



## Honigverordnung

(HonigV)\*

Vom 16. Januar 2004

zuletzt geändert 05. Juli 2017

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

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

(2) Pollen ist ein natürlicher Bestandteil von Honig und keine Zutat im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18), die zuletzt durch die Delegierte Verordnung (EU) Nr. 78/2014 (ABl. L 27 vom 30.1.2014, S. 7) geändert worden ist.

---

\* Mit dieser Verordnung wird die Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig (ABl. EG 2002 Nr. L 10 S. 47) in deutsches Recht umgesetzt.

Im Anschluss sind zusätzlich aufgeführt:

1. Amtliche Begründung zur Honigverordnung vom 16.01.2004
2. Kommentar zur Honigverordnung

### § 3 Kennzeichnung

(1) Für die in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse sind die dort genannten Bezeichnungen Bezeichnungen der Lebensmittel nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

(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 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 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 EU-Ländern,
  - b) §Mischung von Honig aus Nicht-EU-Ländern,
  - c) §Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU-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 Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen. Im Übrigen sind Artikel 8 Absatz 7, Artikel 12 Absatz 1 und 2 und Artikel 13 Absatz 1 bis 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie § 2 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung anzuwenden.

(6) Bei Erzeugnissen nach Anlage 1 Abschnitt II Nr. 8 und 9, die nicht zur Abgabe an Verbraucher bestimmt sind, sind die Bezeichnungen der Lebensmittel auf den Transportbehältern, den Verpackungen und in den Geschäftspapieren anzugeben; dem Verbraucher stehen Gaststätten, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sowie Gewerbetreibende, soweit sie Lebensmittel zum Verbrauch innerhalb ihrer Betriebsstätte beziehen, gleich.

### § 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 Straftaten und Ordnungswidrigkeiten**

(1) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches 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 § 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ordnungswidrig.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 4 Nr. 3 ein Erzeugnis in den Verkehr bringt.

## **§ 6 Übergangsregelung**

Bis zum 23. Juni 2015 dürfen Erzeugnisse nach den bis zum 8. Juli 2015 geltenden Vorschriften hergestellt und gekennzeichnet werden. Nach Satz 1 hergestellte und gekennzeichnete Erzeugnisse dürfen bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden.

## **§ 7 Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

(1) Die Verordnung tritt am Tag nach der Verkündung in Kraft.

(2)

## **Schlussformel**

Der Bundesrat hat zugestimmt.

## **Anlage 1**

(zu den §§ 1, 3 und 4)

Begriffsbestimmungen, Bezeichnungen der Lebensmittel

## **Abschnitt I**

### **Allgemeines**

Honig ist der natur süße 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:

Bezeichnung des Lebensmittels	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 weder Pollen noch andere honigeigene 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/100 g, |
| b) Honigtauhonig, allein oder in Mischung mit Blütenhonig | mindestens 45 g/100 g, |

##### 1.2 Saccharosegehalt

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| a) Im Allgemeinen  | höchstens 5 g/100 g,  |
| b) Honig von Robinie ( <i>Robinia pseudoacacia</i> ), Luzerne ( <i>Medicago sativa</i> ), <i>Banksia menziesii</i> , Süßklee ( <i>Hedysarum</i> ), Roter Eukalyptus ( <i>Eucalyptus camadulensis</i> ), <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , <i>Citrus spp.</i> | höchstens 10 g/100 g, |
| c) Honig von Lavendel ( <i>Lavandula spp.</i> ), Borretsch ( <i>Borago officinalis</i> )   | höchstens 15 g/100 g. |

#### 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/100 g, |
| b) Presshonig     | höchstens 0,5 g/100 g. |

#### 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. Zitrus Honig) und einem HMF-Gehalt von höchstens 15 mg/kg mindestens 3.

