



QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL – L.G. 12/2005

Pflichtenheft für den Sektor Honig

DEKRET NR. 21152 VON 2018

INHALT

- > I. Präambel
 - > II. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen
 - > III. Anwendungsmodalitäten
 - > IV. Kontrollbestimmungen
 - > V. Sanktionen
 - > VI. Allgemeine Bestimmungen
 - > VII. Vorgaben-Übersicht
- Produkt: Honig

I. Präambel

Das Qualitätszeichen „Südtirol“ bzw. „Alto Adige“ sieht Maßnahmen zur Qualitätssicherung im Lebensmittelbereich mit folgenden Zielen vor:

- a) für land- und ernährungswirtschaftliche Erzeugnisse ein hohes Qualitätsniveau zu erreichen und zu sichern,
- b) das hohe Qualitätsniveau und die damit zusammenhängenden Kriterien und Qualitätsleistungen dem Verbraucher durch Information und Werbemaßnahmen näher zu bringen,
- c) das Handelsmarketing und den Absatz dieser Erzeugnisse zu unterstützen und zu fördern.

Das Qualitätszeichen wird für Erzeugnisse verliehen, die bestimmte Qualitätskriterien hinsichtlich der Erzeugung, der Produktmerkmale und bestimmter Herkunftsbestimmungen erfüllen

II. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen

1. Anwendungsbereiche

Honig ist der natursüße Stoff, der von Honigbienen erzeugt wird, indem die Bienen Nektar von Pflanzen oder Sekrete lebender Pflanzenteile oder sich auf den lebenden Pflanzenteilen befindende Exkrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen, durch Kombination mit eigenen spezifischen Stoffen umwandeln, einlagern, dehydratisieren und in den Waben des Bienenstockes speichern und reifen lassen.

Honig besteht im Wesentlichen aus verschiedenen Zuckerarten, insbesondere aus Fructose und Glucose, sowie aus organischen Säuren, Enzymen und beim Nektarsammeln aufgenommenen festen Partikeln. Die Farbe des Honigs reicht von nahezu farblos bis dunkelbraun. Er kann von flüssiger, dickflüssiger oder teilweise bis durchgehend kristalliner Beschaffenheit sein. Die Unterschiede in Geschmack und Aroma werden von der jeweiligen botanischen Herkunft bestimmt.

Nach Herkunft, Gewinnungsart, Angebotsform oder Zweckbestimmung werden folgende Honigarten unterschieden:

Verkehrsbezeichnung	Begriffsbestimmung
1. Blütenhonig oder Nektarhonig	Vollständig oder überwiegend aus dem Nektar von Pflanzen stammender Honig
2. Honigtauhonig	Honig, der vollständig oder überwiegend aus auf lebenden Pflanzenteilen befindlichen Sekreten von an Pflanzen saugenden Insekten (Hemiptera) oder aus Sekreten lebender Pflanzenteile stammt
3. Wabenhonig oder Scheibenhonig	Von Bienen in den gedeckelten, brutfreien Zellen der von ihnen frisch gebauten Honigwaben oder in Honigwaben aus feinen, ausschließlich aus Bienenwachs hergestellten gewaffelten Wachsblättern gespeicherter Honig, der in ganzen oder geteilten Waben gehandelt wird
4. Honig mit Wabenteilen oder Wabenstücke in Honig	Honig, der ein oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält
5. Schleuderhonig	Durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnener Honig

Dem Honig darf nichts hinzu- bzw. entnommen werden.

Der Nutzer des Qualitätszeichens ist verpflichtet, ein Produktionsprotokoll mit Angabe der hergestellten Menge zu führen.

2. Qualitätsbestimmungen

Der Honig muss vollwertig, einwandfrei gewonnen und behandelt, rein, reif und naturbelassen sein.

Der Honigertrag darf nicht durch Zufütterung gesteigert werden.

Um Honig mit dem Qualitätszeichen kennzeichnen zu können, muss er folgende Merkmale aufweisen:

