

Honig-Qualitätsrichtlinien der Bayerischen Imkervereinigung

Honige, welche mit dem Gewährstreifen der Bayerischen Imkervereinigung vermarktet werden, unterliegen einem hohen Qualitätsstandard. Außer den gesetzlichen Bestimmungen sind folgende Auflagen der Bayerischen Imkervereinigung zu gewährleisten:

- **Es dürfen ausschließlich Honige mit dem BIV-Gewährstreifen vertrieben werden. Es ist untersagt Honigmischprodukte bzw. Honige mit Zusätzen (u. a. Sanddorn, Minze usw.) mit den Gewährstreifen zu vertreiben.**
- **Sämtliche honigeigenen Bestandteile sind zu belassen, d.h. dem Honig darf nichts hinzugefügt und nichts entzogen werden. Vorhandener Pollen kann im Rahmen der imkerlichen Praxis entfernt werden, jedoch wird dieser nicht im industriellen Maße herausgefiltert.**
- **BIV-Honige stammen ausschließlich aus Bayern. Es ist strengstens untersagt nicht bayerische, EU- und Nicht-EU-Honige unter dem BIV-Gewährstreifen zu vermarkten. Dies gilt auch für Beimischungen nicht bayerischer aber deutscher Honige.**
- **Mit dem BIV-Gewährstreifen versehene Honige werden somit:**
 - **Auf dem Gebiet des Freistaat Bayern,**
 - **durch die Bienenvölker eines BIV-Mitgliedes eingetragen,**
 - **wird er auch hier geerntet, gelagert und verpackt.**

Sinngemäß gilt diese Regelung auch für Allgäuer, Fränkische oder Oberpfälzer Honige um die Regionalität zu gewährleisten. Kann dies nicht eingehalten werden, ist ggf. das Etikett „Bayerischer Honig“ zu verwenden, so weit zumindest auch diese Anforderung erfüllt werden.

- **Der BIV- Imker verpflichtet sich weiterhin in festgelegten Zeitabständen zum Besuch eines Honiglehrgangs um sich über Änderungen im Bereich der Erzeugung, Lagerung, Hygienevorschriften und Gesetzesänderungen zu informieren.**

Werden diese Richtlinien der BIV nicht eingehalten droht der Entzug der Gewährstreifen- verwendung bzw. bei schwerwiegenden Fällen oder Vorsatz die Betrugsanzeige.

Um unter dem Gewährstreifen der BIV vermarktet zu werden muss der betreffende Honig selbst, folgende Qualitätsanforderungen erfüllen:

- Honig muss ausschließlich in Bayern erzeugt worden sein.
 - **Dies ist ggf. durch eine Pollenanalyse nachweisbar**

- Der Honig muss naturbelassen sein.
 - **Dazu müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:**
 - Die Invertaseaktivität muss mindestens 65 Einheiten U/kg (Einheiten nach Siegenthaler) betragen. Ausnahme bei enzym-schwachen Honigen 45 U/kg.
 - Der Hydroxymethylfurfural-Gehalt (HMF) darf 15 mg pro kg Honig nicht überschreiten.
 - Sämtliche honigeigene Bestandteile müssen enthalten sein, d.h. dem Honig darf nichts entzogen und nichts hinzugefügt werden. Pollen darf nicht herausgefiltert werden.
 - Der Honig darf auch im mikroskopischen Bild keine nennenswerten Mengen vermeidbarer, nicht arteigener Bestandteile (z. B. Pollenersatzmittel, Schmutzpartikel) enthalten.
 - Kristallisierter Honig muss eine einheitliche feine Körnung mit matter Oberfläche aufweisen. Eine feine weiße Schicht an der Oberfläche von kristallisiertem Honig und sog. „Blütenbildung“ sind keine qualitätsmin-dernden Merkmale.
 - Als „Wabenhonig“ darf nur vollständig verdeckelter Honig in unbebrü-teten Jungfernwabenbau ohne künstliche Mittelwand in Verkehr ge-bracht werden.

- Der Wassergehalt darf höchstens 18 % betragen.
(Wasserarme Honige sind reifer, weniger gärungsgefährdet und besitzen ein volleres Aroma.)

- Sie dürfen nicht als Bayerischer Honig angeboten werden, wenn die Bienen mit ausländischem Honig gefüttert wurden oder die betreffenden Honige Trachtanteile ausländischer Herkunft enthalten.
- Die Aufbewahrung und der Versand darf nur in sauberen, rost- und geruchfreien, säurebeständigen Gefäßen erfolgen.

Vergleich der deut. Honigverordnung (HonigVO) mit den Honig-Bestimmungen der Bayerischen Imkervereinigung

Vergleich	Honigverordnung	BIV-Bestimmungen
Wassergehalt bei normalen Honigen	max. 20 %	max. 18 %
Kleehonig	max. 23 %	max. 18 %
Heidehonig	max. 23 %	max. 21,5 %
Hydroxymethylfurfural (HMF)	max. 40 mg/kg	max. 15 mg/kg

Honig entspricht den Voraussetzungen der BIV-Qualitätsrichtlinien wenn:

- Wenn er aus überwiegend gedeckelten Waben geschleudert wird und bei der Stoßprobe nicht mehr ausspritzt.
- Wenn er nicht während einer Volltracht geschleudert wird.
- Wenn er dickflüssig und zäh aus der Schleuder fließt, so dass der Honigstrahl kegelförmig auf das Sieb fällt.
- Wenn alle zur Honiggewinnung benutzten Geräte völlig trocken, sauber und rostfrei sind.
- Wenn er in trockene Gefäße gefüllt wird.
- Wenn er nicht länger als zwei Jahre in einem geruchfreien, möglichst trockenen und abgedunkelten Raum, gelagert wird. Die Temperatur sollte 15° C auch nicht kurzzeitig und geringfügig überschreiten. Auf möglichst gleichmäßige Lagerungstemperatur ist zu achten. Für längere Lagerung sind luftdicht schließende Behälter zu verwenden.



- Wenn er durch Abschäumen so lange geklärt wird, bis die Oberschicht völlig schaumfrei, glatt und glänzend ist.
- Wenn er zur Erzielung einer einheitlichen Kristallisation regelmäßig bis zu einem fortgeschrittenen Stadium der Kristallbildung sachgemäß gerührt wird.
- Wenn er ohne Erwärmung abgefüllt wird (also vor der völligen Erstarrung durch Kristallisation),
- Wenn er bei einer notwendig werdenden Wiederverflüssigung nicht über 40° C erwärmt wird und die Erwärmung so kurz wie möglich erfolgt.