

## Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich  
**Honig**

Stand: 23.12.2021



Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
<b>Maximaler Wassergehalt</b>	Honig <sup>1</sup> : Honige <ul style="list-style-type: none"> <li>im Allgemeinen: ≤ 20,0 %</li> <li>Heidehonig : ≤ 23,0 %</li> </ul>	GQ-Honige <ul style="list-style-type: none"> <li>im Allgemeinen: ≤ 18,0%</li> <li>Heidehonig: ≤ 21,4%</li> </ul>	Gefahr der Gärung wird reduziert: Verbesserung der Haltbarkeit.	Dokumentenprüfung (Laboranalysen), ggf. Stichprobenuntersuchungen
<b>Mindestaktivität des Enzyms Invertase</b>	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Invertaseaktivität in Honig (U <sup>2</sup> /kg) <ul style="list-style-type: none"> <li>im Allgemeinen: ≥ 64 U/kg</li> <li>Enzymschwach<sup>3</sup>: ≥ 45 U/kg bei (Voraussetzung: HMF<sup>4</sup>-Gehalt ≤ 5 mg/kg)</li> <li>plus HMF-Untersuchung: 45 - 64 U/kg (obligatorisch, insbesondere bei Honigtauhonigen)</li> </ul>	Invertaseaktivität: Maß für Überlagerungen und/oder Wärmeschädigungen. HMF-Gehalt: Zur Abgrenzung von wärme geschädigten Honigen zu Honigen mit natürlicher Enzymschwäche. Honigtauhonige haben eine deutlich höhere Invertaseaktivität als Blütenhonige. (Produkt,- Prozessqualität)	Dokumentenprüfung (Laboranalysen), ggf. Stichprobenuntersuchungen
<b>Maximaler HMF-Gehalt</b>	Honig <sup>1</sup> : Honige <ul style="list-style-type: none"> <li>im Allgemeinen ≤ 40 mg/kg</li> <li>enzym schwach<sup>3</sup> ≤ 15 mg/kg</li> </ul>	GQ-Honige <ul style="list-style-type: none"> <li>Im Allgemeinen: ≤ 15 mg/kg</li> <li>Enzymschwach<sup>3</sup>: ≤ 5 mg/kg</li> </ul> Beanstandung bei HMF-Gehalt > 15 mg/kg, auch wenn Invertase-Aktivität > 64 U/kg	Honige mit einem HMF-Gehalt von 40 mg/kg (gesetzliche Grundlage) sind bereits wärme geschädigt.	Dokumentenprüfung (Laboranalysen), ggf. Stichprobenuntersuchungen
<b>Kontrollsystem</b>	Seit Inkrafttreten des EU-Hygienepakets zum 01.01.2006 sind Lebensmittelunternehmer	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), Kontrolle	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem

<sup>1</sup> Honig-Verordnung

<sup>2</sup> Units = Einheiten der Enzymaktivität

<sup>3</sup> Honige mit natürlich schwacher Enzymaktivität

<sup>4</sup> Hydroxymetholfurfural (Abbauprodukt von Zuckern, bei frischen Honigen gering)

<b>Merkmale</b>	<b>Gesetzliche Anforderungen</b>	<b>Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern</b>	<b>Grund für höhere Anforderungen</b>	<b>Überprüft durch Kontrolle</b>
	zu Eigenkontrollen und Dokumentation verpflichtet	durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Systemkontrolle		
<b>Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtungen</b>	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben	Akkreditierung nach ISO/IEC 17065 <ul style="list-style-type: none"><li>• Zertifizierungsstellen</li><li>• Laboratorien</li></ul>	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen (DAKks <sup>5</sup> ); ihre Zulassung der durch die GQ-Systemkontrolle

---

<sup>5</sup> Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH