

Herausgeber:

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

Am Bienenstand

Imker als Lebensmittelunternehmer

Münster (mb) Mit Spannung und Freude wird die kommende Honigernte erwartet.

Wer Honig erntet und nicht komplett selbst verbraucht, sondern verschenkt oder an Kunden vermarktet, wird nach dem 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 der für den jeweiligen Betrieb tagesüb-

lichen Abgabe an Verbraucher entsprechen. Bei der Abgabe kleiner Mengen gelten die nationalen Vorschriften: das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (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 ist 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. Letztere sind häufig durch die Verwendung von Bohrmaschinen zum Rühren verursacht, die mit ihrem Dreibackenfutter am Rührstab einen Grat abdrehen. Rührgeräte in Baumarktqualität hinterlassen zudem unzulässige Farbpartikel im Honig. Er 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.

Der nächste Infobrief erscheint
am
Freitag, den 01. Juni 2018

Was ist zu tun:

- Schwarmkontrolle
- Drohnenbrut schneiden
- Königinnenzucht
- Ableger bilden und pflegen
- Honigernte
- Trachtbeobachtung

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 ekelregend empfinden und könnte den Honig nicht mehr mit Genuss verzehren.

Diese Beispiele zeigen, was für jeden Imker selbstverständlich ist: solche Fehler unbedingt zu vermeiden, um dem Kunden einen Honig von höchster Qualität und Güte zu präsentieren.

Eigenkontrollen und Hygienepraxis

Vorbeugen ist das beste Mittel, um Honigsicherheit bzw. Honigqualität zu gewährleisten. Betriebliche Eigenkontrollen und eine gute Hygienepraxis, wie z.

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

Kontakt Münster
Tel 0251-2376-662
www.apis-ev.de

Kontakt Veitshöchheim
Tel 0931/9801 352
www.lwg.bayern.de/bienen

Kontakt Kirchhain
Tel 06422 9406 0
www.bieneninstitut-kirchhain.de

Kontakt Hohenheim
Tel 0711 459-22659
www.bienenkunde.uni-hohenheim.de

Kontakt Hohen-Neuendorf
Tel 03303 - 2938-30
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.

B. die gründliche und regelmäßige Reinigung der Utensilien und Gerätschaften, sorgfältiger und hygienischer Umgang mit dem Honig bei der Ernte, beim Entdeckeln, Sieben, Rühren und Abfüllen sowie eine fachgerechte Personalhygiene schützen vor Fehlern. All dies sichert die Honigqualität.

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 nur den Verdacht hegt, dass die Bienen unerwünschte Bestandteile eingetragen 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 Honiggewinnung (Honig-Fibel) Hygiene (Hygiene-Fibel), zur Zertifizierung von Imkereibetrieben (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

Kontakt zur Autorin:
Imkerfachberatung Dipl. oec. troph.
Marlene Backer
E-Mail marlene.backer@lwk.nrw.de

Hinweis zu Datenschutzrichtlinien

Seit heute haben sich die gesetzlichen Regelungen zum Datenschutz geän-

dert. Auf den Webseiten der Bieneninstitute, die den Infobrief herausgeben, finden Sie die aktualisierten Datenschutzregeln. 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.

Veranstaltungshinweise

ia Lehrgänge und überregional Veranstaltungen für NRW und RLP finden Sie unter www.imkerakademie.de

Lehrgang

Bienen und Blütenpflanzen

Es sind noch Plätze frei!

Wir bieten Einblicke in die Zusammenhänge zwischen Bestäubern und Blütenpflanzen. Es wird präpariert, mikroskopiert und analysiert.

Wann: 16. Juni 2018 11:00 bis 17:00

Wo: Bienenkunde der Landwirtschaftskammer NRW

Kosten: 50,00 € pro Teilnehmer

Anmeldung: www.imkerakademie.de

Spendenaufruf

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

Fachzentrum Bienen und Imkerei

Kreissparkasse Mayen BLZ: 576 500 10 Konto
Nr.: 98029465

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

Aber auch die Konten der Fördervereine nehmen Spenden gerne an:

Spenden an

[Apis e.V. Verein zur Förderung der Bienenkunde der Landwirtschaftskammer NRW](http://www.apis-ev.de)

Übersicht über neue Faulbrutmeldungen

<http://tsis.fli.bund.de>

Blühphasenmonitoring

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

Varroawetter

www.varroawetter.de



Unter www.die-honigmacher.de finden Sie online-Lernmodule rund um Imkerei und Honig. Für das Lernmodul „Fachkundenachweis Honig“ können Sie nach erfolgreicher Absolvierung des Lernkurses eine Online-Prüfung ablegen und ein Zertifikat erwerben. Dies wird von einigen Landesverbänden für die Erlangung des Fachkundenachweises akzeptiert. Bitte erkundigen Sie sich hierzu bei Ihrem Verband.