



Richtlinien für das Etikettieren und Abfüllen von Schweizer Honig

Im Lebensmittelgesetz ist der Grundsatz festgehalten, die Konsumentinnen und Konsumenten in Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschung zu schützen. Eine wichtige Rolle beim Täuschungsschutz stellt die richtige Etikettierung eines Lebensmittels, also auch des Honigs, dar.

Bei der Etikettierung des Honigs sind gemäss Lebensmittelverordnung folgende **obligatorische Angaben** auf der Etikette erforderlich:

1. Sachbezeichnung (Art des Lebensmittel) = HONIG oder BIENENHONIG
2. Name und Adresse des Honigproduzenten oder des Honigabfüllers.
3. Das Produktionsland (z.B. Schweizer Honig, falls von Produzentenadresse nicht ableitbar, Postleitzahl genügt). Alternativ kann auch die Region (z.B. Emmental) bekannt gegeben werden.
4. Das Nettogewicht: 1 kg, 500 g, 250 g netto. Die Schrift muss gut lesbar sein, bei schwarzer Schrift auf weissem Grund ist das bei ca. 7 Punkt der Fall. Bei farbigen Schriften oder Hintergründen muss die Schrift grösser sein.
5. Das Warenlos ist eine Nummer, beginnend mit L: oder eine andere Bezeichnung, welche die Honigproduktionscharge bezeichnet (z.B. L: Juni 2008)
6. Die Mindesthaltbarkeitsdauer ist eine Garantiefrist, wie lange der Produzent dafür bürgt, dass die Qualität des Produktes bei richtiger Lagerung einwandfrei ist. Die Dauer ist gesetzlich nicht vorgeschrieben. Der VDRB empfiehlt eine Dauer von ca. 3 ½ Jahren, jeweils auf Ende des Jahres, bei Ernten des Jahres 2008 also Ende 2011. Für Siegelimker ist diese maximale Dauer vorgeschrieben.

Beispiel einer gültigen Etikette für Honig, der 2008 geerntet wurde:

Blütenhonig aus dem Glarnerland
Hans Imkermann, Bienenhof, 7000 Chur
L 7/2008
Mindestens haltbar bis Ende 2011
Gewicht 500 g netto

Mögliche Gestaltung - am Beispiel der VDRB-Honigetikette:



Anbringen des Goldsiegels:

Sämtliche Siegelimker sind verpflichtet, auf allen Honiggebinden (also alle Gläser etc.) ein Goldsiegel anzubringen, auch auf den Gläsern, die verschenkt werden. Das Siegel ist so aufzukleben, dass das Sechseck auf dem Deckel ist, der Streifen nach unten und möglichst noch den Rand der Etikette berührt. Ob das kleine oder das grosse Siegel verwendet wird, ist dem Imker überlassen (also egal welche Grösse für welches Glas).

Achtung - folgende oft gemachte Fehler beachten:

- Wenn eine Inhaltsangabe oder Energieangabe gemacht wird, dann **muss** eine vollständige Inhaltsliste mit allen Inhalten über 2 % angegeben werden, in Reihenfolge der Mengen absteigend.
(Also **nicht**: Honig enthält wertvollen Traubenzucker ...). Es wird daher empfohlen, ganz auf solche Angaben zu verzichten.
- Der Begriff „mindestens haltbar bis Ende 2011“ muss ausgeschrieben werden. Es dürfen **keine** Abkürzungen verwendet werden wie z.B. MHD oder mind. haltb. bis...
- Es dürfen keine Zusätze verwendet werden, welche für alle Honige gelten, also z.B. „naturrein“. (Alle Honig muss das sein.)
- Es dürfen keine Gesundheitsanpreisungen gemacht werden (z.B. „Honig ist gesund“ oder „Honig kann Erkältungen vorbeugen“).

Gewichte:

Das auf dem Glas angegebene Gewicht muss im Durchschnitt eingehalten werden. Ein einzelnes Glas darf max. 2 % unter dem angegebenen Gewicht liegen, dann muss dieses Mindergewicht aber wieder durch andere, mehr gefüllte Gläser ausgeglichen sein.

Grundsätzlich müsste der Inhalt mit einer geeichten Waage gewogen werden. Käufliche Haushaltswaagen haben jeweils eine maximale Waagungenauigkeit angegeben. Wer also keine offiziell geeichte Waage verwendet, muss mindestens die Menge mehr abfüllen, die der Waagungenauigkeit entspricht (also wenn die Ungenauigkeit 2 % beträgt, dann muss mindestens 2 % oder 10 Gramm auf 500 Gramm Honig mehr eingefüllt werden.) Es wird empfohlen, noch ein weiteres Prozent als Sicherheitsmarge zusätzlich einzufüllen. Am besten lässt man seine Waage einmal bei einem Bäcker oder Metzger kontrollieren, deren Waagen müssen regelmässig amtlich geeicht werden.

„Kalt geschleuderter Honig“:

Anfangs des 20. Jahrhunderts (also z.B. 1910) wurde Honig oft noch erwärmt, um mit dem damals noch nicht so guten Schleudern den Honig aus den Waben zu gewinnen. Von jener Zeit kommt dieser Zusatz, den Imker verwendeten, welche den Honig nicht erwärmten. Heute sollte jeder Imker seinen Honig kalt schleudern, dies ist gute Herstellungspraxis, welche von einem Lebensmittelproduzenten verlangt wird. Der Zusatz dieses Satzes sollte daher nicht mehr verwendet werden und die Honigkunden somit nicht darauf aufmerksam gemacht werden.