

Lastenheft der Nationalmarke für Honig



Cahier des charges de la Marque nationale du Miel

selon l'article 4 du règlement grand-ducal du 21 juillet 2012 portant création de la
Marque nationale du miel

1. Inhaltsverzeichnis

1. Inhaltsverzeichnis.....	1-2
2. Allgemeine Anforderungen an den Imker	2-1
2.1. Anforderungen für die Teilnahme bei der Nationalmarke für Honig.....	2-1
2.2. Regeln zur Bienenhaltung.....	2-2
2.3. Regeln zur Honiggewinnung.....	2-2
3. Rolle der Kontrolleure und Entnahme der Proben	3-1
3.1. Aufgaben und Befugnisse der Kontrolleure der Nationalmarke	3-1
3.2. Entnahme der Honigproben.....	3-1
3.3. Abgabe der Honigproben	3-2
4. Bewertung des Honigs	4-1
4.1. Qualitätsbewertung des Honigs.....	4-1
• Analytische Prüfung.....	4-1
• Organoleptische Prüfung - Prüfkriterien, Mindestanforderungen	4-2
• Gesamtbewertung – Mindestanforderungen	4-3
4.2. Einspruchsmöglichkeiten	4-3
4.3. Rückstandsanalysen	4-3
4.4. Mitteilung der Resultate an die Imker.....	4-4
5. Aufmachung des Honigs.....	5-1
5.1. Zugelassene Gläser	5-1
5.2. Etiketten.....	5-1
5.3. Regeln zur Etikettierung	5-2
6. Geschäftsschädigendes Verhalten	6-1
7. Kostenbeteiligung des Produzenten an der Nationalmarke	7-1
8. Anhang: Die Etiketten der Nationalmarke.....	8-1

2. Allgemeine Anforderungen an den Imker

2.1. Anforderungen für die Teilnahme bei der Nationalmarke für Honig

Zulassung zur Nationalmarke - Vorortprüfung

Jeder in Luxemburg ansässige Imker hat das Recht einen Antrag zur Zulassung für die Teilnahme an der Nationalmarke zu stellen. Sowohl die Bienenstände als auch alle Einrichtungen zur Ernte, Aufbereitung und Lagerung bis zum Verkauf des Honigs müssen sich innerhalb der Staatsgrenzen des Großherzogtums Luxemburg befinden. Die Zulassung zur Nationalmarke beinhaltet eine Vorortprüfung des Imkerbetriebes, welche durch den zuständigen Kontrolleur und einen Beamten der ASTA vollzogen wird. Eine solche Vorortbegutachtung der Bienenstände und Anlagen zur Honigproduktion muss alle 4 Jahre oder bei wichtigen Änderungen der Einrichtungen des Imkerbetriebs erfolgen.

Bei der Vorortprüfung wird kontrolliert ob der Imkerbetrieb die Anforderungen des vorliegenden Lastenheftes (cahier des charges laut Artikel 4 vom «Règlement grand-ducal du 21 juillet 2012 portant création de la Marque nationale du miel») und der großherzoglichen Verordnung respektiert.

Sämtliche Imkerbetriebe welche in den Jahren vor 2013 bereits an der Nationalmarke teilgenommen haben, müssen bis spätestens Ende 2016 durch eine Vorortprüfung kontrolliert werden.

Zum Erhalt der Zulassung muss der Imker sich verpflichten,

- die in der großherzoglichen Verordnung und im Lastenheft festgelegten Regeln bezüglich der Bienenhaltung, Honigproduktion und Honigvermarktung einzuhalten,
- dem zuständigen Honigkontrolleur sowie den zuständigen Beamten der ASTA Zugang zu seinen Bienenständen, Schleuderraum und Honiglagerraum zu gewähren.

Jährliche Anmeldung

Jeder zur Nationalmarke gemeldete Imker ist verpflichtet sich jedes Jahr bis spätestens den 1. April bei der Geschäftsführung der Nationalmarke für die anstehende Saison anzumelden. Bei dieser jährlichen Anmeldung werden die Angaben über die Bienenstände und die Zahl der Völker erneuert.

Die Formulare für den Zulassungsantrag und jährliche Anmeldung werden auch auf der Homepage der ASTA bereitgestellt, oder können bei der Geschäftsführung der Nationalmarke angefordert werden.

Ernteregister

Das Führen eines Ernteregisters ist obligatorisch und muss bei der Kontrolle durch den zuständigen Honigkontrolleur vorliegen.