1. Zuckergehalt

1.1. Fructose- und Glucosegehalt (Summe)

a) Blütenhonig	mindestens 60 g/100 g
b) Honigtauhonig, allein oder in Mischung mit Blütenhonig	mindestens 45 g/100 g
1.2. Saccharosegehalt	höchstens 5 g/100 g
<u>2. Wassergehalt</u>	
a) im Allgemeinen	Höchstens 18,5 %
b) Honig von Heidekraut (Calluna)	höchstens 20 %
<u>3. Gehalt an wasserunlöslichen Stoffen</u>	
im Allgemeinen	höchstens 0,1 g/100 g
<u>4. Elektrische Leitfähigkeit</u>	
a) Honigarten im Allgemeinen und Mischungen dieser Honigarten	höchstens 0,8 µS/cm
b) Honigtauhonig und Kastanienhonig und Mischungen dieser Honigarten	mindestens 0,8 µS/cm
Den unter den Buchstaben a) und b) festgelegten Anforderungen müssen die nachfolgend genannten Honigarten sowie Mischungen mit diesen Honigen nicht entsprechen: Linden (<i>Tilia spp.</i>), Heidekraut (<i>Calluna vulgaris</i>).	
<u>5. Gehalt an freien Säuren</u>	
im Allgemeinen	höchstens 50 Milliäquivalente Säure pro kg
<u>6. Hydroxymethylfurfuralgehalt (HMF), bestimmt nach der Behandlung und Mischung</u>	
a) im Allgemeinen	höchstens 15 mg/kg
b) bei natürlich fermentschwachen Honigen (z.B. Gamander- oder Robinensortenhonig)	höchstens 25 mg/kg
<u>7. Diastase-Zahl nach Schade, bestimmt nach Behandlung und Mischung</u>	
im Allgemeinen	mindestens 8

Honig entspricht in der Regel den erwähnten Mindestanforderungen:

- 1) wenn er aus überwiegend gedeckelten Waben geschleudert wird und bei der Stoßprobe nicht mehr ausspritzt,
- 2) wenn er dickflüssig und zäh aus der Schleuder fließt, so dass der Honigstrahl kegelbildend auf das Sieb fällt,
- 3) wenn alle zur Honiggewinnung benutzten Geräte völlig trocken, sauber und rostfrei sind,
- 4) wenn er in trockene und gut verschließbare Gefäße gefüllt wird,
- 5) wenn er nicht länger als zwei Jahre in einem geruchfreien, möglichst trockenen und dunklen Raum gelagert wird; die Temperatur sollte 15 C nicht oder nur für kurze Zeiträume überschreiten; für längere Lagerung sind luftdicht schließende Behälter zu verwenden,
- 6) wenn er durch Abschäumen so lange geklärt wird, bis die Oberschicht völlig schaumfrei, glatt und frei von allen Verunreinigungen (z.B. Wachsteilen usw.) ist,
- 7) wenn er zur Erzielung einer einheitlichen Kandierung bei Beginn der Kristallbildung sachgemäß gerührt wird.
- 8) wenn er ohne Erwärmung abgefüllt wird (also vor der völligen Erstarrung durch Kandierung),
- 9) wenn er bei einer notwendig werdenden Wiederverflüssigung nicht über 40°C erwärmt wird und die Erwärmung so kurz wie möglich erfolgt.

Kandierter Honig muss eine einheitliche feine Körnung mit matter Oberfläche aufweisen. Eine feine weiße Schicht an der Oberfläche von kandiertem Honig und sogenannter „Blütenbildung“ sind keine qualitätsmindernden Merkmale.

Im Zweifelsfall ist vom Imker - vor Abfüllen und Verkauf des Honigs – eine Nachprüfung über die Erfüllung der qualitativen Mindestanforderungen gegen Entgelt zu veranlassen.

3. Herkunftsbestimmungen

Honig mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ muss aus dem Land oder der Region stammen, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, in den dortigen Produktions- oder Handelsbetrieben erzeugt,

verarbeitet, abgepackt und von dort aus in den Verkehr gebracht werden. Ein Zukauf von Dritten, bzw. aus anderen Provinzen oder Ländern, ist nicht zulässig.

4. Verwendung des Qualitätszeichens

Die Verwendung des Qualitätszeichens steht Erzeugnissen aus den anderen Mitgliedsstaaten der Gemeinschaft nach den Bestimmungen des geltenden Landesgesetzes offen. Der Text des Qualitätszeichens ist dementsprechend anzupassen.

