

# Rechtsgrundlagen und Betriebswirtschaft in der Imkerei

Referentin:

Annette Seehaus-Arnold

Bienenfachwartin

# Kursinhalt

- Was ist bei Neubeginn zu tun?
- Tierseuchenrecht
- Honig
- Propolis
- Wachs
- Betriebswirtschaft
- Steuerrecht

# Was ist bei Neubeginn zu tun?

- Standortmeldung der Völker beim Veterinäramt
- Betriebsnummer beantragen
- Mitgliedschaft im Ortsverein

# Tierseuchenrecht

- Anzeigepflicht der Imkerei beim Amtstierarzt
  - Betriebsnummer
  - Feste Standplätze im Landkreis
- Namensschild bei vorübergehenden Standort
- Gesundheitszeugnis bei Wanderung außerhalb des Landkreises als Kopie mit an den Standort
- Anzeige des Wanderplatzes bei Amtstierarzt des jeweiligen Landkreis – Faulbrut!

# Beschriftung des Standplatzes



# Varroa-Behandlung

- Tierseuchengesetz
- Nur zugelassene Behandlungsmittel ( ad us. vet.)
  - Nicht ins Bestandsbuch
    - Ameisensäure
    - Milchsäure
    - Thymovar, Apiguard
  - Ins Bestandsbuch
    - Oxalsäuredihydrat 3,5 %, Oxuvar
    - Api life var,
    - Bayvarol
    - Perizin
    - Apitraz



# Honig

- Allgemeine Grundlagen
- Deutsche Honigverordnung
- DIB
- Verpackungsordnung
- Aufzeichnung



# Allgemeine Rechtsgrundlagen

- 1990/2377/EG Rückstände in Lebensmitteln tierischer Herkunft (MRL)
- 1993/43/EG Hygienerichtlinie
- 1996/23/EG Rückstandsmonitoring in Drittländern
- 2000/13/EG Rechtsvorschriften über Etikettierung...von Lebensmitteln
- 2001/110/EG Honig-Richtlinie
- 2002/178/EG Lebensmittelproduzenten und -handel müssen
- Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung
- sicherstellen
- 2002/657/EG Leistungsanforderung an analytische Methoden
- und Interpretation der Ergebnisse
- 2003/181/EG Minimal Anforderungen an Leistungsgrenzen (MRPL)
- 2003/1829/EG
- 2003/1830/EG GVO in Lebens- und Futtermitteln
- 2004/685/EG Genehmigung der von Drittländern vorgelegten
- Rückstandsüberwachungspläne
- 2004/852/EG Hygienerichtlinie
- 2005/34/EG Einheitliche Normen für die Untersuchung...Drittländern
- ...Erzeugnisse tier. Ursprungs auf Rückstände
- 2009/470/EG Rückstände

# LFGB

## Lebensmittel-, Futtermittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz

- Für Honig sind insbesondere diese Paragraphen des LFGB bedeutsam
  - LFGB § 11 (Täuschung)
  - LFGB §12
  - (Verbot der gesundheitsbezogenen Werbung)
- 
- Für Honig sind insbesondere diese Verordnungen bedeutsam
  - Honig-Verordnung
  - Rückstands-HöchstmengenV
  - Los-KennzeichnungsV
  - Eichgesetz
  - LebensmittelhygieneV
  - FertigpackungsV
  - Lebensmittel-KennzeichnungsV
  - u.a.

# Kennzeichnung von Honiggebinden

Angaben deutlich lesbar, unverwischbar

Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung:

- Verkehrsbezeichnung = Honig
- Name und Anschrift des Anbieters
- Mindesthaltbarkeitsdatum

MHD kann jeder selbst bestimmen,  
empfohlen seitens des D.I.B. 2 Jahre

Fertigpackungs-Verordnung:

- Menge = Gewicht

Honig-Verordnung:

- Herkunftsland

= Land in dem der Honig  
von den Bienen produziert wurde

Loskennzeichnungs-Verordnung:

- Los-Nummer



Honigsorte  
muss nicht angegeben werden

## D.I.B.

## HonigV 2001/110/EG

**Summe**

**Fructose + Glucose**  
g / 100g



**Saccharose**  
g / 100g



**Wasser**  
g/100g

**max. 18,0**  
Heide max. 21,4

**EL mS/cm**



**Säure meq/kg**



**HMF mg/kg**

**15**

**Diastase E**



**Invertase U/kg**

**mind. 64**

**mind.**

**Blüten- 60 /  
Honigtauhonige 45  
Fructose+Glucose**

**max. 5 Saccharose**  
10 und 15 f. Ausnahmen

**max. 20**  
Heide + Backhonig max. 23

**0,8** Grenze zwischen Blüte und  
Waldhonig

**max. 50**

**max. 40**  
Honig aus Tropen max. 80  
**mind. 8** (resp. 3 bei  
natürlich enzymschwachen  
Honigen)

EU

2001/110/EC  
Richtlinie für Honig  
vom 20.12.01

national

HonigVO  
vom 16.01.04

### § 3 Kennzeichnung

(3) Die in Anlage 1 genannten Bezeichnungen können ... ergänzt werden durch Angaben

1. zur Herkunft aus Blüten oder lebenden Pflanzenteilen, wenn der Honig **vollständig oder überwiegend** den genannten Blüten oder Pflanzen entstammt und die entsprechenden **organoleptischen, physikalisch-chemischen** und **mikroskopischen Merkmale** aufweist;

# Botanische Herkunft

mind. 50% der angegebenen Sorte



## Charakteristische Eigenschaften

sensorische

- Geschmack
- Geruch
- Farbe

chemische-physikalische

- elektrische Leitfähigkeit
- Zuckerspektrum
- Thixotropie
- Ameisensäure
- Zitronensäure

mikroskopische

- Pollen
- andere Sedimentbestandteile

**regionale** Honig aus der Toscana

**geographische** Honig aus Frankreich

**topographische** Gebirgsblüten

**Herkunft**

100 % der angegebenen Region



LWG An der Steige 15 Tor 3 97209 Veitshöchheim

202/13  
Annette Seehaus-Arnold  
Asterweg 11

97724 Burglauer

Eingang der Probe:  
Verpackung:  
Kennzeichnung:  
Sortenbezeichnung:  
Art der Prüfung:  
Regierungsbezirk:

8/7/2013  
Neutralglas  
keine  
keine  
Teilanalyse  
Unterfranken

[Unser Zeichen]

Sachbearbeiter  
K. Knoke

Telefon 0931/98 01-8218 Fax 0931/98 01-600  
Durchwahl 0931/98 01-8218 E-Mail: kathrin.knoke@lwg.bayern.de

Datum 8/12/2013  
Hausanschrift  
LWG, Honiganalytik  
An der Steige 15 Tor 3  
97209 Veitshöchheim

## Prüfbefund für Honig Nr. 202/13

### Sensorische Beurteilung

Farbe:	braun
Konsistenz:	fließend
Sauberkeit:	ohne Beanstandung
Geruch:	honigtypisch
Geschmack:	honigtypisch

### Chemisch-physikalische Analysen

Wassergehalt (DIN/AOAC):	17,6	%
Invertase-Zahl (DIN/Siegenthaler):		U/kg
HMF (Winkler)		
Elektrische Leitfähigkeit:	0,98	mS/cm

### Mikroskopische Analyse

Pollen <u>nektarliefernder</u> Pflanzen	500
Anzahl der ausgezählten Pollen:	
Leitpollen:	
Begleitpollen:	Rosengewächse (Rosaceae), Weißklee (Trifolium r.), Kornblume (Centaurea c.)
Einzelpollen:	s. Anlage
Pollen <u>nektarloser</u> Pflanzen:	s. Anlage
Auslandspollen:	keine
Honigtaugelemente:	mittlere Mengen Algen, Sporen, Pilze
sonstige Sedimentbestandteile:	keine
Sorte:	Wald

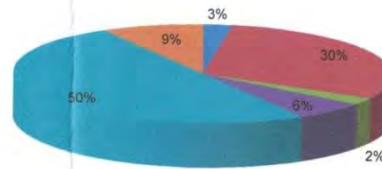
**Beurteilung:** Bei der vorliegenden Probe handelt es sich um die Sorte Wald. Die untersuchten Merkmale der sensorischen, chemisch-physikalischen und mikroskopischen Analysen sind einwandfrei. Der Honig erfüllt zum Untersuchungszeitpunkt in den untersuchten Qualitätsmerkmalen die Anforderungen der deutschen Honigverordnung und des DIB.