Das Ernteregister enthält mindestens folgende Informationen:

- Schleuderdatum
- Abfülldatum
- Standorte der Bienenvölker
- Zahl der geschleuderten Völker

- Typ und Anzahl der eingefüllten Gläser

Die Kontrollzettel der Nationalmarke können als Bestandteil des Ernteregisters genutzt werden.

2.2. Regeln zur Bienenhaltung

- Die Bienenstände und Bienenbeuten müssen sich in einem Zustand befinden, welcher der guten fachlichen Praxis entspricht.
- Die Benutzung chemischer Repellents ist nicht erlaubt.
- Die Bienen und Bienenstände müssen ordnungsgemäß bei der Veterinärverwaltung (Administration des Services vétérinaires) angemeldet sein.

2.3. Regeln zur Honiggewinnung

- Zur Trachtzeit und bei geöffnetem Honigraum dürfen die Bienenvölker nicht gefüttert werden. In Ausnahmesituationen kann mit betriebseigenem Honig gefüttert werden.
- Bei geöffnetem Honigraum und während der Honigtracht darf keine medikamentöse Behandlung durchgeführt werden.
- Der Honig darf nur geerntet werden, wenn er reif ist, d.h. wenn die Honigwaben wenigstens zur Hälfte verdeckelt sind.
- Der Honig ist nur aus den brutfreien Waben zu gewinnen.
- Schleuder- und Aufbewahrungsraum sowie alle bei der Honigernte benutzten Geräte und Gefäße müssen sauber sein.
- Der Imker informiert den ihm zugewiesenen Kontrolleur im Voraus über das Schleuderdatum.

3. Rolle der Kontrolleure und Entnahme der Proben

3.1. Aufgaben und Befugnisse der Kontrolleure der Nationalmarke

Im Beisein des Imkers hat der Kontrolleur Zutritt zu den Bienenständen, dem Schleuderraum und dem Honigaufbewahrungsraum, deren Zustand auf einem Kontrollzettel vermerkt werden kann.

Der Kontrolleur darf bei der Honigernte anwesend sein und hält die geschleuderte Honigmenge fest.

Der Kontrolleur sammelt die in Frage kommenden Honigproben ein.

3.2. Entnahme der Honigproben

Anlässlich der Probenahme kontrolliert der Honigkontrolleur das Ernteregister.

Die für die Honigprüfkommission bestimmten Proben, werden erst nach dem Abfüllen in die Gläser entnommen. Der Honig soll zu diesem Zeitpunkt einen stabilen kristallinen Zustand erreicht haben. Honige welche von Natur aus lange flüssig bleiben wie z.B. einige Honigtau-honige oder Robinienhonig können im flüssigen Zustand zur Prüfung gestellt werden.

Die Gesamtmenge der zur Kontrolle angemeldeten Honigernte muss für die Probenahme zur Verfügung stehen. Der Kontrolleur hat freien Entscheid bei der Entnahme der Honigproben. Niemals dürfen fertig bereitete Proben dem Kontrolleur übermittelt werden. Die Entnahme der Honigproben muss in Anwesenheit des Imkers erfolgen.

Für jedes Honiglos entnimmt der Kontrolleur 2 Gläser. Im Fall wo dieses Los in verschiedenen Arten von Gläsern eingefüllt wurde, muss zusätzlich für jeden weiteren Glastyp eine Probe entnommen werden, so dass bei der organoleptischen Prüfung alle Aufmachungen bewertet werden können.

Aus einem der Gläser wird eine Probe von mindestens 100 Gramm entnommen und in einen dafür vorgesehenen Becher gefüllt.

Die Proben werden mit einem Kontrollbändchen versehen. Dieses Bändchen ist so anzubringen, dass es beim Öffnen des Deckels zerreißt.

Um eine Einspruchsmöglichkeit bei negativen Laborbefunden zu bewahren, kann der Imker zusätzlich zu den entnommenen Gläsern ein weiteres Glas mit einem Kontrollbändchen versehen lassen. Diese Rückstellprobe wird unter eigener Verantwortung vom Imker fachgerecht aufbewahrt um bei Bedarf als Gegenprobe zu dienen.