**Amtliche Begründung**

zur Honigverordnung vom 16.01.2004

(Auszug aus der Drucksache Nr. 847/03 des BMVEL an den Bundesrat)

Mit dieser Verordnung wird die Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig (ABl. EG 2002 Nr. L 10 S. 47) in deutsches Recht umgesetzt. Die Honigverordnung vom 13. Dezember 1976 wird durch diese Verordnung abgelöst. Die bestehenden Rechtsvorschriften werden nur geringfügig geändert. Dem Bund entstehen durch die Verordnung keine Kosten.

Im Einzelnen:

**Zu § 1 in Verbindung mit Anlage 1**

In § 1 wird der Anwendungsbereich der Verordnung festgelegt. Der Anwendungsbereich der Verordnung wurde gegenüber der bisher geltenden Verordnung entsprechend den Vorgaben der Richtlinie 2001/110/EG um das Erzeugnis §gefilterter Honig $\ddot{o}$  erweitert. Sowohl **gefilterter Honig** als auch **Backhonig** dürfen den übrigen in Anhang 1 definierten Erzeugnissen **nicht zugesetzt werden**. In Bezug auf das Erzeugnis §gefilterter Honig $\ddot{o}$  ist in diesem Zusammenhang darauf hinzuweisen, dass die Verwendung der Verkehrsbezeichnungen der übrigen in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse an die Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 geknüpft ist.

Die in Anlage 1 Nummer 3 beschriebenen gewaffelten Wachsblätter werden im Allgemeinen auch als Mittelwände bezeichnet.

## Zu § 2 in Verbindung mit Anlage 2

In § 2 werden die Anforderungen an die Beschaffenheit von Erzeugnissen nach Anlage 1 festgelegt. Der Hydroxymethylfurfuralgehalt nach Anlage 2 Nummer 6 sowie die Diastase-Zahl nach Schade gemäß Anlage 2 Nummer 7 sind erst **nach Behandlung und Mischung** der Erzeugnisse zu bestimmen, da während der Behandlung und Mischung eine Änderung dieser Parameter möglich ist. **Die in der Verordnung definierten Anforderungen sind als spezifische Kriterien der betreffenden Erzeugnisse gemäß den Bestimmungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums einzuhalten.**

## Hinweise zur Honigverordnung

Mit der deutschen Honigverordnung (HonigV) von 2004 wurde die umstrittene europäische Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20.12.2001 über Honig in nationales Recht umgesetzt. Seitdem wurde sie bereits mehrfach geändert, letztmalig 2017. Die Änderung 2015 wurde nach dem EuGH-Urteil vom September 2011 als notwendig angesehen. In § 2 der Honigverordnung wurde ein Absatz 2 eingefügt, in dem festgelegt wird, dass Pollen ein natürlicher Bestandteil von Honig und keine Zutat ist. Eine Unterscheidung zwischen natürlichem und genverändertem Pollen wird es demnach nicht geben.

In der **amtlichen Begründung** (Bundesratsdrucksache 847/03 vom 10.11.2003) sind mehrere klärende Verdeutlichungen aufgenommen worden. Diese amtliche Begründung, siehe vorstehenden Text auf Seite 6, hat ebenfalls rechtsverbindlichen Charakter! In ihr wird unter anderem klargestellt, dass **šgefilterter Honigš** sowie **šBackhonigš** nicht mit den anderen Honigarten vermischt werden dürfen. Ferner wird deutlich gemacht, dass die vorgeschriebenen, in Anlage 1 aufgeführten Verkehrsbezeichnungen nur verwendet werden dürfen, wenn die šallgemeinenš und šspezifischenš Anforderungen an die Beschaffenheit eingehalten werden. Ein weiterer wichtiger Punkt der amtlichen Begründung: die spezifischen Anforderungen an den Honig (z. B. der maximal zulässige Gehalt an Wasser, Säuren, HMF sowie die Mindestaktivität an Diastase) sind als šspezifische Kriterien des betreffenden Erzeugnisses gemäß den Bestimmungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums einzuhaltenš. In der amtlichen Begründung wird ferner darauf verwiesen, dass die Diastase- und HMF-Bestimmung **nach** dem Zeitpunkt der Behandlung/Mischung erfolgen muss.

