

„MOSEL-Honig“

Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen



Anwendungsbereich

Das Herkunftszeichen der Regionalmarke Mosel kann für Honig verwendet werden, wenn die in diesem Kriterienkatalog festgelegten Bestimmungen zur Qualität, Herkunft und Erzeugung sowie die Bestimmungen über Verfahren und Zeichenverwendung erfüllt sind.

	Bereich	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
E R Z E U G U N G	Herkunft	<ul style="list-style-type: none">• Der Honig muss in der Gebietskulisse der Dachmarke Mosel erzeugt werden und von Bienenvölkern stammen, deren Standort sich während der gesamten Tracht- und Erntezeit für diesen Honig in der Gebietskulisse der Dachmarke Mosel befindet.• Zahl und Standort der Bienenvölker sowie Wanderungen sind regelmäßig aufzuzeichnen.	z.B. Pollenanalyse, Bestandsbuch, Kartierung	Prüfung und Nachweis
	Fütterung	<ul style="list-style-type: none">• Kein Einsatz von Pollenersatzmitteln	Analyse	Prüfung und Nachweis
	Haltung	<ul style="list-style-type: none">• Einsatz von Varroamittel entsprechend der Empfehlungen der deutschen Bieneninstitute.	Bestandsbuch	Prüfung und Nachweis
	Ernte	<ul style="list-style-type: none">• Es darf ausschließlich reifer, naturbelassener Honig geerntet werden.• Eine künstliche Nachrocknung ist nicht zulässig	Analyse	Prüfung und Nachweis
V E R A R B E I T U N G	Abfüllung	<ul style="list-style-type: none">• Der Honig darf bei Abfüllung nur kurzfristig und schonend erwärmt werden. Eine Filtrierung ist nicht erlaubt, Sieben ist gestattet.• Ausschließlich Verwendung oder Zukauf von Honig nach den Erzeugungskriterien der Dachmarke Mosel• Abfüllung und Verarbeitung in der Gebietskulisse der Dachmarke Mosel Hygienestandard nach den Bestimmungen der Lebensmittelkontrolle	Vertrag Einkaufsbeleg Veterinärbehörde	

	Bereich	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
V E R A R B E I T U N G	Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> • Separate Lagerung; kühl, dunkel, trocken 	Chargen-Kennzeichnung	
	Analytische Qualität	<ul style="list-style-type: none"> • Analytische Prüfung gemäß den Anforderungen des Deutschen Imkerbundes: <ul style="list-style-type: none"> - Wassergehalt max. 18 % - Invertase, Mindestaktivität 64,0 U/kg, bzw. 45,0 U/kg bei natürlich enzymschwachen Honigen - Diatase, Mindestaktivität 8 E, bzw. 3 E bei natürlich enzymschwachen Honigen - Hydroxymethylfurfural max. 15 mg/kg bzw. max. 5 mg/kg bei natürlich enzymschwachen Honigen 	Analysen nach AOAC/und DIN Nach DIB-Richtlinien, HonigVO	
	Sensorische Qualität	<ul style="list-style-type: none"> • Prämierung nach DIB-Richtlinien 	Nach DIB Richtlinien	
	Transparenz	<ul style="list-style-type: none"> • Markennutzungsvertrag mit Dachmarke Mosel • Input- / Outputvergleich (Ernte / Abfüllung) 	Vertrag Bestandsbuch	