Nach der Probenahme füllt der Kontrolleur den hierzu bestimmten Kontrollzettel sorgfältig aus. Der Kontrollzettel enthält mindestens folgende Informationen:

- Name und Adresse des Imkers
- Schleuderdatum
- Abfülldatum
- Standorte der Bienenvölker
- Zahl der geschleuderten Völker
- Gesamtmenge des geschleuderten Honigs
- Typ und Anzahl der eingefüllten Gläser
- Anzahl der Etiketten je nach Etikettentyp
- Befund des Kontrolleurs
- Farbe des Honigs
- Konsistenz des Honigs zum Zeitpunkt der Entnahme der Probe
- Verarbeitungsmethode des Honigs (Rühren, Filtern, Abfüllen...)
- Vom Imker zusätzlich angefragte Analysen, z.B. Pollenanalyse

Die Zahl der Etiketten darf die Zahl der abgefüllten Gläser nicht überschreiten. Der Kontrollzettel wird vom Kontrolleur und dem betreffenden Imker unterschrieben, wodurch letzterer bescheinigt, dass er die Probenahme nicht beanstandet. Der Imker behält eine Kopie des Kontrollzettels.

Die Honigkommission der Nationalmarke hat jederzeit das Recht den im Handel unter der Nationalmarke verkauften Honig zu kaufen um zu prüfen ob der zum Verkauf angebotene Honig auch dem Honiglos entspricht für welches der Imker das Etikett der Nationalmarke erhalten hat.

3.3. Abgabe der Honigproben

Der Kontrolleur übergibt die entnommenen Honigproben möglichst zeitnah, zusammen mit den Kontrollzetteln dem Sekretariat der Nationalmarke.

Er achtet darauf dass die Honigproben gegen Hitze, Feuchtigkeit und Licht geschützt werden.

Die Honigproben werden vom Kontrolleur entweder beim Laboratorium der ASTA in Ettelbrück oder bei der Nationalmarke (ASTA - Gartenbauabteilung) in Luxemburg Stadt abgegeben. Der Kontrolleur erhält eine schriftliche Bestätigung der Abgabe. Vor der Weitergabe ans Labor werden die Honigproben bei 14°C aufbewahrt. Das Sekretariat der Nationalmarke sorgt dafür, dass die Honigproben zeitnah an das Honiglabor weitergegeben werden. Das Datum des Eingangs der Proben beziehungsweise die schriftliche Benachrichtigung des Sekretariats durch den Kontrolleur bestimmen die Reihenfolge der Untersuchungen.

4. Bewertung des Honigs

4.1. Qualitätsbewertung des Honigs

- **Analytische Prüfung**

Der Wassergehalt und der Invertasewert werden bei allen Honigproben analysiert und müssen folgende Grenzwerte einhalten:

Wassergehalt (HR%): maximal 18,00%
Invertase/Saccharase (IS): minimal 10,0 (IN)

Punktwert (P) Wassergehalt (HR%):

17,00% oder niedriger			P=10
höher als	17,00% bis einschließlich	17,25%	P=8
höher als	17,25% bis einschließlich	17,50%	P=6
höher als	17,50% bis einschließlich	17,75%	P=4
höher als	17,75% bis einschließlich	18,00%	P=2
höher als	18,00%		P=0

Punktwert (P) Invertase (IS):

von einschließlich 20,0	oder höher		P=10
von einschließlich 17,5	bis niedriger als	20,0	P=8
von einschließlich 15,0	bis niedriger als	17,5	P=6
von einschließlich 12,5	bis niedriger als	15,0	P=4
von einschließlich 10,0	bis niedriger als	12,5	P=2
	niedriger als	10,0	P=0

Folgende Parameter können geprüft werden und in diesem Fall müssen die angegebenen Grenzwerte eingehalten werden:

HMF (Hydroxymethylfurfural) maximal 8,0 (mg/kg)
Diastase (Schade) minimal 15,0
Gehalt an freien Säuren maximal 40,0 Milliäquivalente Säure /Kilo

Die Honigprobe kann außerdem einer Pollenanalyse unterzogen werden. Sollte sich bei dieser Analyse herausstellen, dass das Pollenspektrum nicht charakteristisch für luxemburgischen Honig ist, kann dieser Honig nicht die Nationalmarke erhalten.

- **Organoleptische Prüfung - Prüfkriterien, Mindestanforderungen**

Alle zur Nationalmarke gestellten Honige werden einer bei der organoleptischen Untersuchung nach folgendem Prüfschema untersucht.

