

## Honigverordnung ( HonigV )\*

Fassung vom 16. Januar 2004 [ BGBl. I S. 92 ]

Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft verordnet auf Grund

- des § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 Buchstabe b, Nr. 3 und 4 Buchstabe a und c des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296), der durch Artikel 42 Nr. 4 der Verordnung vom 29. Oktober 2001 (BGBl. I S. 2785) geändert worden ist, in Verbindung mit § 1 des Zuständigkeitsanpassungsgesetzes vom 16. August 2002 (BGBl. I S. 3165) und dem Organisationserlass vom 22. Oktober 2002 (BGBl. I S. 4206) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit sowie
- des § 44 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes:

### § 1 Anwendungsbereich

Die in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse unterliegen dieser Verordnung, soweit sie dazu bestimmt sind, als Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden.

### § 2 Anforderungen an die Beschaffenheit

Honig muss hinsichtlich seiner Beschaffenheit den Anforderungen nach Anlage 2 entsprechen.

### § 3 Kennzeichnung

(1) Für die in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse sind die dort genannten Bezeichnungen Verkehrsbezeichnungen im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.

(2) Die in Anlage 1 genannten Bezeichnungen sind den dort aufgeführten Erzeugnissen vorbehalten. Diese Bezeichnungen können außer bei Erzeugnissen nach Anlage 1 Abschnitt II Nr. 3, 4, 8 und 9 durch die Bezeichnung „Honig“ ersetzt werden.

(3) Die in Anlage 1 genannten Bezeichnungen können außer bei Erzeugnissen nach Anlage 1 Abschnitt II Nr. 8 und 9 ergänzt werden durch Angaben

1. zur Herkunft aus Blüten oder lebenden Pflanzenteilen, wenn der Honig vollständig oder überwiegend den genannten Blüten oder Pflanzen entstammt und die entsprechenden organoleptischen, physikalisch-chemischen und mikroskopischen Merkmale aufweist;
2. zur regionalen, territorialen oder topographischen Herkunft, wenn der Honig ausschließlich die angegebene Herkunft aufweist;
3. zu besonderen Qualitätsmerkmalen.

(4) Zusätzlich zu den nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Angaben muss die Kennzeichnung der in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse folgende Angaben enthalten, die nach Maßgabe des Absatzes 5 anzugeben sind:

1. das Ursprungsland oder die Ursprungsländer, in dem oder denen der Honig erzeugt wurde; bei mehr als einem Ursprungsland kann stattdessen jeweils eine der folgenden Angaben gemacht werden, sofern der Honig dort erzeugt wurde:
  - a) „Mischung von Honig aus EG-Ländern“,
  - b) „Mischung von Honig aus Nicht-EG-Ländern“,
  - c) „Mischung von Honig aus EG-Ländern und Nicht-EG-Ländern“,

2. den Hinweis „nur zum Kochen und Backen“ bei Erzeugnissen nach Anlage 1 Abschnitt II Nr. 9.

(5) Die Angabe nach Absatz 4 Nr. 2 ist in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzubringen. Im Übrigen gilt für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Absatz 4 § 3 Abs. 3 Satz 1, 2 und 3 erster Halbsatz und Abs. 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(6) Bei Erzeugnissen nach Anlage 1 Abschnitt II Nr. 8 und 9, die nicht zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmt sind, sind die Verkehrsbezeichnungen auf den Transportbehältern, den Verpackungen und in den Geschäftspapieren anzugeben.

\*) Mit dieser Verordnung wird die Richtlinie des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig (ABl. EG 2002 Nr. L 10 S. 47) in deutsches Recht umgesetzt.

#### **§ 4 Verkehrsverbote**

Gewerbsmäßig dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden:

1. Lebensmittel, die mit einer in Anlage 1 aufgeführten Bezeichnung versehen sind, ohne den in Anlage 1 genannten Begriffsbestimmungen oder den Vorschriften des § 2 zu entsprechen,
2. Honig, dessen Bezeichnung durch die in § 3 Abs. 3 vorgesehenen Angaben ergänzt ist, ohne den dort genannten Anforderungen zu entsprechen,
3. Erzeugnisse im Sinne der Anlage 1, die nicht mit einer nach § 3 Abs. 4, auch in Verbindung mit Abs. 5 Satz 1, oder Abs. 6 vorgeschriebenen Angabe versehen sind.

#### **§ 5 Rückstandsuntersuchungen**

Honig ist von der zuständigen Behörde auf Rückstände verbotener oder nicht zugelassener Stoffe oder sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die festgesetzte Höchstmengen oder Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind, zu untersuchen. Dabei sind die Vorgaben des nationalen Rückstandskontrollplanes einzuhalten, der nach Maßgabe der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10) und der aufgrund dieser Richtlinie ergangenen Entscheidungen in ihren jeweiligen Fassungen jährlich vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in Abstimmung mit den Ländern aufzustellen ist. Bei den Untersuchungen nach den Sätzen 1 und 2 richten sich die Probenahme, die Behandlung der Proben und die anzuwendenden Analyseverfahren nach den Vorgaben der aufgrund von Artikel 15 Abs. 1 der Richtlinie 96/23/EG erlassenen Entscheidungen der Kommission in ihren jeweils geltenden Fassungen. Die Vorschriften über das Lebensmittel-Monitoring bleiben unberührt.

#### **§ 6 Straftaten und Ordnungswidrigkeiten**

- (1) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 4 Nr. 1 oder 2 Lebensmittel in den Verkehr bringt.
- (2) Wer eine in Absatz 1 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

- (3) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 4 Nr. 3 ein Erzeugnis in den Verkehr bringt.