Nr.	Pollenherkunft	Anzahl
1.2	Pinus* Kiefer	x
1.3	Picea* Fichte	x
4	Salicaceae Weiden-G.	x
5	Betulaceae* Birken-G.	x
5.3	Corylus* Hasel	x
21	Cruciferae Kreuzblütler	x
21.1	Brassica-T. Raps-T.	x
21.2	Sinapis-T. Senf-T.	x
24	Rosaceae Rosen-G.	x
24.1	Prunus-T. Steinobst-T.	x
24.2	Pirus-T. Kernobst-T.	x
24.3	Rubus-T. Himbeer-T.	x
25.15	Trifolium-T. Klee	x
25.16	T. pratense Rotklee	x
25.17	T. repens Weißklee	x
44	Tiliaceae Linden-G.	x
44.1	Tilia Linde	x
57.1	Epilobium Weidenröschen	x
58	Cornaceae Hartriegel-G.	x
58.1	Cornus Hartriegel, Kornelkirsche	x
60	Umbelliferae Dolden-BI.	x
60.1	Anthriscus-T. Kerbel-T.	x
75.1	Plantago Wegerich	x
79	Compositae Korb-BI.	x
79.1	Achillea-T. Schafgarben-T.	x
79.3	C. cyanus Kornblume	x
79.5	C. jacea-T. Flockenblumen-T.	x
85	Gramineae* Süßgräser	x
	Honigtau	x
	Rest	x

202/13



## Pollendiagramm 202/13



### Pollenherkunft

- 24 Rosaceae Rosen-G.
- 25.15 Trifolium-T. Klee
- 57.1 Epilobium Weidenröschen
- 79.3 C. cyanus Kornblume
- 79.3 Honigtau
- 79.3 Rest

# Lebensmittelhygiene

## Rücklauf von Gebinden zur Reinigung

- **vorreinigen**
  - **vorhandene Etiketten entfernen**
  - **Deckel reinigen**
  - **Reinigung der Gläser in der Spülmaschine** (zugelassene Reinigungsmittel verwenden)
  - **Trocknung in sauberen Behältnissen**
  - **kopfüber sauber und trocken lagern**
- 
- **neue Gläser müssen auch gereinigt werden.**
    - Ausnahme:**
      1. Das Werk garantiert den einwandfreien Hygienestatus.
      2. Die Gläser wurden seitens des Werkes in der Verpackung mit Folie eingeschweißt und
      3. diese Folie blieb bis zur hygienischen Verwendung unverletzt.

# Lagerung

**kühl** optimal bei 15°C, möglichst unter 18°C

- **schont die Enzyme,**
- **Gefahr der Konsistenzveränderung verringert**

**trocken** optimal unter 55 % rel.Luftfeuchte

- **Honig ist hygroskopisch (nimmt Wasser aus der Umgebungsluft auf),  
daher ist eine trockene Lagerung notwendig**

**geruchsneutral**

- **Honig nimmt schnell – mit dem Wasserdampf der Luft –  
Fremdgerüche an, daher ist die geruchsneutrale und trockene  
Lagerung notwendig.**

**dunkel**

- **Licht (Tages- / Kunstlicht) zerstört das Enzym Glucoseoxidase**

# Verpackungsordnung

- Pfand: Höhe? Was ist mit „anderen“ Gläsern?
- Rückgabe: Es muss gewährleistet sein, dass das Glas zurück gegeben werden kann
  - Problem: Markt, anderer Vertrieb
- Versandhändler – Lizenzierung Duales System
  - Gläser
  - Verpackung
    - Versandkarton
    - Packpapier
    - Füllmaterial
    - Verpackungsmaterial

# Aufzeichnungspflicht

- Loskennzeichnung:
  - Los-Nr.
  - Datum der Ernte
  - Sorte, Tracht, oder Standort
  - Gewicht
  - Datum/Unterschrift
- Abfüllen und Etikettieren
  - Los-Nr.
  - Anzahl der Gläser (kg)
  - Abfüllung (Datum)
  - Etikettierung
    - am (Datum)
    - Gewährverschluss Nr. von bis
    - Datum Unterschrift