1. AUFMACHUNG	max 10
ohne Beanstandung	10
Innenrand des Glases/Deckels - leicht beschmiert	8
- stark beschmiert	6
Glas/Deckel außen stark verschmutzt oder zerschunden	4
ungeeignetes Glas oder Deckel ¹	0
2. LEICHTE SCHÖNHEITSFEHLER	max 5
ohne Beanstandung	5
kleine Bläschen an der Oberfläche des Honigs	4
Oberfläche nicht abgeschäumt	3
Oberfläche glänzend	3
Sonstige Schönheitsfehler	1 - 4
3. SAUBERKEIT DES HONIGS	max 10
ohne Beanstandung	10
leichte Verunreinigungen mit arteigenen Bestandteilen	8
stärkere Verunreinigungen mit arteigenen Bestandteilen	6
deutliche Verunreinigungen	4
unhygienische Verunreinigungen	0
4. GESCHMACK / GERUCH	max 25
von natürlich würzig bis sehr unangenehm	
5. ZUSTAND DES HONIGS	max 20
Kristallisierter Honig (für Blüten- oder Honigtau-honige)	
ohne Beanstandung	20
sehr deutliche Bläschenbildung im Honig	16
Oberfläche "feucht - nässend" ²	12
Oberfläche schaumig (durch Rühren) ³	8
Kristallisierung nicht einheitlich - rau	15
- sandig	10
- leicht körnig	5
- stark körnig	0
Honig: puffig–breiig... ⁴	0
Honig mit Anzeichen von Gärung	0
Entmischt	0
sonstige unangenehme Konsistenz	1-19
Flüssiger Honig (nur- Honigtau- oder Robinienhonige)	
ohne Beanstandung	20
wenige Kristalle im Honig	16
sehr viele Kristalle im Honig / stark sandig oder körnig	0
Honig mit Anzeichen von Gärung	0
Entmischt	0

- 1) Glas und/oder Deckel eignen sich nicht für die Aufbewahrung von Honig, z.B. wegen undichtem Verschluss
- 2) Feuchtigkeitsfilm an der Oberfläche nach der Entnahme einer Geschmacksprobe

- 3) Die Bildung von Luftbläschen kann durch nicht sachgerechtes Rühren verursacht werden
- 4) Kann durch übermäßiges Rühren verursacht werden

Das Prüfschema ist in 5 Rubriken unterteilt für die jeweils die maximale Punktzahl angegeben ist. Für Beanstandungen unter den einzelnen Rubriken sind Richtwerte angegeben, der Prüfer kann jedoch nach eigenem Ermessen je nach Gravität mehr oder weniger Punkte für diese Beanstandungen abziehen. Die Summe der einzelnen Rubriken ergibt die erreichte Qualitätszahl für den einzelnen Prüfer. Bewertet der Prüfer jedoch eine Beanstandung als nicht annehmbar für die Nationalmarke, so bewertet er die Rubrik mit null Punkten. In diesem Fall ist die erreichte Qualitätszahl für diesen Prüfer automatisch null.

Die organoleptische Prüfung muss durch mindestens 4 der 6 Mitglieder der Kommission (oder vertretende Mitglieder) durchgeführt werden.

Eine Honigprobe darf den Durchschnittswert (der Mittelwert), der Qualitätszahlen aller Prüfer, von 42,0 Punkten nicht unterschreiten um die Auszeichnung der Nationalmarke zu erhalten.

- **Gesamtbewertung – Mindestanforderungen**

Die Qualitätskriterien der Nationalmarke gelten als NICHT eingehalten falls eines der folgenden Kriterien zutrifft:

Analytische Prüfung

- | | | |
|---------------------------------|---------------|---------------------------------|
| - Wassergehalt (HR%) | höher als | 18,00% |
| - Invertaseaktivität (IS) | niedriger als | 10,00 (IN) |
| - HMF (Hydroxymethylfurfural) | höher als | 8,0 (mg/kg) |
| - Diastase (Schade) | niedriger als | 15,0 |
| - Gehalt an freien Säuren | höher als | 40,0 Milliäquivalente Säure /kg |

