

Regionalmarke



Pflichtenheft

für den Produktbereich

Honig

Honigprodukte

(23.11.2010)

I. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen

1. Anwendungsbereiche

Die Regionalmarke kann für Honig und Honigprodukte verwendet werden, wenn die in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen zur Qualität, Herkunft und Erzeugung sowie die Bestimmungen über Verfahren und Zeichenverwendung erfüllt sind.

2. Qualitätsbestimmungen

Honig

Honig, der mit der Regionalmarke gekennzeichnet werden soll, muss die Qualitätsanforderungen für Honig des Deutschen Imkerbundes (D.I.B.) erfüllen bzw. die Richtlinien der anerkannten Öko-Anbauverbände.

Fütterung:

Der Einsatz von Regionalmarke gebietsfremdem Honig ist nicht erlaubt. Der Einsatz von Pollenersatzmitteln ist nicht erlaubt.

Haltung:

Varoos- und Wachsmotten-Bekämpfungsmittel dürfen ausschließlich nach Empfehlungen der deutschen Bieneninstitute eingesetzt werden.

Für Bienenwohnungen sind möglichst natürliche Baustoffe und für Mittelwände solche aus rückstandsarmem Wachs zu wählen.

Ernte und Abfüllung:

Es darf ausschließlich reifer, naturbelassener Honig geerntet werden. Eine künstliche Nachtrocknung ist nicht zulässig. Der Honig darf bei der Abfüllung nur kurzfristig und nicht über 40°C erwärmt werden. Eine Filtrierung ist nicht erlaubt, Sieben ist gestattet.

Analytische Qualität:

- Wassergehalt max. 18%
- Invertase, Mindestaktivität 64,0 U/kg (nach Siegenthaler), bzw. 45,0 U/kg bei natürlich enzymschwachen Honigen
- Diastase, Mindestaktivität 8 E (nach Schade), bzw. 3 E bei natürlich enzymschwachen Honigen
- Hydroxymethylfurfural (HMF) max. 15 mg/kg, bzw. max. 5 mg/kg bei natürlich enzymschwachen Honigen

Honigprodukte

Die Produkte müssen in Bezeichnung, Etikettierung und Aufmachung den Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung in der jeweils gültigen Fassung entsprechen.

Gewürzhonig

1. Der in Gewürzhonig verwendete Honig muss SooNahe-Qualität nach diesem Pflichtenheft besitzen
2. Der Anteil des Honigs in den Mischprodukten muss mind. 60 % betragen. Die Beimischungen sollten, wenn sie in Deutschland anbaubar sind (z.B. Walnüsse), möglichst aus den Landkreisen Bad Kreuznach, Rhein-Hunsrück oder Birkenfeld stammen.
3. Als Zusätze nicht genutzt werden dürfen künstliche Aromastoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel.
4. Das Einheitsglas des deutschen Imkerbundes kann für Gewürzhonig nicht verwendet werden. Demzufolge muss ein Neutralglas verwendet werden. Die Adresse des Imkers und die Mengenangabe in g sind auf dem Etikett vorgeschrieben.

Honiggetränke: Honigwein (Met), Honigliköre

1. Der in Honiggetränken verwendete Honig muss – mit Ausnahme des Wassergehalts - SooNahe-Qualität nach diesem Pflichtenheft besitzen.
2. Honiggetränke sollen nur mit Honig gegoren bzw. gemischt werden. Die Verwendung anderer Zuckerstoffe ist nicht zulässig. Die weiteren Zutaten sollen soweit wie möglich aus den Landkreisen Bad Kreuznach, Rhein-Hunsrück oder Birkenfeld stammen.
3. Bei der Herstellung von Honigwein ist die Verordnung über bestimmte alkoholhaltige Getränke (Alkoholhaltige Getränke-Verordnung - AGeV) in der jeweils gültigen Fassung einzuhalten. Bei der Herstellung von Honigwein ist der Zusatz von höchstens 2 Gewichtsteilen reinem Wasser auf 1 Gewichtsteil Honig zulässig.
4. Bei der Herstellung von Honiglikör sind die EU-Spirituosenverordnung sowie alle weiteren gültigen gesetzlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung einzuhalten.

3. Herkunftsbestimmungen

Der Honig muss in der Gebietskulisse der Regionalmarke erzeugt werden und von Bienenvölkern stammen, deren Standort sich während der gesamten Tracht- und Erntezeit für diesen Honig in der Gebietskulisse der Regionalmarke befindet. Zahl und Standort der Bienenvölker sowie Wanderungen sind regelmäßig aufzuzeichnen.

II. Kontrollbestimmungen

Das Regionalbündnis Soonwald-Nahe wird die Einhaltung der vertraglichen Verpflichtungen der Zeichennutzer und Erzeuger überwachen sowie gegen widerrechtliche Nutzung des Zeichens und Beeinträchtigung des Zeichengebrauchs durch Zeichennutzer und Erzeuger einschreiten.

Das Regionalbündnis ist daher verantwortlich, dass die vorgeschriebenen Kontrollen beim Zeichennutzer und Erzeuger vertragsgemäß durchgeführt werden. Alle erfassten Daten und Ergebnisse sind in entsprechende Kontrollbücher oder gleichwertigen Dokumentationen einzutragen und aufzubewahren.

Die Einhaltung der programmspezifischen Anforderungen wird auf allen Stufen der Erzeugung und Vermarktung durch ein 3-stufig aufgebautes Kontrollsystem überwacht:

Stufe 1: Eigenkontrolle

Jeder an der Regionalmarke teilnehmende Betrieb ist zur Durchführung von Eigenkontrollen verpflichtet. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert und dokumentiert im Rahmen der Eigenkontrolle seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen.

Stufe 2: Systemkontrolle

Die Systemkontrolle wird entsprechend den Richtlinien des Deutschen Imkerbundes (D.I.B.) bzw. den Richtlinien der anerkannten Öko-Anbauverbände durchgeführt. Verbandsfreie Imker müssen sich von der amtlichen Lebensmittelüberwachung in gleicher Weise nach D.I.B.-Anforderungen kontrollieren lassen. Dabei muss durch den Markenvorstand sichergestellt sein, dass pro Jahr mindestens für eine Sorte der unter „SooNahe“ angebotenen Honige eine entsprechende Qualitätskontrolle mit den dazugehörigen Honiganalysen vorgenommen wird.

Stufe 3: Kontrolle der Kontrolle

Vom Regionalbündnis wird angestrebt, dass die vertraglichen Verpflichtungen und die ordnungsgemäße Durchführung der Kontrollen zusätzlich durch neutrale Prüfinstitute kontrolliert werden.

Aufbewahrungsfristen

Die vorgeschriebenen Aufzeichnungen müssen – sofern gesetzlich im Einzelnen nicht längere Aufbewahrungsfristen festgelegt sind – mindestens 5 Jahre lang aufbewahrt werden.

III. Mitgeltende Richtlinien und Bestimmungen

Die nachfolgenden Richtlinien und Bestimmungen sind in der jeweils gültigen Fassung Bestandteil dieses Pflichtenheftes.

- Richtlinien des Deutschen Imkerbundes bzw. der anerkannten Öko-Anbauverbände für Honig
- Kontroll- und Sanktionssystem für die Regionalmarke „SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück“
- Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung, EU-Spirituosenverordnung sowie alle weiteren gesetzlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung