



Spezifische Kriterien für Honig mit dem *HEIMAT*-Qualitätszeichen

Entwurf vom 03.09.3008

Partnerkriterien

Nur qualifizierte Partner sind berechtigt, Produkte mit dem *HEIMAT*-Qualitätszeichen zu erzeugen bzw. anzubieten. Es gelten die in einem separaten Dokument beschriebenen Kriterien für die Teilnahme als Partner am *HEIMAT*-Qualitätsprogramm.

Basiskriterien

Die Basiskriterien wurden gemeinschaftlich von Nutzern des *HEIMAT*-Qualitätszeichens erarbeitet. Sie sind in einem separaten Dokument beschrieben und für alle Produkte und Dienstleistungen des *HEIMAT*-Qualitätsprogramm verbindlich.



Spezifische Kriterien

Das „Qualitätszeichen *HEIMAT*“ darf für Honig verwendet werden, wenn

- er von Partnern des Qualitätszeichens erzeugt wurden (siehe Partner-Kriterien)
- dargelegt wurde, dass und wie bei der Produktion und Verarbeitung die Basiskriterien eingehalten werden und
- er die folgenden Kriterien erfüllt.

Wertschöpfungskette, Art und Herkunft der Rohware

- Unter dem *HEIMAT*-Qualitätsprogramm wird nur Honig angeboten, der im *HEIMAT*-Gebiet¹ erzeugt wurde und von Bienenvölkern stammt, deren Standorte sich während der gesamten Erntezeit im *HEIMAT*-Gebiet befindet.
- Der Erzeuger hat zur Überwachung der Einhaltung der Herkunftsbestimmungen bei Abschluss des Zeichennutzungsvertrages und weiterhin jährlich bis zum 31.12. des Jahres die Anzahl der im *HEIMAT*-Gebiet gehaltenen Bienenvölker zu melden. Die Verlegung von Bienenvölkern an Standorte außerhalb des *HEIMAT*-Gebiets muss unter Angabe der Anzahl der betroffenen Bienenvölker und der Dauer der Verlegung gesondert aufgeführt werden.
- Der Erzeuger hat jährlich Aufzeichnungen über die gesamte und insbesondere über die mit dem *HEIMAT*-Zeichen vermarktete Jahresmenge an Honig zu führen. Die Aufzeichnungen sind 5 Jahre aufzubewahren.
- Die Standplätze und die Zahl der Bienenvölker der *HEIMAT*-Partner müssen bekannt sein, Standbegehungen finden statt. Aufzeichnungen der Schleuderungen und Wanderungen erfolgen für jedes Volk (Führen einer Völkerbestandsliste).
- Die *HEIMAT*-Imker verpflichten sich zum sorgfältigen Umgang mit Wildbienen und zur Rücksichtnahme auf die Interessen Erholungssuchender. Dazu informieren sie sich über deren Ansprüche durch vom *HEIMAT*-Verein zur Verfügung gestellte Materialien. Die Kenntnisnahme ist über eine schriftliche, alle zwei Jahre zu Jahresbeginn zu erneuernde Erklärung zu bestätigen. Diese ist bei Kontrollen vorzulegen.

Haltung der Bienen, Krankheiten, Wachskreislauf

¹ Als *HEIMAT*-Raum gelten die Landkreise Böblingen, Calw, Ludwigsburg und Enzkreis.



- Bienenstandplätze, Bienenwohnungen und Völkerführung sind so zu wählen, dass das Wohlbefinden und Gedeihen der Bienenvölker gewährleistet ist und die Voraussetzungen für die Erzeugung von Qualitätshonig gegeben sind.
- Bekämpfung von Bienenkrankheiten und die Varroa-Milbe dürfen nur entsprechend den Empfehlungen der Bieneninstitute oder der Landesverbände vorgenommen werden. Chemotherapeutische Mittel dürfen nicht angewendet werden.
- Der Gesundheitszustand der Bienenvölker wird von den Bienensachverständigen (BSV) in Zusammenarbeit mit der Staatlichen Veterinärverwaltung überwacht.
- Verwendung von rückstandsarmen Mittelwänden oder eigener Wachskreislauf mit Deckelwachs und Naturwachsaufbau.
- Bebrütete Waben können mit Essigsäure, Schwefel oder anderen biologischen Mitteln vor dem Wachsmottenbefall geschützt werden. Alle anderen Mittel sind nicht erlaubt.

Verarbeitungsprozess

- Dem Honig darf nichts hinzugefügt und nichts entzogen werden.
- Eine Filtrierung des Honigs ist nicht zugelassen.
- Der Honig darf bei der Abfüllung nur kurzzeitig und nicht über 40° C erwärmt werden.
- Die Honiggewinnung muss in bienendichten und hygienisch einwandfreien, sauberen, trockenen und geruchsfreien Räumen mit eigens dafür vorgesehenen lebensmittelechten Geräten und in lebensmittelechten Honiggefäßen erfolgen.
- Der Honigerzeuger muss den Nachweis über den Besuch eines speziellen Honigkurses erbringen.

Qualität des Endprodukts

- Folgende Mindestanforderungen entsprechend der Honigverordnung des DIB sind einzuhalten:
 - Wassergehalt max. 18 %, HMF max. 15 mg/kg, Invertaseaktivität mindestens 65 Einheiten (U pro kg Honig) nach Siegenthaler
- Von der Zeichennutzung sind Produkte ausgeschlossen, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1839/2003 vom



22.09.2003 sowie anderen Kennzeichnungsvorschriften der Europäischen Union oder des Bundes in Bezug auf die Gentechnik zu kennzeichnen sind.

Kontrollen

Die Ergebnisse der Qualitätsuntersuchungen des Deutschen Imkerbundes müssen bei der Zeichenverwendung berücksichtigt werden.

Zusätzlich bzw. abweichend von dem bei den gültigen Basiskriterien beschriebenen Kontrollsystem gilt:

- **Kontrolle der Zeichennutzerbetriebe:** Die Betriebskontrollen in den Erzeuger- und Zeichennutzerbetrieben werden durch eine neutrale Institution durchgeführt. Jährlich muss bei 5 % der Erzeuger und 100 % der nicht selbst erzeugenden Zeichennutzer (Abfüllbetriebe, Handel) eine Betriebskontrolle durchgeführt werden.
- **Qualitätsuntersuchungen²:** Jährlich sind bei mindestens 5 % der Erzeuger und 100 % der nicht selbst erzeugenden Zeichennutzer (Abfüllbetriebe, Handel) Qualitätsuntersuchungen durchzuführen (DIB).
- **Rückstandsuntersuchungen:** Die zeichengebende Organisation kann bei Bedarf Untersuchungen von Honigproben auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Schadstoffen veranlassen.
- Wachspollen können entnommen und auf Rückstände untersucht werden.
- Aufbewahrungsfristen: Die vorgeschriebenen Aufzeichnungen müssen - sofern gesetzlich im Einzelnen nicht längere Aufbewahrungsfristen festgelegt sind – mindestens 5 Jahre lang aufbewahrt werden.