Organoleptische Prüfung

- Mittelwert der organoleptischen Prüfung (MWOP) niedriger als 42 Punkte

Insgesamt

- Gesamtpunktzahl = IS + HR% +MWOP niedriger als 50 Punkte

4.2. Einspruchsmöglichkeiten

Ein Imker, dessen Honigprobe bei der analytischen Analyse wegen unzureichenden Werten nicht mit der Nationalmarke ausgezeichnet wurde, kann eine Analyse seiner Rückstellprobe (siehe 2.2.) beantragen. Hierzu muss er innerhalb eines Monats nach dem negativem Bescheid die Rückstellprobe beim Sekretariat der Nationalmarke abgeben (ASTA, 16, route d'Esch, L-1470 Luxemburg). Sollten die Analysewerte der Rückstellprobe den Mindestanforderungen der Nationalmarke gerecht werden, erhält die Honigprobe nachträglich die Auszeichnung der Nationalmarke. Sollten die Analysewerte der Rückstellprobe ebenfalls unzureichend sein, muss der Imker die Kosten der zweiten Analyse tragen.

Bei einer unzureichenden Punktzahl bei der organoleptischen Prüfung hat der Imker kein Recht auf eine erneute Prüfung dieses Honigloses.

4.3. Rückstandsanalysen

Die zur Nationalmarke gestellten Honige können auf Rückstände untersucht werden. Werden unerlaubte Rückstände nachgewiesen, oder legale Höchstmengen von Rückständen überschritten, wird die Nationalmarke für dieses Los aberkannt.

Die Resultate werden an die zuständigen Behörden weitergeleitet.
Unabhängig vom Befund werden die Resultate der Rückstandsanalysen dem Imker mitgeteilt.

4.4. Mitteilung der Resultate an die Imker

Die detaillierten Resultate der Honigprüfung werden dem Imker zeitnah mitgeteilt.
Bei bestandener Prüfung werden die für das jeweilige Los angefragten Etiketten versandt.

5. Aufmachung des Honigs

5.1. Zugelassene Gläser

Honig der Nationalmarke darf nur in Gläsern mit dem Inhalt von 500 und 250 Gramm vermarktet werden.

5.2. Etiketten

Jede Etikette der Nationalmarke ist mit einer laufenden Nummer versehen, welche das analysierte Honiglos eindeutig identifiziert. Die Etiketten dürfen nur auf Gläser des entsprechenden Honigloses verwendet werden.

Der Imker kann folgende Etiketten bei der Geschäftsführung bestellen:

- Hauptetikett, darf nur für die klassischen 500g Gläser der Nationalmarke mit dem roten Deckel verwendet werden



- Banderole, gültig für alle Gläser von 500g und 250g
- Logo, gültig für alle Gläser von 500g und 250g (siehe Anhang)

5.3. Regeln zur Etikettierung

Rechtliche Vorschriften

Die Aufmachung und Etikettierung des Honigs der Nationalmarke muss den rechtlichen Vorschriften entsprechen. Hier sind insbesondere folgende Verordnungen zu beachten:

- Règlement grand-ducal modifié du 14 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.
- Règlement grand-ducal du 7 juillet 2003 relatif au miel.
- Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.
- Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) no 608/2004 de la Commission

Rechtstexte sind zu finden unter:

- nationales Recht : <http://www.legilux.public.lu/>
- europäisches Recht : <http://eur-lex.europa.eu>

Angabe des Produzenten

Auf dem Honigglas muss der Name und die Adresse (Straße, Straßenummer, Postleitzahl, Ortschaft) des Imkers angegeben werden, der den Honig zur Nationalmarke gestellt hat. Fakultativ können zusätzliche Angaben wie Telefonnummer, Homepage oder E-Mail können hinzugefügt werden.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Um den obengenannten legalen Vorschriften zu entsprechen, muss jedes Honigglas ein Mindesthaltbarkeitsdatum tragen.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, welches angibt bis wann dieses Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen behält. Das Mindesthaltbarkeitsdatum muss mit Tag/Monat/Jahr angegeben werden.

Die Etikette soll folgenden Hinweis auf die Lagerbedingungen enthalten: „Kühl, trocken und dunkel lagern“.

Für Honige der Nationalmarke darf die Haltbarkeits-Zeitspanne von 24 Monaten nach dem Schleuderdatum nicht überschritten werden. Bei Honigen mit einem etwas höheren Wassergehalt (über 17,5%), oder bei relativ sauren Honigen (z.B. Gamanderhonig) empfiehlt es sich diese Zeitspanne auf 6-12 Monate zu verkürzen.

Da die Haltbarkeit des Honigs nicht nur vom Wassergehalt, chemischer Zusammensetzung und der Verarbeitung bestimmt wird, sondern ebenfalls erheblich

von den Lagerbedingungen abhängt, obliegt die Angabe des Haltbarkeitsdatums in der alleinigen Verantwortung des Imkers.

