

## MERKBLATT

### Rechtsgrundlagen Honigetikettierung

#### Rechtliche Grundlagen

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

- + Honigverordnung
- + Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
- + Loskennzeichnungsverordnung
- + Preisangabeverordnung
- + Fertigpackungsverordnung

#### Angaben auf dem Etikett einer Fertigverpackung

**Produktbezeichnung:** Verkehrsbezeichnung „Honig“ muss auf jedem Etikett angegeben werden.

**Mögliche Zusatzangaben** (außer bei Wabenhonig oder Scheibenhonig, Honig mit Wabenteilen oder Wabenstücke in Honig und gefiltertem Honig oder Backhonig):

- Botanische Herkunft: z.B. Sonnenblumenhonig, Waldhonig (= Honigtauhonig)
- Art der Herkunft: z.B. Blütenhonig, Honigtauhonig
- Art der Herstellung: z.B. Schleuderhonig, Presshonig, Wabenhonig
- Region: z.B. Honig aus Mainfranken, Schwarzwaldhonig

Die gemachten Angaben sind nur möglich, wenn sie stimmen. Insbesondere bei der botanischen Herkunft (Sorte) treten häufig Probleme bei der Bezeichnung auf, weil Honige nicht vollständig oder überwiegend der angegebenen Pflanze entstammen.

#### Freiwillige Qualitätsangaben:

- zusätzliche Formulierung: z.B. enzymreich (siehe Leitsätze für Honig)
- geschützte Qualitätszeichen: z.B. DIB-Gewährverschluss

Die Nutzung von Qualitätszeichen ist in der Regel mit einem Vertrag verbunden, in dem Mindestanforderungen und Prüfumfang geregelt sind. Weisen zusätzliche Formulierungen auf eine bessere Qualität hin, gelten die Richtwerte des Deutschen Lebensmittelbuches (Leitsätze für Honig).

#### Mindesthaltbarkeitsdatum

Wortlaut: „mindestens haltbar bis...“ (wenn Tag, Monat und Jahr genannt sind) oder „mindestens haltbar bis Ende...“ (wenn nur Monat und Jahr genannt sind).

Abkürzungen – wie „MHD“ oder „mindesthaltbar“ – sind nicht zulässig! Honig ist haltbar, bis unter angemessenen Lagerbedingungen die spezifischen Eigenschaften verloren gehen. Nach allgemeiner Empfehlung kann bei schonender Behandlung im Imkereibetrieb von einer Haltbarkeit von 2 Jahren nach der Abfüllung ausgegangen werden. Die Verantwortung liegt grundsätzlich beim Imker.

Honig kann nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit aber durchaus noch verzehrfähig sein.

#### Ursprungsland

Das Ursprungsland des Honigs ist anzugeben. Bei Honigmischungen unterschiedlicher Länder ist gesondert zu kennzeichnen (z.B. „Mischung von Honig aus EG-Ländern“). Die Formulierungen sind wortgenau vorgeschrieben.

## Hersteller, Verpacker oder Verkäufer mit Anschrift

Der Kunde muss die Möglichkeit haben, schriftlich mit dem Hersteller in Kontakt zu treten.

## Menge

Gewichtsangabe in Gramm (bei großen Gebinden in Kilogramm) Gewichtsangabe mit Einheitenzeichen „g“; Schriftgröße mindestens 4 mm bei Nennfüllmenge 200 g bis 1000 g

## Loskennzeichnung

Die Losnummer soll im Schadensfall ermöglichen, dass nur die betroffene Charge vom Markt genommen werden muss. Sie wird durch den Buchstaben „L“ gekennzeichnet. In der Imkerei bietet sich eine Unterscheidung nach Schleuder- oder Abfüllterminen an. (z.B. L 1/2006). Die Angabe kann beim Verkauf an Zwischenhändler oder Industriebetriebe meist entfallen. Auch bei einem tagesgenauen Mindesthaltbarkeitsdatum kann die Losnummer weggelassen werden.

## Preis

Der Preis muss für den Käufer erkennbar sein. Es genügt häufig aber auch eine Auspreisung am Regal oder Verkaufstisch. Der Grundpreis bezieht sich 100 g oder 1 kg.

## „aufgetaut“

Wurde der Honig vor dem Verkauf in der Gefriertruhe gelagert, muss dieser, mit der Angabe „aufgetaut“ gekennzeichnet werden (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung § 4 Absatz 5).

## Mischungen von Honig und anderen Lebensmitteln

Sind prinzipiell möglich, unterliegen dem allgemeinen Lebensmittelrecht. Ihre Kennzeichnung ist im Einzelfall schwierig. Lassen Sie sich in jedem Fall von ihrer Lebensmittelüberwachung oder einem Sachverständigen beraten.

## Gestaltung

Alle Angaben „Honig“, das Mindesthaltbarkeitsdatum und die Mengenangabe müssen im gleichen Sichtfeld (entweder alle vorne oder alle oben) angebracht sein.

Die Schrift muss gut lesbar sein. Sie darf – auch im feuchten Zustand - nicht verwischbar sein. Dies kann insbesondere bei eigenen Etiketten, die mit einem Tintenstrahldrucker bedruckt wurden, oder bei Stempelfarbe passieren.

Eine Sieglassche ist nicht unbedingt erforderlich, aber sehr empfohlen!

