

## Honig

In der Honigverordnung (HonigV) sind die Anforderungen für das Inverkehrbringen von Honig festgelegt. Auf Fertigpackungen erfolgt die Kennzeichnung zudem nach der Lebensmittelinformationsverordnung, der Loskennzeichnungsverordnung und der Fertigpackungsverordnung. Folgende Angaben sind notwendig:

### Bezeichnung des Lebensmittels:

- Blütenhonig oder Nektarhonig (die Bezeichnung Honig ist möglich)
- Honigtauhonig (die Bezeichnung Honig ist möglich)
- Wabenhonig oder Scheibenhonig
- Honig mit Wabenteilen oder Wabenstücken in Honig
- Tropfhonig (die Bezeichnung Honig ist möglich)
- Schleuderhonig (die Bezeichnung Honig ist möglich)
- Presshonig (die Bezeichnung Honig ist möglich)
- gefilterter Honig
- Backhonig (nur verkehrsfähig mit dem Hinweis „nur zum Kochen und Backen“)

### Mindesthaltbarkeitsdatum:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum muss mit folgendem Wortlaut gekennzeichnet werden **„mindestens haltbar bis...“** unter Angabe von **Tag**, Monat und Jahr. Alternativ kann die Mindesthaltbarkeit auch nur unter Angabe von Monat und Jahr angegeben werden, dann muss der Wortlaut **„mindestens haltbar bis Ende...“** verwendet werden.

### Angabe des Loses:

Die Angabe kann entfallen, wenn die Mindesthaltbarkeit unter Angabe von Tag, Monat und Jahr erfolgt.

### Mengenangabe:

Die Menge wird nach Gewicht angegeben.



### **Herstellers/Verkäufer:**

Es werden der Name und die Anschrift des Herstellers bzw. Verkäufers angegeben.

Hinweis: Die Angaben zur Verkehrsbezeichnung und der Nettofüllmenge müssen in einem Sichtfeld vorhanden sein.

### **Kennzeichnung auf den Fertigpackungen nach Honig Verordnung:**

Angabe des Ursprungslandes oder Ursprungsländer. Bei mehr als einem Ursprungsland kann eine der nachfolgenden Textvorgaben verwendet werden:

- Mischung von Honig aus EG-Ländern
- Mischung von Honig aus Nicht-EG-Ländern
- Mischung von Honig aus EG-Ländern und Nicht-EG-Ländern

### **Zusätzliche mögliche Kennzeichnung nach Honig Verordnung:**

Folgende zusätzliche Kennzeichnungen können verwendet werden, wenn der Honig die sich daraus ergebenden Anforderungen erfüllt.

- ergänzende Angabe zur Herkunft von bestimmten Blüten oder Pflanzenteile
- Angabe über regionale, territoriale oder topographische Herkunft
- Angaben zu besonderen Qualitätsmerkmalen

### **Anforderungen an die Zusammensetzung:**

- Honig dürfen keine anderen Stoffe als Honig zugefügt werden. Honig dürfen auch keine honig-eigenen Stoffe entzogen werden. Ausnahme: gefilterter Honig
- Blütenhonig: Die Summe aus Fructose- und Glucosegehalt muss bei Blütenhonig mindestens 60g/100g und bei Honigtau allein oder in Mischungen mit Blütenhonig mindestens 45g/100g betragen.
- Saccharosegehalt im Allgemeinen höchstens 5g/100g. Ausnahmen: bei Honig aus Robinie, Luzerne, Banksia, Süßklee, Eukalyptus, Eucryphia und Zitrus höchstens 10g/100g und bei Honig aus Lavendel und Borretsch höchstens 15g/100g.
- Wassergehalt im Allgemeinen höchstens 20%, bei Heidehonig höchstens 23%, bei Backhonig aus Heidekraut höchstens 25%.
- Gehalt an freien Säuren höchstens 50 Milliäquivalente, bei Backhonig darf der Gehalt an freien Säuren max. 80 Milliäquivalente betragen.

- Elektrische Leitfähigkeit darf bei Honigarten im Allgemeinen bei höchstens 0,8 mS/cm liegen. Bei Honigtau, Kastanienhonig und Mischungen dieser Honigarten muss die elektrische Leitfähigkeit mindestens 0,8 mS/cm betragen. Ausnahmen: Honig von Erdbeerbaum, Glockenheide, Eukalyptus, Linden, Heidekraut, Leptospermum und Teebaum
- Diastasezahl nach Schade wurde allgemein auf mindestens 8 (Ausnahme Backhonig) festgelegt. Bei Honigarten mit geringem Enzymgehalt und einem HMF-Gehalt von höchstens 15 mg/kg muss die Diastasezahl mindestens 3 betragen.
- Hydroxymethylfurfural (HMF) im Allgemeinen höchstens 40 mg/kg, mit Ausnahme von Backhonig und Honige mit angegebenem Ursprung aus tropischen Regionen

**Hinweis:**

Dieses Merkblatt stellt lediglich eine vereinfachte Darstellung der Rechtsvorschriften dar. Im Einzelfall sollte ein Handelschemiker hinzugezogen werden.