Gewicht

Honiggläser für die Nationalmarke müssen netto entweder 500 oder 250 Gramm beinhalten. Das Nettogewicht wird stichprobenartig nachgeprüft. Wurde das Nettogewicht unterschritten, so wird dies dem Imker mitgeteilt. Bei systematischer Unterschreitung des Gewichts werden die zuständigen Behörden informiert.

6. Geschäftsschädigendes Verhalten

Imker, die durch ihr Verhalten dem Ansehen oder den wirtschaftlichen Belangen der Nationalmarke schädigen, können von der Nationalmarke ausgeschlossen werden.

7. Kostenbeteiligung des Produzenten an der Nationalmarke

Gebühren und Etikettenpreise für das Jahr 2012:

Jährliche Einschreibegebühr : 3,00 €/ Bienenstand

Etikettenpreis:

Hauptetikett 0,17 €/ Etikett

Banderole 0,15 €/ Etikett

Logo 0,15 €/ Etikett

Der Preis pro Etikett und die Gebühr auf dem eigenem Etikett enthält eine Beteiligung für die Werbung für Nationalmarke.

Die Gebühren und die Preise der Etiketten können von der Honigkommission angepasst werden. In diesem Fall wird dies den Imkern vor Beginn der Saison mitgeteilt.

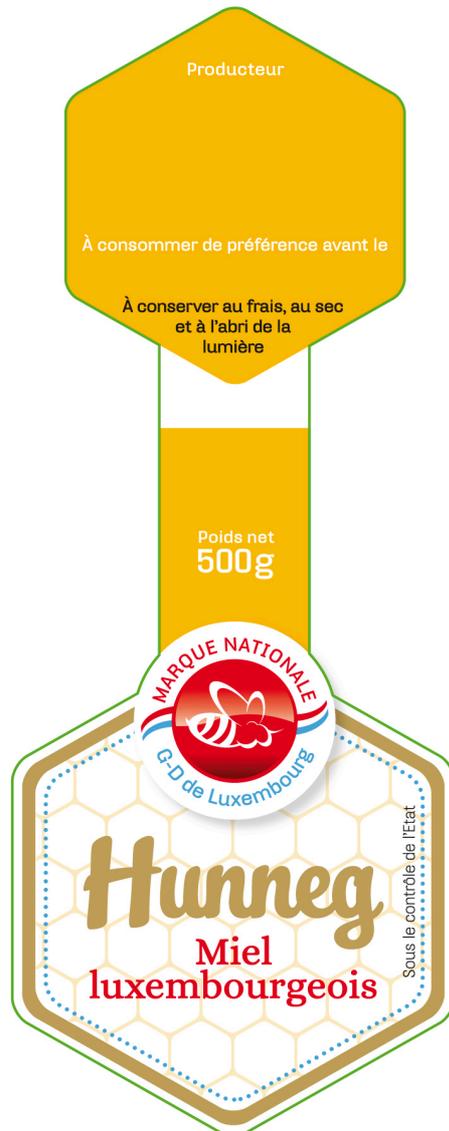
Vermarktung von Honig unter der Nationalmarke

Honig darf nur unter der Angabe der Nationalmarke beworben und verkauft werden, wenn dieser die entsprechende Prüfung bestanden hat und in Gläser vermarktet wird, die das entsprechende Etikett der Nationalmarke tragen.

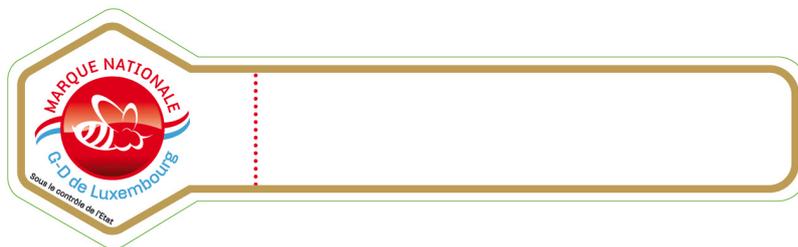
Zweck dieser Regelung ist eine gerechte Kostenverteilung für alle Imker die an der Nationalmarke teilnehmen.

Ein Imker der sich nicht an diese Regel hält, kann von der Nationalmarke ausgeschlossen werden.

8. Anhang: Die Etiketten der Nationalmarke



Hauptetikett



Banderole



Logo