III. Anwendungsmodalitäten

1. Der Nutzer des Qualitätszeichens darf neben dem Qualitätszeichen mit Herkunftsangabe keine anderen Ursprungs- oder Gütesiegel verwenden. Ausnahmen wie „Bio“ oder „Roter Hahn“ müssen von der zuständigen Landesabteilung – nach Anhören des Brandmanagements - genehmigt werden. In besonderen Fällen kann das Qualitätskomitee zu Rate gezogen werden.
2. Das Qualitätszeichen darf auf Verpackungen, Briefbögen und Werbeträgern aller Art benutzt werden. Diese müssen in direktem Zusammenhang mit dem Produkt stehen, welches mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet wird. Alle Anwendungen des Qualitätszeichens müssen von der zuständigen Landesabteilung in Absprache mit der Kontrollstelle genehmigt werden.
3. Das Qualitätszeichen ist in der Größe von mindestens 80% der Fläche des Firmenlogos, bzw. des Markenzeichens im Sichtfeld des Firmenlogos in den vorgeschriebenen Farben anzubringen. Die nicht zu unterschreitende Mindestbreite des Qualitätszeichens beträgt 16 mm. Ausnahmefälle müssen individuell abgestimmt werden. Richtlinien zur korrekten Anwendung des Qualitätszeichens sind auf dem Qualitätszeichenportal auf den Internetseiten der Landesverwaltung (www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen) abrufbar.
4. Von der Fachkommission wird ein Einheitsbehältnis eingeführt. Das Qualitätszeichen auf der Etikette darf ausschließlich in Verbindung mit diesem Einheitsbehältnis verwendet werden.
5. Die Etiketten werden von der EOS – Export Organisation der Handelskammer Bozen zugeteilt.
6. Die Etiketten dürfen nicht abgetreten werden.

IV. Kontrollbestimmungen

1. Kontrollorgan

Das Kontrollprogramm wird für jede Erzeugniskategorie von einer unabhängigen und akkreditierten Kontrollstelle durchgeführt, die von der Vereinigung, der Organisation oder dem Konsortium der Erzeuger der jeweiligen Kategorie beauftragt wird und die Kompetenz zur Durchführung der Kontrollen nach den gültigen europäischen Normen nachweisen kann. Das Kontrollprogramm wird unter Beachtung der Pflichtenhefte durchgeführt, die für die verschiedenen Erzeugniskategorien vorgesehen sind.

2. Aufnahmekontrolle

Es wird vor Übertragung der Rechte zur Nutzung des Qualitätszeichens überprüft, ob der Betrieb über ausreichende räumliche, technische und hygienische Voraussetzungen und Einrichtungen verfügt, um den laut diesem Pflichtenheft erlaubten Honig in der geforderten Qualität erzeugen, abfüllen und vermarkten zu können.

Außerdem wird überprüft ob das Produkt selbst über die Qualitätsvoraussetzungen verfügt, die im Pflichtenheft verbindlich vorgesehen sind.

Sobald feststeht, dass sowohl der Betrieb als auch das Produkt die geforderten Voraussetzungen erfüllen, kann der Vertrag unterzeichnet werden mit welchem die Ermächtigung zur Nutzung des Qualitätszeichens erteilt wird.

Der Antrag zur Nutzung des Qualitätszeichens ist an die zuständige Landesabteilung zu richten.

Die Zulassungsprüfung kann wiederholt werden.

3. Qualitäts- und Herkunftskontrolle

Die Überprüfung der Qualität und der Herkunft erfolgt stichprobenweise im Betrieb selbst oder am Markt. Der Nutzer des Qualitätszeichens hat auf Anforderung der Kontrollorgane jederzeit genauen Nachweis über die Herkunft des mit dem Qualitätszeichen gekennzeichneten Produkts zu erbringen.

4. Ziehung und Bewertung der Laboranalysen

Für jede Laboranalyse zieht die Kontrollstelle zwei gleichwertige Produktproben, welche eindeutig gekennzeichnet und versiegelt werden. Eine der beiden Proben wird an ein akkreditiertes Labor zur Analyse übergeben, die zweite Probe wird von der Kontrollstelle ordnungsgemäß aufbewahrt. Sollte der Laborbericht der ersten Probe nicht in allen Punkten den Vorgaben des Pflichtenheftes entsprechen, wird der Markennutzer innerhalb von 10 Arbeitstagen von der Kontrollstelle darüber informiert. Der Markennutzer hat daraufhin das Recht, innerhalb von weiteren 10 Arbeitstagen die Analyse der zweiten Probe bei der Kontrollstelle zu beantragen. Die Laborkosten gehen in diesem Fall zu Lasten des Markennutzers. Sofern der Markennutzer die Analyse der zweiten Probe fristgerecht beantragt, wird diese von der Kontrollstelle an ein anderes akkreditiertes Labor zur Analyse übergeben, ansonsten gilt das Ergebnis der ersten Probe als akzeptiert. Das Ergebnis des zweiten Laborberichtes ist definitiv.

5. Allgemeines

Die Entscheidungen, welche die Kontrollstelle in Anwendung dieses Pflichtenheftes trifft, sind verbindlich. Berufung kann beim Direktor/der Direktorin der zuständigen Landesabteilung eingereicht werden.