## I. Kennzeichnung

Honig ist mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) zu kennzeichnen. Es handelt sich dabei um das Datum šbis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behältš. Diesbezügliche Entscheidungen liegen im Verantwortungsbereich des Imkers/Abfüllers.

Angaben über das Ursprungsland aller in der Anlage 1 Abschnitt II aufgeführten Honigarten müssen Angaben über das Ursprungsland aufweisen.

Entstammt der Honig dem Ursprungsland Deutschland, so muss eine diesbezügliche Kennzeichnung auf dem Etikett ersichtlich sein. Liegt die Herkunft (Erzeugung des Honigs) hingegen in mehreren Ländern (§ 3 Absatz 4 Nr. 1 a) der HonigV), lautet die erforderliche Kennzeichnung šMischung von Honig aus EU-Ländernš.

**Backhonig** (mit dem zusätzlichen Hinweis šnur zum Kochen und Backenō) oder **gefilterter Honig** können nur unter diesen verbindlichen Verkehrsbezeichnungen vermarktet werden, sie sind als solche zu kennzeichnen. Sie dürfen nicht als šHonigō bezeichnet werden (§ 3 Absatz 2) und können auch nicht durch Zusatzangaben zur botanischen, regionalen, territorialen oder topografischen Herkunft ergänzt werden. Diesem Verbot steht gegenüber, dass alle Honigarten Angaben über das Ursprungsland aufweisen müssen

Laut HonigV § 3 Absatz Nr. 3 besteht die Möglichkeit, šHonigō, nicht aber šBackhonigō oder šgefilterter Honigō, mit **besonderen Qualitätsmerkmalen** zu kennzeichnen. Welcher Art solche Merkmale sein dürfen, auf welche Rechtsbasis sie sich stützen sollen, wird aus der Verordnung nicht erkenntlich.

**Weitere Auflagen** zur Kennzeichnung:

1. Spezielle Anforderungen bei botanischen Sortenbezeichnungen (§ 3 Absatz 3 Nr. 1): Der Honig muss vollständig oder **überwiegend** der genannten Tracht entstammen und die entsprechenden organoleptischen, physikalisch-chemischen und mikroskopischen Merkmale aufweisen.
2. Regionale, territoriale oder topografische Zusatzangaben dürfen nur dann erfolgen, wenn der Honig **ausschließlich** die angegebene Herkunft aufweist.

šEchter Deutscher Honigō unter dem Warenzeichen des D.I.B. hat Qualitätskriterien zu erfüllen, die über die Mindestanforderungen auch der neuen HonigV weit hinausreichen. Die nachstehende Tabelle soll dies verdeutlichen:

### **Unterschiede in den Anforderungen für Honig ó die HonigV im Vergleich zu den Bestimmungen zu den Warenzeichen des D.I.B.**

	<b>HonigV</b>	<b>D.I.B.-Bestimmungen</b>
<b>Wassergehalt</b> allgemein Heidehonig (Calluna)	max. 20,0 % (DIN/AOAC) max. 23,0 % (DIN/AOAC)	max. 18,0 % (DIN/AOAC) max. 21,4 % (DIN/AOAC)
<b>Invertase</b> (=Saccharase)	keine Anforderungen	Mindestaktivität 64,0 U/kg (Einheiten nach Siegenthaler) (Ausnahme: natürlich enzym- schwache Honige)
<b>Diastase-Zahl</b> nach Schade	mindestens 8 mindestens 3 bei natürlich enzymchwachen Honigen	keine Festlegung über die nebenstehenden Forderungen hinaus
<b>Hydroxymethylfurfural</b> (HMF)	max. 40 mg/kg bzw. max. 15 mg/kg bei natürlich enzymchwachen Honigen max. 80 mg/kg bei Honig aus Regionen mit tropischem Klima	max. 15 mg/kg bzw. max. 5 mg/kg bei natürlich enzymchwachen Honigen