	Informationsblatt	Stand: 2024-09-05
	Imkereiprodukte außer Honig	Lebensmittelüberwachung

Propolis

☼ Von den Bienen werden Knospenharze verschiedener Bäume gesammelt und unter Zusatz von Drüsensekreten der Mandibeln bearbeitet. Dieser Kittharz (= Propolis; griechisch: „vor der Stadt“, Verteidigungsanlagen) wird im Bienenvolk als Verteidigungs- und Schutzmittel gegen natürliche Feinde und Infektionsgefahren im Bienenstock verwendet. Hierbei werden infektionsgefährdete Bereiche und kleine Ritzen mit Propolis einbalsamiert.

☼ Propolis kann je nach Herkunft, gelb, rötlich, braun oder schwarz sein. Warm und frisch ist es glatt und glänzend, kalt und alt jedoch trocken und bröselig.

☼ Die Gewinnung erfolgt durch Abkratzen der Rähmchenleisten oder durch spezielle Kunstharzgitter, die durch die Bienen im Bienenstock verbaut werden. Nach dem Gefrieren kann das spröde Kittharz aus dem Gitter gebrochen werden. Die Reinigung umfasst das Auslesen, das Verblasen des Wachses und das Ausfiltern unlöslicher Bestandteile.

☼ Propolis wird eine antimikrobielle und antivirale Wirkung, allerdings auch eine gewisse allergische Potenz zugeschrieben.

Beachte:

- Für die Gewinnung und den Verkauf von Rohpropolis bestehen keine Beschränkungen, wenn Art und Zweckbestimmung des Angebotes nicht auf eine arzneiliche Nutzung hinweisen.
- Propolis-Tinktur gilt als Fertigarzneimittel und darf für den Verkauf nur von Apothekern oder Personen mit vergleichbarer Ausbildung hergestellt werden.
- Propolis-Lösung kann Arznei, Kosmetikum oder keines von beidem sein, z.B. Möbelpolitur oder Desinfektionsmittel für Imkergeräte.
- Propoliscreme darf als Kosmetikum vom Imker weiterverkauft werden, wenn die Herstellung und Kennzeichnung den Anforderungen der kosmetikrechtlichen Vorschriften entsprechen.
- Propoliskapseln und –lutschtabletten sind freiverkäufliche Arzneimittel und in Drogerien zu erwerben. Imker dürfen diese nach Erwerb eines Drogistenscheins verkaufen.

Gelee Royale

☼ Königinnenfuttersaft aus den Hypopharynx- und Mandibeldrüsen der Arbeiterinnen.

☼ puddingartig, weißlich bis mattgelb mit saurem, brennendem unangenehmem Geschmack.

☼ Gewinnung mit Hilfe von Weiselnapfchen durch Absaugen. Setzt für die Gewinnung „größerer Mengen“ die Entfernung der Königin aus dem Volk voraus (Stress!).

☼ Lagerung kühl, dunkel, luftdicht. Bei + 2 °C ca. 1 Jahr, bei – 18 °C wesentlich länger.

☼ Haltbarmachung durch Gefriertrocknung üblich → kleine weiße Plättchen

☼ Wirkung bei: Wechseljahresbeschwerden, Abspannung, Erschöpfungszustände, Appetitlosigkeit, Abmagerung, Depressionen

☼ Produktionszentrum Fernost: Ca. 500g / Volk und Saison

Beachte:

- Allergische Potenz! Anaphylaktische Reaktionen v.a. bei Atopikern und Asthmatikern
- Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln, in Honig und in kosmetischen Präparaten (Creme). Keine arzneiliche Bedeutung in DE.

Pollen

☼ Von den Bienen zur Aufzucht der Brut (Eiweißgrundlage) gesammelt.

☼ Natürlicher Bestandteil von Honig → mikroskopische Beurteilung der Pollen zur Herkunftsanalyse bei nicht gefiltertem Honig.

allgemeine Sprechzeiten:

Vormittag

Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr

Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr

(Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag

Di 13:30 bis 15:30 Uhr

Do 13:30 bis 16:30 Uhr


Haus- und Lieferanschrift:

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda

Tel.: 036428/5409-840

Fax.: 036428/13391

E-Mail: info@zvl.thueringen.de

	Informationsblatt	Stand: 2024-09-05
	Imkereiprodukte außer Honig	Lebensmittelüberwachung

- ☼ Gewinnung mit einer Pollenfalle; max. 100 g / Tag im April – Juni; dann Reinigung mit Pinzette und Verblasegerät; Lufttrocknung unter Lichtabschluss oder mittels Trockengerät.
- ☼ Lagerung kühl und trocken (bei <6% Wasser mind. 1,5 Jahre) oder tiefgefroren.
- ☼ Verwendung als Nahrungsergänzungsmittel beim Menschen (Müsli, Joghurt,..)

Beachte:

- Möglichkeit der Pollenallergie „Heuschnupfen“!

Honigmet

☼ = Honigwein

- ☼ Honigwein = Erzeugnis aus einem Gewichtsanteil Honig + höchstens 2 Gewichtsanteilen Wasser ohne Zusatz von Zuckerarten oder anderen süßenden Zutaten
- ☼ Honigschaumwein = Honigwein + Überdruck an Kohlensäure von mind. 3 bar
- ☼ zur Herstellung von Honig- und Honigschaumwein werden zusätzlich Hopfen und Gewürze verwendet.

Beachte:

- Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke:
 - Honigwein, Met enthält
 - mind. 5,5 % vol vorhandenen Alkohol
 - mind. 16 g/l zuckerfreier Extrakt
 - höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure
- Verordnung über bestimmte alkoholhaltige Getränke (AGeV): Kennzeichnung als Wortverbindung von Honig mit Wein entsprechend der Ausgangsstoffe.

Bienenwachs

- ☼ Aus den Wachsdrüsen der Arbeiterinnen + Mandibeldrüsensekret als Lösungsmittel → Wabenbau.
- ☼ Gewinnung über Trockenschmelze im Sonnen- oder Elektrowachsschmelzer oder durch Nassschmelze durch Auslassen mit Wasser mit anschließendem auspressen oder durch auslassen mit Dampf. Nach dem Reinigen durch Klärung wird das Wachs zur Entkeimung erhitzt und ggf. anschließend durch Sonnenlicht oder chemisch gebleicht.
- ☼ Wachs ist für den Menschen unverdaulich.

Beachte:

- Anwendung in der kosmetischen Industrie (Creme, Lippenstift,... → Wachs als Träger- und Wirkstoff), in der pharmazeutischen Industrie (Salben,...) und in der Lebensmittelindustrie.
- Bienenwachs ist als Zusatzstoff E 901 als Füll- und Trägerstoff, als Überzugs- und Trennmittel ohne Höchstmengenbeschränkung für die folgenden Lebensmittel zugelassen:
 - Süßwaren und Schokolade, mit Schokolade überzogene Kekse und kleine Gebäckstücke, Knabbererzeugnisse
 - Nüsse, Kaffeebohnen
 - Nahrungsergänzungsmittel
 - Äpfel, Birnen, Ananas, Melonen, Zitrusfrüchte und Pfirsiche

allgemeine Sprechzeiten:

Vormittag	Nachmittag
Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr	Di 13:30 bis 15:30 Uhr
Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr	Do 13:30 bis 16:30 Uhr
(Mittwoch keine Sprechzeit)	

Haus- und Lieferanschrift:

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda
 Tel.: 036428/5409-840
 Fax.: 036428/13391
 E-Mail: info@zvl.thueringen.de