleine Mengen Honig sind bei direkter Abgabe an den Verbraucher handelsübliche Mengen und bei Abgabe an Einzelhandelsbetriebe Mengen, die für den jeweiligen Betrieb tagesüb-

lichen Abgabe an Verbraucher entsprechen. Bei der Abgabe kleiner Mengen gelten die nationalen Vorschriften: das Lebensmittel- und Futtermittelgesetz (LFGB) und die nationale Hygieneverordnung. Hierin begründet sich die Forderung, dass Lebensmittel, die in Verkehr gebracht werden, sicher sein müssen. Dies gilt auch für Honig!

#### Honig - frei von

#### nachhaltiger Beeinflussung

Lebensmittelsicherheit ist so definiert, dass ein Lebensmittel frei sein muss von nachteiliger Beeinflussung. Es gilt als nachteilig beeinflusst, wenn es entweder gesundheitsschädlich, verzehrsuntauglich oder genussuntauglich ist. Honig kann z. B. gesundheitsschädlich sein, wenn ein Glas- oder Metallsplitter hineingelangt ist. Honig gilt als verzehrsuntauglich, wenn z. B. starker Fremdgeruch vom Honig ausgeht oder der Honig in Gärung übergegangen ist. Honig gilt als genussuntauglich, wenn er den Anschein einer besseren Qualität als der tatsächlichen Beschaffenheit erweckt; z. B. wenn bei der Abfüllung Wundsekret aus einer eiternden Wunde in den Honig getropft ist oder auf den Honig geniest bzw. gehustet wurde. Wenn der Verbraucher dies wüsste, würde er es als ekelhaft empfinden und könnte den Honig nicht mehr mit Genuss verzehren.

Der nächste Infobrief erscheint

am  
**Freitag, 24. Mai 2019**

#### Was ist zu tun?

- Erweitern
- Baurahmen kontrollieren
- Schwarmkontrolle
- Ableger bilden
- Honigfeuchte mit Refraktometer bestimmen

empfinden und könnte den Honig nicht mehr mit Genuss verzehren.

#### Eigenkontrollen und Hygienepraxis

Vorbeugen ist das beste Mittel, um solche Fehler zu vermeiden und Honigsicherheit oder besser gesagt eine einwandfreie Honigqualität zu gewährleisten. Betriebliche Eigenkontrollen wie z. B. die Kontrolle der Rührstäbe oder Siebe auf Abrieb oder Beschädigungen und die Kontrolle des Wassergehalts bei der Honigernte schützen vor Fehlern. Die Einhaltung einer guten Hygienepraxis, d. h. die gründliche und regelmäßige Reinigung aller Utensilien und Gerätschaften, ein sorgfältiger und hygienischer Umgang mit den Honigwaben bzw. dem Honig bei der Ernte, beim Entdecken, Sieben, Rühren und Abfüllen sowie eine fachgerechte Personalhygiene schützen ebenfalls vor Fehlern. Alle Maßnahmen sichern die Honigqualität.

#### Impressum

**Redaktion:** Marlene Backer (mb), Barbara Bartsch (bb), Dr. Stefan Berg (sb), Christian Dreher (cd), Bruno Binder-Köllhofer (bb-k), Dr. Ralph Büchler (rb), (jf) Johann Fischer, Dr. Ingrid Illies (ii), Dr. Marika Harz (mh), Thomas Kusterermann (tk), Dr. Christoph Otten (co), Dr. Jens Radtke (jr), Rike Renner (rr), Dr. Peter Rosenkranz (pr), Dr. Anette Schroeder (as), Dr. Klaus Wallner (kw)

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Gesamtedaktion wieder.

**Kontakt Mayen**  
Tel 02651-9605-0  
[www.bienenkunde.rlp.de](http://www.bienenkunde.rlp.de)

**Kontakt Münster**  
Tel 0251-2376-662  
[www.apis-ev.de](http://www.apis-ev.de)

**Kontakt Veitshöchheim**  
Tel 0931/9801 352  
[www.lwg.bayern.de/bienen](http://www.lwg.bayern.de/bienen)

**Kontakt Kirchhain**  
Tel 06422 9406 0  
[www.bieneninstitut-kirchhain.de](http://www.bieneninstitut-kirchhain.de)

**Kontakt Hohenheim**  
Tel 0711 459-22659  
[www.bienenkunde.uni-hohenheim.de](http://www.bienenkunde.uni-hohenheim.de)

**Kontakt Hohen-Neuendorf**  
Tel 03303 - 2938-30  
[www.honigbiene.de](http://www.honigbiene.de)

**Haftungsausschluss:** Die Autoren übernehmen keinerlei Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen einen Autor, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter u. unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens des Autors kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Alle Angebote sind freibleibend u. unverbindlich. Jeder Autor behält es sich ausdrücklich vor, Teile der Seiten oder das gesamte Angebot ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen. **Datenschutz:** Wollen Sie diesen Infobrief nicht mehr erhalten, so können Sie ihn auf den Webseiten des DLR und der LWK NRW (Apis e.V.) jederzeit ohne Angabe von Gründen kündigen. Wir werden ihre Daten sodann vollständig löschen.

### Futtermittel und Arzneimittel

Das LFGB schließt auch die Herstellung der Lebensmittel mit ein. Deshalb enthält es Forderungen zur Verwendung von Futtermitteln und Arzneimitteln. Demnach dürfen Bienen keine Stoffe (Arzneimittel, Futtermittel) verabreicht werden, die in den Honig übergehen und damit u. U. die Gesundheit des Verbrauchers gefährden können. So ist es unter anderem wichtig, die Tracht im Auge zu behalten. Nur so können Imker sicher sein, dass die Bienen keine unerwünschten Stoffe wie z. B. Lebensmittelfarbstoffe oder Pyrrolizidin-Alkaloide (PA)\* eintragen. Notfalls hilft Abwandern bzw. der Verzicht auf die Honigernte, wenn man feststellt oder vermutet, dass die Bienen unerwünschte Bestandteile einge-tragen haben.

### Sortenhonig nur mit Analyse!

Eine Honiganalyse kann Aufschluss darüber geben, ob der Honig verkehrsfähig ist. Eine Sortenbestimmung gibt Sicherheit bei der Verkehrsbezeichnung. Wird z. B. ein Honig als Sortenhonig bezeichnet obwohl er keiner ist, gilt dies als Verbrauchertäuschung. Leider nutzen die Bienen nicht immer genau die Tracht im erforderlichen Umfang, die ihnen der Imker zugedacht hat.

### Sorgfaltspflicht und Dokumentation

Jeder Lebensmittelunternehmer hat die sogenannte Sorgfaltspflicht bei der Erzeugung und im Umgang mit dem Lebensmittel. Als Nachweis dient hierzu die Dokumentation der Eigenkontrollen und der guten Hygienepraxis. Im Schadensfall gilt, was nicht geschrieben steht, wurde nicht gemacht. Daher unser Rat, mit der Dokumentation einzelner Maßnahmen schrittweise zu beginnen. Ein Bestandsbuch führen zur Dokumentation der Völkerbehandlungen, ein Honigbuch führen zur Dokumentation der Honigernte, -gewinnung und -vermarktung. Je ausführlicher die Dokumentation, desto besser

können Sie Rückverfolgbarkeit gewährleisten und Sorgfalt beweisen.

Vorlagen für Honigbuch und Bestandsbuch können im Onlineshop bei Apis e.V. (<https://www.apis-ev.de/broschuere.html>) bestellt werden. Hier findet man auch Broschüren zur Honig-gewinnung (Honig-Fibel) Hygiene (Hygiene-Fibel), zur Zertifizierung von Imkerei-betrieben (Leitfaden „QM Honig und Imkerei) und zu den Gesetzlichen Grundlagen der Honigvermarktung (Band II).