#### **§ 7 Übergangsregelung**

Bis zum 31. Juli 2004 dürfen Erzeugnisse nach den bis zum 28. Januar 2004 geltenden Vorschriften hergestellt und gekennzeichnet werden. Nach Satz 1 hergestellte und gekennzeichnete Erzeugnisse dürfen bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden.

#### **§ 8 Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung**

§ 1 Abs. 3 Nr. 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Dezember 1999 (BGBl. I S. 2464), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 13. Januar 2004 (BGBl. I S. 67) geändert worden ist, wird gestrichen.

#### **§ 9 Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

- (1) Die Verordnung tritt am Tag nach der Verkündung in Kraft.
- (2) Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung tritt die Honigverordnung vom 13. Dezember 1976 (BGBl. I S. 3391), zuletzt geändert durch Artikel 6 der Verordnung vom 2. April 2003 (BGBl. I S. 478), außer Kraft.

**Anlage 1**

(zu den §§ 1, 3 und 4)

## Begriffsbestimmungen, Verkehrsbezeichnungen

**Abschnitt I  
Allgemeines**

Honig ist der natursüße Stoff, der von Honigbienen erzeugt wird, indem die Bienen Nektar von Pflanzen oder Sekrete lebender Pflanzenteile oder sich auf den lebenden Pflanzenteilen befindende Exkrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen, durch Kombination mit eigenen spezifischen Stoffen umwandeln, einlagern, dehydratisieren und in den Waben des Bienenstocks speichern und reifen lassen.

Honig besteht im Wesentlichen aus verschiedenen Zuckerarten, insbesondere aus Fructose und Glucose, sowie aus organischen Säuren, Enzymen und beim Nektarsammeln aufgenommenen festen Partikeln. Die Farbe des Honigs reicht von nahezu farblos bis dunkelbraun. Er kann von flüssiger, dickflüssiger oder teilweise bis durchgehend kristalliner Beschaffenheit sein. Die Unterschiede in Geschmack und Aroma werden von der jeweiligen botanischen Herkunft bestimmt.

**Abschnitt II  
Honigarten**

Nach Herkunft, Gewinnungsart, Angebotsform oder Zweckbestimmung werden folgende Honigarten unterschieden:

Verkehrsbezeichnung	Begriffsbestimmung
1. Blütenhonig oder Nektarhonig	vollständig oder überwiegend aus dem Nektar von Pflanzen stammender Honig
2. Honigtauhonig	Honig, der vollständig oder überwiegend aus auf lebenden Pflanzenteilen befindlichen Exkreten von an Pflanzen saugenden Insekten (Hemiptera) oder aus Sekreten lebender Pflanzenteile stammt
3. Wabenhonig oder Scheibenhonig	von Bienen in den gedeckelten, brutfreien Zellen der von ihnen frisch gebauten Honigwaben oder in Honigwaben aus feinen, ausschließlich aus Bienenwachs hergestellten gewaffelten Wachsblättern gespeicherter Honig, der in ganzen oder geteilten Waben gehandelt wird
4. Honig mit Wabenteilen oder Wabenstücke in Honig	Honig, der ein oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält
5. Tropfhonig	durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnener Honig
6. Schleuderhonig	durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnener Honig
7. Presshonig	durch Pressen der brutfreien Waben ohne oder mit Erwärmung auf höchstens 45 °C gewonnener Honig
8. gefilterter Honig	Honig, der gewonnen wird, indem anorganische oder organische Fremdstoffe so entzogen werden, dass Pollen in erheblichem Maße entfernt werden
9. Backhonig	Honig, der für industrielle Zwecke oder als Zutat für andere Lebensmittel, die anschließend verarbeitet werden, geeignet ist

**Anlage 2**

(zu den §§ 2 und 4)

## Anforderungen an die Beschaffenheit

**Abschnitt I  
Allgemeine Anforderungen**

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 anorganischen oder organischen honigfremden Stoffen nicht unvermeidbar ist. Abweichend davon dürfen gefiltertem Honig Pollen entzogen worden sein.

Honig darf keinen künstlich veränderten Säuregrad aufweisen. Honig darf 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.

**Abschnitt II  
Spezifische Anforderungen****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 ( <i>Robinia pseudoacacia</i> ), Luzerne ( <i>Medicago sativa</i> ), Banksia menziesii, Süßklee ( <i>Hedysarum</i> ), Roter Eukalyptus ( <i>Eucalyptus camadulensis</i> ), <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , Citrus spp. | höchstens 10 g/100g, |
| c) Honig von Lavendel ( <i>Lavandula</i> spp.), Borretsch ( <i>Borago officinalis</i> )   | höchstens 15 g/100g. |

**2. Wassergehalt**

- |   |                 |
|---|-----------------|
| a) Im Allgemeinen   | höchstens 20 %, |
| b) Honig von Heidekraut ( <i>Calluna</i> ) und Backhonig im Allgemeinen | höchstens 23 %, |
| c) Backhonig von Heidekraut ( <i>Calluna</i> )                          | 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 | mindestens 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*), Eukalyptus, Linden (*Tilia* spp.), Heidekraut (*Calluna vulgaris*), Leptospermum, Teebaum (*Melaleuca* spp.).

5. **Gehalt an freien Säuren**

- a) Im Allgemeinen höchstens 50 Milliäquivalente Säure pro kg,  
b) Backhonig höchstens 80 Milliäquivalente Säure pro kg.

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

- a) Im Allgemeinen, mit Ausnahme von Backhonig höchstens 40 mg/kg (vorbehaltlich der Bestimmungen unter Nr. 7 Buchstabe b),  
b) Honig mit angegebenem Ursprung in Regionen mit tropischem Klima und Mischungen solcher Honigarten untereinander höchstens 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 (z.B. Zitrushonig) und einem HMF-Gehalt von höchstens 15 mg/kg mindestens 3.