6. Anerkennung Kontrollen

Davon unberührt bleibt die Anerkennung vergleichbarer Kontrollen in den Mitgliedsstaaten.

Sollten bei mehr als 50% der Kontrollen Überschreitungen bei den jeweils gleichen chemisch-analytischen Parametern auftreten, kann die Fachkommission in witterungsbedingten Ausnahmejahren (z.B. nasse, kühle Witterung und ähnliches) von den unter Punkt 2. des Pflichtenheftes angeführten Grenzwerten (jedenfalls unter Einhaltung der gesetzlichen Grenzwerte) abweichen. Dass es sich um ein Ausnahmejahr handelt, muss von einem unabhängigen Sachverständigen bestätigt werden.

V. Sanktionen

1. Betreffend die missbräuchliche oder unrechtmäßige Nutzung des Qualitätszeichens "Qualität mit Herkunftsangabe" oder den Verstoß gegen die Bestimmungen des Pflichtenheftes oder des Zeichennutzungsvertrages wird Art. 13 des Landesgesetzes Nr. 12 vom 22. Dezember 2005 in Anwendung gebracht.
2. Behinderung der mit der Kontrolle beauftragten Personen in der Ausübung ihres Amtes sowie Verstöße gegen die Person oder die Sachen der Kontrolleure werden mit zeitweiligem oder endgültigem Widerruf der Benutzungsberechtigung bestraft.
3. Die nicht termingerechte Bezahlung der Werbebeiträge, welche der einzelne Nutzer des Qualitätszeichens alljährlich für die Werbung des jeweiligen Sektors aufgrund eines Beschlusses der zuständigen Fachkommission bezahlen muss, rechtfertigt den Entzug der Benutzungsberechtigung. Der Nutzer des Qualitätszeichens, welcher während eines Teils der Absatzkampagne nicht zur Zeichennutzung zugelassen ist, ist trotzdem verpflichtet, den vollen Werbebeitrag für das betreffende Jahr zu leisten.
4. Der zeitweilige oder ständige Entzug der Benutzungsberechtigung führt, falls der Nutzer des Qualitätszeichens Mitglied der Fachkommission ist, zum sofortigen Ausschluss aus dieser.

VI. Allgemeine Bestimmungen

Für Zusammensetzung, Funktion und Aufgaben der Fachkommission werden die Bestimmungen des Landesgesetzes in der jeweils geltenden Fassung angewandt.

VII. Vorgaben-Übersicht – Produkt Honig

	Aktueller Standard*	gesetzlicher	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen
Wassergehalt				
a. im Allgemeinen	höchstens 20%		höchstens 18,5%	Mindestens einmal im Jahr eine analytische Labor-Prüfung einer repräsentativen Stichprobe. In Verdachtsfällen Sonderkontrollen.
b. Honig von Heidekraut (Calluna)	höchstens 23%		höchstens 20%	Mindestens einmal im Jahr eine analytische Labor-Prüfung einer repräsentativen Stichprobe. In Verdachtsfällen Sonderkontrollen.
Hydroxymethylfurfurolgehalt (HMF), bestimmt nach der Behandlung und Mischung				
a. im Allgemeinen	höchstens 40 mg/kg		höchstens 15 mg/kg	Mindestens einmal im Jahr eine analytische Labor-Prüfung einer repräsentativen Stichprobe. In Verdachtsfällen Sonderkontrollen.
b. bei natürlich fermentschwachen Honigen (z.B. Gamander- oder Robinensortenhonig)	höchstens 80 mg/kg		höchstens 25 mg/kg	Mindestens einmal im Jahr eine analytische Labor-Prüfung einer repräsentativen Stichprobe. In Verdachtsfällen Sonderkontrollen.
Honigsorten				
	Tropfhonig, Presshonig und Backhonig sind zugelassen		Tropfhonig, Presshonig und Backhonig sind nicht zugelassen	Mindestens einmal im Jahr eine analytische Labor-Prüfung einer repräsentativen Stichprobe. In Verdachtsfällen Sonderkontrollen.
Produktionsmenge				
	Keine Mengenbeschränkung vom Gesetz vorgesehen			Ausgabe fortlaufend nummerierte Etiketten. Führung eines Betriebsheftes mit Aufzeichnung der Produktionsmenge und aller für die Qualitätshonigproduktion wesentlichen Informationen

* Ver. EU 852/2004; 853/2004; 854/2004; 882/2001; Gesetz 30.04.1962, n. 283; Legislativdekret vom 21.05.2004, n. 179;