Formblätter zur Dokumentation einer guten Hygienepraxis finden Interessierte unter <http://www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/tierproduktion/bienenkunde/index.htm>

\* Eine Broschüre zu PA (Sommerhonig – aber sicher! Tipps und Techniken zur Minimierung von Pyrrolizidin-Alkaloiden im Sommerhonig) finden Sie hier: [https://www.apis-ev.de/files/downloads/Pyrrolizidinalkaloide\\_Sommerhonig\\_aber\\_sicher!.pdf](https://www.apis-ev.de/files/downloads/Pyrrolizidinalkaloide_Sommerhonig_aber_sicher!.pdf)

### Verpackungsgesetz

Seit dem 01.01.2019 gilt das Verpackungsgesetz. Ziel des Gesetzes ist es, die Auswirkungen von Verpackungsabfällen auf die Umwelt zu verringern und zu vermeiden. Demnach gilt: Wer Verpackungen gewerbsmäßig in Verkehr bringt, die beim Verbraucher als Müll anfallen, muss sich an den Entsorgungskosten beteiligen und sich registrieren lassen. Es besteht eine sog. Registrierungs- und Systembeteiligungspflicht. ([www.verpackungsregister.org](http://www.verpackungsregister.org))

Imker ab 31 Völkern handeln nach dem Verpackungsgesetz gewerbsmäßig. Wer weniger Völker besitzt, betreibt seine Imkerei im Rahmen eines Hobbies und fällt nicht unter die Registrierungspflicht.

Imker, die gewerbsmäßig handeln, können dennoch aufatmen und die Registrierungspflicht umgehen, wenn sie

Honig in einer sog. Mehrwegverpackung in Verkehr bringen. Als Mehrwegverpackungen gelten Verpackungen, die nach dem Gebrauch zum gleichen Zweck mehrfach wiederverwendet werden können. Die tatsächliche Rückgabe und Wiederverwendung muss durch eine „entsprechende Logistik“ sichergestellt sein. Pfandgläser erfüllen die Anforderungen einer Mehrwegverpackung, wenn der Kunde darüber informiert wird, wo er das Glas zurückgeben kann. Entweder gibt er es direkt beim Imker ab oder kann es in einem dafür vorgesehenen Behältnis am Einkaufsort ablegen. In der Imkerei sollte eine geeignete Spülvorrichtung vorhanden sein, die eine sorgfältige Reinigung der Pfandgläser gewährleistet und damit eine geeignete Wiederverwendung sicherstellt.

Kontakt zur Autorin:

Imkerfachberatung Dipl. oec. troph. Marlene Backer

E-Mail [marlene.backer@lwk.nrw.de](mailto:marlene.backer@lwk.nrw.de)



## Die Honigmacher

Unter [www.die-honigmacher.de](http://www.die-honigmacher.de) finden Sie online-Lernmodule zu folgenden Themen:

- Schnupperkurs
- Bienenweide

Für die Lernmodule

- Anfängerschulung
- Fachkundenachweis Honig
- Varroamilbe

können Sie nach erfolgreicher Absolvierung des Lernkurses eine Online-Prüfung ablegen und ein Zertifikat erwerben.

## Veranstaltungshinweise

Aktuelle Termin finden Sie in der Imkerakademie:  
[www.imkerakademie.de](http://www.imkerakademie.de)

## Spendenauf Ruf

Wenn Sie mit unserer Arbeit zufrieden sind, würden wir uns über eine finanzielle Unterstützung freuen.

**Fachzentrum Bienen und Imkerei**

Kreissparkasse Mayen IBAN: DE25 5765 0010 0098 0294 65 - SWIFT-BIC: MALADE51MYN Kennwort: Infobrief

**Apis e. V.**

[Apis e.V. Verein zur Förderung der Bienenkunde der Landwirtschaftskammer NRW](#)

Aber auch die Konten der Fördervereine nehmen Spenden gerne an:

**Übersicht über Faulbrutmeldungen**

<https://tsis.fli.de/>

**Blühphasenmonitoring**

<http://bienenkunde.rlp.de/>

**Varroawetter**

[www.varroawetter.de](http://www.varroawetter.de)