

Neue Honigverordnung

Ansprechpartner: [Dr. Dr. Helmut Horn](#)

- [Angaben zur Herkunft](#)
 - [Spezifische Eigenschaften von Honig](#)
 - [Mindesthaltbarkeitsdatum \(MHD\)](#)
 - [Gefilterter Honig](#)
-

Angaben zur Herkunft

Angegeben werden muss:

- das Ursprungsland oder die Ursprungsländer, in denen der Honig erzeugt wurde
- bei mehr als einem Ursprungsland kann stattdessen jeweils eine der folgenden Angaben gemacht werden:
 - "Mischung von Honig aus EG-Ländern"
 - "Mischung von Honig aus Nicht EG-Ländern"
 - "Mischung von Honig aus EG-Ländern und Nicht EG-Ländern",

Spezifische Eigenschaften von Honig

- Honig dürfen keine anderen Stoffe als Honig zugefügt werden
- Honig muss, soweit möglich, frei von organischen und anorganischen honigfremden Stoffen sein. Honig dürfen jedoch keine honigeigenen Stoffe entzogen werden, soweit dies beim Entfernen von organischen oder anorganischen honigfremden Stoffen nicht unvermeidbar ist. Abweichend davon dürfen gefiltertem Honig Pollen entzogen worden sein.
- Honig darf keinen künstlich veränderten Säuregrad aufweisen. Honig darf nur mit Ausnahme von Backhonig keinen fremden Geschmack oder Geruch aufweisen, nicht in Gärung übergegangen oder gegoren sein oder so stark erhitzt worden sein, dass die Enzyme erheblich oder vollständig inaktiviert wurden.

1. Zuckergehalt

1.1. Fructose- und Glucosegehalt (Summe)

- a) Blütenhonig mindestens 60 g/100g

b) Honigtauhonig, allein oder in Mischung mit Blütenhonig mindestens 45 g/100g

1.2. Saccharosegehalt

a) Im Allgemeinen höchstens 5 g/100g

b) Honig von Robinie (*Robinia pseudoacacia*) Luzerne (*Medicago sativa*) Banksia menziesii, Süßklee (*Hedysarum*), Roter Eucalyptus (*Eucalyptus carnadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, Citrus spp. höchstens 10 g/100g

c) Honig von Lavendel (*lavandula* spp.), Borretsch (*Borago officinalis*) höchstens 15 g/100g

2. Wassergehalt

a) Im Allgemeinen höchstens 20 %

b) Honig von Heidekraut (*Calluna*) und Backhonig im Allgemeinen höchstens 23 %

c) Backhonig von Heidekraut (*Calluna*) höchstens 25 %

3. Gehalt an wasserunlöslichen Stoffen

a) Im Allgemeinen höchstens 0,1 g/100g

b) Presshonig höchstens 0,5 g/100g

4. Elektrische Leitfähigkeit

a) Honigarten im Allgemeinen und Mischungen dieser Honigarten höchstens 0,8 mS/cm,

b) Honigtauhonig und Kastanienhonig und Mischungen dieser Honigarten höchstens 0,8 mS/cm,

Den unter den Buchstaben a und b festgelegten Anforderungen müssen die nachfolgend genannten Honigarten sowie Mischungen mit diesen Honigarten nicht entsprechen:

Honige von Erdbeerbaum (*Arbutus unedo*), Glockenheide (*Erica*), Eucalyptus, Linden (*Tilia* spp.), Heidekraut (*Calluna vulgaris*), *Leptospermum*, Teebaum (*Melaleuca* spp.).

