

# Mindesthaltbarkeit nun auch für Honig vorgeschrieben

P. Gallmann

Zentrum für Bienenforschung, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, 3003 Bern

Mit Änderung vom 15. November 2006 wurde in Artikel 13 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Buchstabe g gestrichen. Damit muss neu eine Datierung auch für Honig angegeben werden. Eine Übergangsbestimmung gibt die Möglichkeit, Honig noch bis zum 31. Dez. 2007 nach altem Recht zu deklarieren.

Also spätestens ab 2008, besser aber schon bei der diesjährigen Ernte, ist der Honig mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum zu versehen. Was heisst das nun? Honig kann ja lange gelagert werden, man sagt, dass sogar Honig aus Grabbeigaben im alten Ägypten noch konsumierbar sei. Wer aber sagt jetzt dem Imker, welches Datum er für seine Honigernte 2007 setzen soll?

Wenig hilfreich aber korrekt geantwortet: **Niemand! Eigenverantwortung ist gefordert.**

Hier einige Tipps und Hilfen für das Festlegen des richtigen Mindesthaltbarkeitsdatums und die neue Honigetikettierung:

## Welche Form muss das Datum haben?

Weil Honig ein lange haltbares Produkt ist, genügt es, eine Jahreszahl anzugeben. Seine Haltbarkeit ist dann bis Ende dieses angegebenen Jahres zu garantieren. Die korrekte Deklaration lautet folglich „mindestens haltbar bis Ende 2008“, beispielsweise.

## Welche Haltbarkeitsdauer ist anzugeben?

Jede Imkerin, jeder Imker muss selber entscheiden, wie lange sie oder er für die Qualität seines/ ihres Produktes garantiert und in diesem Zeitraum auch haftpflichtig und ersatzpflichtig ist. Dazu gibt es aber Hilfen, Daten und Hinweise. Einmal die eigene Erfahrung, dann auch Untersuchungen über Veränderung von Honig bei der Lagerung, wie beispielsweise in Tabelle 1 zusammengestellt.

Tabelle 1: Veränderungen von ausgewählten Honigmerkmalen bei der Lagerung bei verschiedenen Temperaturen (Nach White et al 2000)

Lagerungstemperatur °C	Zeit für die Bildung von 40 mg HMF** /kg	Halbwertszeit* Amylase	Halbwertszeit* Sacharase
10	10-20 Jahre	35 Jahre	26 Jahre
20	2 – 4 Jahre	4 Jahre	2 Jahre
30	0,5 – 1 Jahre	200 Tage	83 Tage
40	1 – 2 Monate	31 Tage	9,6 Tage
50	5 – 10 Tage	5,4 Tage	1,3 Tage
60	1 – 2 Tage	1 Tag	4,7 Stunden
70	6 – 20 Stunden	5,3 Stunden	47 Minuten

\* Halbwertszeit: Zeit für die Abnahme der Enzymaktivität um 50 %.

\*\* HMF = Hydroxymethylfurfural

Man sieht aus dieser Tabelle, dass die Lagertemperatur einen grossen Einfluss auf die Veränderungen im Honig hat. Bei 10 °C gelagert bleibt die Enzymaktivität erhalten und der HMF-Wert, der gerne als Indikator für Lagerzeit und Wärmeeinfluss genommen wird, bleibt über Jahre stabil.

Auch das Licht spielt eine Rolle bei der Lagerung. Die Abbildung zeigt 3-mal den gleichen Rapshonig, gelagert bei unterschiedlichen Lichtverhältnissen: a) Tageslicht und Raumtemperatur, b) Im Dunkeln bei Raumtemperatur und c) im Dunkeln gekühlt. Bereits nach einem Jahr sind die Veränderungen aufgrund des Lichteinflusses aber auch des kombinierten Einflusses von Temperatur und Licht deutlich.



**a**                      **b**                      **c**  
Einfluss von Licht auf die Honigqualität

Honig kann im Gegensatz zu den meisten andern Lebensmitteln bei optimaler Lagerung über Jahre ohne grosse Qualitätseinbussen gelagert werden. Da die Honigernten erheblich schwanken, ist es sinnvoll, Honig aus guten Honigjahren zu lagern, um Versorgungsengpässe zu vermeiden. Eine niedrige Lagerungstemperatur (10-18 °C), zusammen mit geringer Luftfeuchtigkeit (kleiner als 60 %) und neutralem Geruch sind bei Honiglagerung einzuhalten.

