



Machen Sie mit! –
„Geprüfte Qualität – Bayern“ für Honig

Honig soll nicht nur sauber aussehen und gut schmecken – er soll vor allem in bester Qualität von heimischen Imkern auf den Tisch kommen.

Das Lebensmittel Bienenhonig genießt in Deutschland hohes Ansehen. Jeder Bundesbürger verzehrt im Durchschnitt jährlich etwa 1,4 kg. Rund 20% des Honigs stammen nur aus heimischer Produktion.

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat vor einigen Jahren eine Qualitätsoffensive gestartet, die hochwertige bayerische landwirtschaftliche Erzeugnisse besonders herausstellt. Ziel des Programmes ist es, das Vertrauen der Verbraucher in regional erzeugte Nahrungsmittel zu stärken. Inzwischen hat die EU-Kommission das Qualitäts- und Herkunftsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“ für 28 Produkte genehmigt – darunter auch für Honig.

Transparenz schafft Vertrauen – und damit bessere Marktchancen für die betriebliche Existenz der bayerischen Imkereien.

Das Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität.- Bayern“ für Honig ist ein staatliches Zeichen das den Landwirten (Imkern) und Vermarktern verliehen werden kann. Erst durch die Einhaltung der vorgegebenen Qualitätskriterien und die bestandenen Kontrolle darf ein Imker bzw. ein Honigerzeugergemeinschaft dieses Zeichen verwenden. und sein Erzeugnis damit bewerben.

Durch Eigenkontrollen, Kontrollen durch externe Prüfeinrichtungen und staatliche Kontrolle der Kontrollen machen Imker ihre Arbeit und ihr Produkt transparent.

Die Markierung von Produkten ist eine wichtige Maßnahme, um die Kunden über den Wert des Erzeugnisses zu informieren. Denn wer höchste Qualität erzeugt, sollte auch dafür sorgen, dass die Käufer dies erkennen können. Das Programm „Geprüfte Qualität-Bayern“ ermöglicht dem Verbraucher außerdem mit gezielten Einkäufen die regionalen Kreisläufe zu fördern und durch kurze Wege die Natur und die Umwelt zu schonen.

Soll der Honig mit dem Qualitäts- und Herkunftszeichen vermarktet werden, muss er von Bienen in Bayern erzeugt, gelagert, be- und verarbeitet und abgefüllt werden. Damit gelingt eine eindeutige

Differenzierung gegenüber von Importhonigen. Der Verbraucher kann sich sicher sein, dass er garantiert bayerischen Honig mit geprüfter Qualität im Glas erhält.

Die Kennzeichnung von Honig ist eine elegante und günstige Möglichkeit um sich aus der Masse des Angebots abzuheben. Die regional ansässigen Imker erhalten so die Chance, einen Einfluss auf den Preis zu nehmen.

Die Bienen erzeugen den Honig. Nimmt der Imker die Honigwaben aus dem Stock zur Honiggewinnung für den Verbraucher, wird er aus rechtlicher Sicht Lebensmittelunternehmer (VO(EG)178/2002). Aus dieser Vorgabe heraus ist er auch verpflichtet, verschiedene Vorgaben zur Honiggewinnung, Lagerung und Vermarktung zu dokumentieren. Die erforderlichen Aufzeichnungen sind überschaubar und in einer guten Imkerei nicht außergewöhnliches.

Mit „Geprüfter Qualität –Bayern“ erfüllt der Imker diese Anforderungen weitestgehend..

Auf einem freien Markt kann nur der auf den Verkaufspreis Einfluss nehmen, wenn er etwas Besonderes anbietet, das von ähnlichen Erzeugnissen deutlich unterscheidbar ist - „Geprüfte Qualität-Bayern“ für Honig - ist eine Chance.