5. Gehalt an freien Säuren

a) Im Allgemeinen höchstens 50 Milliäquivalente Säure /Kilo

b) Backhonig höchstens 80 Milliäquivalente Säure /Kilo

6. Hydroxymethylfurfuralgehalt (HMF), bestimmt nach Behandlung und Mischung

a) Im Allgemeinen, mit Ausnahme von Backhonig höchstens 40 mg/kg

b) Honig mit angegebenem Ursprung in Regionen mit tropischem Klima und Mischungen solcher Honigarten untereinander 80 mg/kg

7. Diastase-Zahl nach Schade, bestimmt nach Behandlung und Mischung

a) Im Allgemeinen mit Ausnahme von Backhonig mindestens 8,

b) Honigarten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt mindestens 3 (z.B. Zitrus Honig) und einem HMF- Gehalt von höchstens 15 mg/kg

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

- Das MHD bezeichnet den Zeitpunkt, bis zu dem ein Lebensmittel bei sachgerechter Lagerung seine spezifischen Eigenschaften behält (siehe Abschnitt 2 der Anlage 2 der Honigverordnung)
- Der Honig kann auch nach dem Ablauf des festgelegten Datums noch vermarktet werden, vorausgesetzt, die spezifischen Eigenschaften sind noch erhalten. Er darf aber nach Ablauf des MHD weder schädlich oder gefährlich für den Konsumenten sein noch Ekelgefühl verursachen.
- Der Händler/Imker muss in diesem Fall, z.B. durch Stichproben, sicherstellen, dass das Lebensmittel nicht verdorben oder in seinen spezifischen Eigenschaften verändert ist. Rückstellproben sind zur eigenen Sicherheit ratsam.
- Das MHD legt der Imker (bzw. Vermarkter) selbst fest (z.B. 24 Monate ab dem Zeitpunkt des Abfüllens in Gläser). Für Heidehonig und Honige mit einem Wassergehalt nahe 18% wird eine kürzere Frist empfohlen. Die Angabe sollte in Monat und Jahr erfolgen (z.B. bis Ende 02/04); bei Angaben von über 18 Monaten ist nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung auch nur das Jahr ausreichend, eine solche Kennzeichnung ist aber nicht zu empfehlen
- Bei Angabe von Tag/Monat/Jahr kann die Loskennzeichnung entfallen. Dies ist aber nicht zu empfehlen, da die Nummer des Gewährstreifens die Losnummer ist.

Spezifische Eigenschaften von Honig - Dafür garantiert der Imker bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums!

- Der Honig darf nicht in Gärung übergegangen sein und kein Fremdaroma aufweisen.
- Der Wassergehalt von 20 % sowie der HMF-Gehalt von 40 mg/kg darf nicht überschritten und die Diastase-Aktivität von 8 E resp. 3 E nicht unterschritten werden.
- Soll der Honig als D.I.B.-Honig gekennzeichnet werden, muss er beim Abfüllen und beim Verkauf zusätzlich den strengeren Anforderungen der D.I.B.-Warenzeichensatzung entsprechen.

Was passiert bei der Lagerung von Honig?

- Honig ist bei sachgerechter Lagerung (trocken, dunkel, kühl = ca. 16 °C) über mehrere Jahre haltbar. Er wird durch seinen hohen Zuckergehalt sowie Inhaltsstoffe, die die Entwicklung von Mikroorganismen hemmen, konserviert.
- Bei sachgemäßer Lagerung werden sich auch die genannten Parameter innerhalb von 24 Monaten nur unwesentlich ändern. Bei verschlossenen Gläsern und trockener Lagerung erhöht sich der Wassergehalt nicht; es erfolgen keine Verringerung der Enzymaktivitäten und nur eine geringe Erhöhung des HMF-Gehaltes.

Gefilterter Honig

Neu geregelt wird das Erzeugnis "**gefilterter Honig**". Gefiltertem Honig werden organische und anorganische Fremdbestandteile, aber auch der Honigbestandteil Pollen, entzogen. Dadurch wird der Honig fließfähiger und eine Dosierung mittels tubenartiger Verpackungen möglich. Um eine Abgrenzung zu herkömmlichem Honig zu gewährleisten, darf dieses Erzeugnis nur unter der Bezeichnung „**gefilterter Honig**“ in den Verkehr gebracht werden

Definition:

Gefilterter Honig ist Honig, der gewonnen wird, indem anorganische oder organische Fremdstoffe so entzogen werden, dass Pollen in erheblichem Maße entfernt werden.

Bei "**gefiltertem Honig**" und "**Backhonig**" ist auf den Transportbehältern, den Verpackungen und in den Handelsunterlagen jedenfalls die zutreffende Sachbezeichnung anzugeben.