### **Kritische Punkte berücksichtigen!**

Nun gilt es aber auch einige kritische Punkte zu berücksichtigen. Einige Sortenhonige oder Mischhonige neigen zu Absetzen und sollten aus optischen Gründen vorher konsumiert werden. Einzelne Honigsorten, speziell aber der Rapshonig, können trotz korrekter Ernte und relativ tiefem Wassergehalt spontan vergären. Die durch Hefen ausgelösten Gärprozesse beginnen in Zonen, in denen bei der Kristallisation der Wassergehalt lokal über eine kritische Konzentration steigt. Das kann also durchaus in Honig mit einem gemessenen Wassergehalt von 18 % vorkommen. Gärer oder vergorener Honig ist verdorben.

### **Selbstverantwortung**

Unter Berücksichtigung all dieser Tatsachen und der Einschätzung des eigenen Produktes soll nun also das richtige Datum in Form einer Jahrzahl gesetzt werden. Es ist sicher hilfreich die gesetzte Haltbarkeit mit einem Rückstellmuster im eigenen Vorratsschrank zu überprüfen. Auch im Garantiefall kann man auf dieses Muster zurückgreifen.

### **Zusätzliche Hilfestellung**

Die Verbände können Empfehlungen abgeben. Für die Schweizer Imkerinnen und Imker, welche nach dem Honigreglement arbeiten hat die Honigkommission das 3. Jahr nach der Ernte als maximalen Endtermin für die Mindesthaltbarkeit festgelegt. Beispielsweise für den Honig aus 2007: mindestens haltbar bis Ende 2010. Innerhalb dieses Spielraumes von 3 1/2 Jahren soll und muss aber auch der Siegelimker seine Selbstverantwortung wahrnehmen und ein kritisches Los unbedingt kürzer datieren.

### **Etikettierung**

Die Etikettierungsvorschriften sind mit diesem Datierungszwang um einen sechsten obligatorischen Punkt erweitert worden.

### **Obligatorisch (LVG Art. 26, Deklarationsverordnung LKV)**

- Sachbezeichnung nach Art. 3 der Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) und Art. 78 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft: **„Honig oder Bienenhonig“**.

- Das Mindesthaltbarkeitsdatum (Art.11 LKV): Wenn mehr als 18 Monate, reicht die Angabe des Jahres: „**mindestens haltbar bis ...**“ wenn der Tag genannt wird oder „**mindestens haltbar bis Ende.....**“, wenn nur das Jahr genannt wird.
- Herkunft: Produktionsland nach Art. 2 Abs. 1g LKV: z.B. Bezeichnung "**Schweizer Honig**", wenn dies aus der Adresse nicht ersichtlich ist.
- **Name** und **Adresse** des Honigproduzenten, des Honigabfüllers, des Verkäufers oder des Importeurs (Art. 2 Abs. 1f LKV)
- Das Warenlos nach Art. 19 - 21 LKV: Nach der Bezeichnung "**L**" eine Bezeichnung oder eine **Nummer** anfügen, mit denen das Produktionslos des Honigs bezeichnet ist.
- Das Abfüllgewicht: z.B. **1kg, 500g, 250g netto**

Diese Angaben sind in mindestens einer Landessprache und gut lesbar anzubringen.

**Nicht obligatorisch, aber erlaubt sind folgende Angaben:**

- Regionaler, territorialer oder topographischer Name, GUB/GGA z.B. Tessin, Jura, Berg-
- Honigsorte: z.B. Blüten, Wald, Akazien (Art. 78 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft)
- Nährwertkennzeichnung: (zwingend wenn Gesundheitsanpreisung)  
100g enthalten ca.:
  - Energiewert 1389 kJ / 332 kcal
  - Eiweiss 0.4 g
  - Kohlenhydrate 81 g
  - Fett 0 g
- Gesundheitsanpreisung: "Honig ist ein wertvoller Energiespender"

**Verboten sind:**

- Heilanpreisungen
- Unvollständige Angaben wie: "Honig enthält Mineralstoffe und Vitamine" ohne quantitative Angaben gemäss Nährwertverordnung; Kalorienangabe ohne Protein-, Kohlenhydrat- und Fettangabe