

Neufassung der Leitsätze für Honig

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

Honig im Sinne dieser Leitsätze ist das in der Honigverordnung¹⁾ beschriebene Erzeugnis mit Ausnahme von gefiltertem Honig und von Backhonig.

1.2 Herstellung

Die Gewinnung und Bearbeitung von Honig erfolgt wie in der Honigverordnung beschrieben. Honig wird aus gedeckelten, brutfreien Waben als reifer Honig durch Schleudern, Pressen oder Austropfen und mit Ausnahme des Presshonigs ohne Wärmezufuhr gewonnen. Dem Honig werden keine honigeigenen Stoffe entzogen, er wird ggf.

- durch Sieben gereinigt,
- gerührt,
- gemischt

und in Lager- bzw. Transportbehälter oder als Fertigpackung abgefüllt. Eine darüber hinausgehende Bearbeitung erfolgt nicht, insbesondere werden keine honigfremden Stoffe zugesetzt.

Lagerung, Transport und ggf. weitere Abfüllungen erfolgen nur so, dass die charakteristischen Eigenschaften des Honigs nicht verändert werden; insbesondere darf keine Wärmeschädigung eintreten.

Wabenhonig wird in ganzen oder geteilten Waben in Verkehr gebracht.

1.3 Beschaffenheitsmerkmale

Honig weist die charakteristischen Eigenschaften auf, die in der Honigverordnung beschrieben sind.

1.4 Bezeichnung und Aufmachung

In den Leitsätzen sind die Verkehrsbezeichnungen *kursiv* gedruckt.

Für Honig werden die Verkehrsbezeichnungen verwendet, die in der Honigverordnung aufgeführt sind, z.B. *Honig*, *Blütenhonig*, *Honigtau**honig*, *Wabenhonig*.

Hinweise auf eine besondere Auswahl in Bezug auf einzelne Merkmale (z.B. Geschmack, Konsistenz, Farbe, regionale Herkunft) sind üblich.

Werden Angaben zum Erntezeitpunkt wie z.B. Frühtracht, Sommertracht, Frühjahrsblüte, Sommerblüte gemacht, setzt dies voraus, dass die Bienen den Honig in der entsprechenden Jahreszeit erzeugt haben und der Honig auch zu diesem Zeitpunkt geerntet wurde. Frühtracht und Sommertracht enthalten je nach

Trachtangebot Nektar und Honigtau in variablen Anteilen. Bei der Frühtracht überwiegt der Nektaranteil. Honige mit der Angabe Frühjahrsblüte oder Sommerblüte sind Blütenhonige.

Vom Menschen hergestellte Mischungen monofloraler Honige tragen die Verkehrsbezeichnung *Honig*. Sofern die botanische Herkunft der verwendeten Honige angegeben werden soll, werden sie als *Mischung von ...* wie z. B. *Mischung von Akazien- und Lindenhonig* bezeichnet.

Für Honig, der unmittelbar vom Imker, der den Honig erzeugt hat, in Endverbrauchergerichte abgefüllt wird, bzw. Honig, der direkt vom erzeugenden Imker an den Verbraucher abgegeben wird, können Angaben wie „vom Imker abgefüllt“ bzw. „aus eigener Imkerei“ gemacht werden.

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für Honig besonderer Qualität

Bei besonders sorgfältiger Auswahl, Gewinnung, Bearbeitung, Lagerung und Abfüllung des Honigs werden die nachfolgenden Angaben zur Bezeichnung einer besonderen Qualität verwendet. Diese Honige weisen in der Regel eine homogene Konsistenz auf.

Wird die Angabe „Auslese“ verwendet, weisen die Erzeugnisse folgende Merkmale auf:

- Der HMF-Gehalt beträgt maximal 15 mg/kg (bestimmt mittels HPLC gemäß Methode L 40.00-10/3 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10751/3, oder photometrisch gemäß Methode L 40.00-10/1 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10751/1). Bei Honigsorten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt beträgt der HMF-Gehalt maximal 10 mg/kg.
- Die Invertaseaktivität beträgt mindestens 60 U/kg (bestimmt nach Siegenthaler gemäß Methode L 40.00-8/1 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10759/1). Bei Honigsorten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt bleibt die Invertaseaktivität unberücksichtigt.
- Der Wassergehalt beträgt maximal 18 g/100 g (bestimmt gemäß Methode L 40.00-2 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10752). Bei Heidehonig (Calluna) beträgt der Wassergehalt maximal 19 g/100 g.

Werden Angaben wie „feine Auslese“, „feinste Auslese“, „extra feine Auslese“ oder „Premium“ verwendet, weisen die Erzeugnisse folgende Merkmale auf:

- Der HMF-Gehalt beträgt maximal 10 mg/kg (bestimmt mittels HPLC gemäß Methode L 40.00-10/3 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10751/3, oder photometrisch gemäß Methode L 40.00-10/1 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10751/1). Bei Honigsorten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt beträgt der HMF-Gehalt maximal 5 mg/kg.
- Die Invertaseaktivität beträgt mindestens 85 U/kg (bestimmt nach Siegenthaler gemäß Methode L 40.00-8/1 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10759/1). Bei Honigsorten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt bleibt die Invertaseaktivität unberücksichtigt.
- Der Wassergehalt beträgt maximal 18 g/100 g (bestimmt gemäß Methode L 40.00-2 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10752). Bei Heidehonig (Calluna) beträgt der Wassergehalt maximal 19 g/100 g.

3 Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Honige

Sortenhonige müssen insbesondere die für die jeweilige spezifische botanische Herkunft charakteristischen organoleptischen Merkmale aufweisen.

Der jeweils angegebene Pollengehalt ist die relative Pollenhäufigkeit in Prozent (bestimmt gemäß Methode L 40.00-11 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10760).

Die Beurteilung von Qualität und Authentizität einer Probe erfolgt durch Prüfung auf die für die einzelnen Honige angegebenen Parameter und deren sachkundige Bewertung. Letztere bleibt Experten überlassen, die anhand ihrer Erfahrung die Vielfalt der natürlich bedingten und ggf. technisch unvermeidbaren Schwankungsbreiten kennen und beurteilen können.

Generell wird die Beurteilung der Qualität und Authentizität nicht nur auf die Berücksichtigung eines einzelnen abweichenden Parameters beschränkt, sondern schließt eine kritische Betrachtung aller Merkmale (organoleptische, mikroskopische und physikalisch-chemische) gemäß Honigverordnung ein.

3.1 Honige spezifischer botanischer Herkunft

Honige spezifischer botanischer Herkunft entstammen vollständig bis überwiegend - unter Berücksichtigung der natürlichen Schwankungsbreite - den angegebenen Blüten oder Pflanzen. Der Honig weist die für die angegebene Herkunft typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale auf.

3.1.1 Blütenhonige

3.1.1.1 Akazienblütenhonig (Robinienblütenhonig)

Akazienblütenhonig, Akazienhonig, Robinienblütenhonig, Robinienhonig ist der Honig aus Nektar von Scheinakazienblüten (*Robinia pseudoacacia*).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	klar, wasserhell bis hellgelb
Geruch	mild, schwach aromatisch
Geschmack	schwach blumig, mild, schwach aromatisch
Konsistenz/Struktur	flüssig, ohne Kristallisation

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Robinienpollen in %	mindestens 20 (Robinienpollen sind natürlicherweise unterrepräsentiert.)
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	höchstens 0,20
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,55
Farbe in mm Pfund-Graden	höchstens 15
Sonstiges	in der Regel mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt.

3.1.1.2 Heideblütenhonig

Heideblütenhonig, *Heidehonig* ist der Honig aus Nektar von Blüten der Heidekrautarten *Calluna vulgaris* und/oder *Erica* spp. Die Verkehrsbezeichnung kann durch die weitergehende botanische Herkunft wie *Heideblütenhonig* von Besenheide, *Heidehonig* von Besenheide oder *Heideblütenhonig* von *Erica*, *Heidehonig* von *Erica* ergänzt werden.

In Deutschland wird *Heideblütenhonig*, *Heidehonig* nahezu ausschließlich von Besenheide (*Calluna vulgaris*) gewonnen.

3.1.1.2.1 Calluna (Besenheide)

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	hellbraun, rötlich-braun
Geruch	kräftig-aromatisch, herb
Geschmack	kräftig-aromatisch, herb, manchmal mit Bitternote
Konsistenz/Struktur	geleeartig, einzelne hagelkornartige Kristalle sind möglich

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Callunapollen in %	bedingt durch die Gewinnungsart große Schwankungsbreite (2 bis 90)
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,70
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,20
Farbe in mm Pfund-Graden	bedingt durch geleeartige Konsistenz schwer messbar
Sonstiges	thixotrop, Proteingehalt mindestens 1,15 %; hohe Diastaseaktivität

3.1.1.2.2 Erica

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	hell- bis dunkelbraun
Geruch	würzig, aromatisch
Geschmack	würzig, aromatisch, herb
Konsistenz/Struktur	kristallin oder flüssig

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Erica-Pollen in %	mindestens 45
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,50, kann je nach Ericaart schwanken
Verhältnis Fructose zu Glucose	1,00 bis 1,30, ist von der Ericaart abhängig
Farbe in mm Pfund-Graden	mindestens 50
Sonstiges	--

3.1.1.3 Kleeblütenhonig

Kleeblütenhonig, Kleehonig ist Honig aus Nektar von Kleeblüten der Gattungen *Trifolium*, *Melilotus* und/oder *Lotus*.

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	weiß bis hellgelb
Geruch	schwach aromatisch
Geschmack	blumig, schwach aromatisch
Konsistenz/Struktur	kristallin

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Kleepollen in %	mindestens 70, bei Lotushonig mindestens 80
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	höchstens 0,20, bei neuseeländischer Herkunft bis 0,30
Verhältnis Fructose zu Glucose	höchstens 1,30, ist von der Kleeart abhängig
Farbe in mm Pfund-Graden	höchstens 35
Sonstiges	--

3.1.1.4 Orangenblütenhonig

Orangenblütenhonig, Orangenhonig ist Honig aus Nektar von Orangenblüten (*Citrus sinensis*).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	weiß bis dunkelorange
Geruch	aromatisch, blumig, nach Orangenblüten
Geschmack	intensiv, aromatisch, blumig
Konsistenz/Struktur	flüssig oder kristallin

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Citruspollen in %	mindestens 20 (Pollen sind unterrepräsentiert)
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	0,10 bis 0,30
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,10
Farbe in mm Pfund-Graden	10 bis 60
Sonstiges	mindestens 2 mg/kg Methylantranilat; in der Regel mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt

3.1.1.5 Rapsblütenhonig

Rapsblütenhonig, Rapshonig ist Honig aus Nektar von Rapsblüten (*Brassica napus*).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	weiß bis hellbeige
Geruch	mild, schwach blumig bis kohlsartig
Geschmack	mild, schwach blumig, Mundgefühl: leicht kühlend
Konsistenz/Struktur	fest oder in der Regel durch Bearbeitung feinkristallin, cremig

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Rapspollen in %	mindestens 80
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	höchstens 0,22
Verhältnis Fructose zu Glucose	höchstens 1,00
Farbe in mm Pfund-Graden	höchstens 30
Sonstiges	--

3.1.1.6 Sonnenblumenblütenhonig

Sonnenblumenblütenhonig, Sonnenblumenhonig ist Honig aus Nektar von Sonnenblumenblüten (*Helianthus annuus*).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	dottergelb
Geruch	mild, fruchtig, aromatisch
Geschmack	fruchtig, aromatisch
Konsistenz/Struktur	kristallin, neigt zur Entmischung

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Sonnenblumenpollen in %	mindestens 50
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	0,20 bis 0,40
Verhältnis Fructose zu Glucose	höchstens 1,10
Farbe in mm Pfund-Graden	40 bis 60
Sonstiges	--

3.1.2 Honige aus Nektar und Honigtau

Die folgenden Honige enthalten Nektar und Honigtau derselben botanischen Herkunft in variablen Anteilen, abhängig von Nektar- und Honigtauverfügbarkeit. Im Einzelfall kann der Honig nahezu vollständig aus Nektar oder nahezu vollständig aus Honigtau bestehen.

3.1.2.1 Eukalyptushonig

Eukalyptushonig ist Honig aus Nektar und Honigtau von Eukalyptusarten (*Eucalyptus* spp.).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	hellbernsteinfarben bis dunkel
Geruch	karamellartig, manchmal würzig
Geschmack	malzig, karamellartig, manchmal würzig
Konsistenz/Struktur	flüssig bis kristallin

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Eukalyptuspollen in %	mindestens 85; bei überwiegend Honigtau Honig mindestens 70
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	von 0,30 bis deutlich über 1,00
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,05
Farbe in mm Pfund-Graden	20 bis 100
Sonstiges	--

3.1.2.2 Kastanienhonig/Edelkastanienhonig

Kastanienhonig/Edelkastanienhonig ist Honig aus Nektar und Honigtau der Edelkastanie (*Castanea sativa*).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	hell- bis dunkelbraun
Geruch	herb, kräftig, mit penetranter Note
Geschmack	kräftig herb, deutlich bitter, adstringierend
Konsistenz/Struktur	flüssig bis zähflüssig

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Edelkastanienpollen in %	mindestens 90 (Pollen stark überrepräsentiert)
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	in Abhängigkeit vom Honigtauanteil große Schwankungsbreite (0,80 bis 2,00)
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,45
Farbe in mm Pfund-Graden	mindestens 70
Sonstiges	pH-Wert 4,5 bis 6,3; hohe Enzymaktivität

3.1.2.3 Lindenhonig

Lindenhonig ist Honig aus Nektar und Honigtau von Lindenarten (*Tilia* spp.).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	beige/gelblich mit Grüntich, je nach Honigtauanteil auch dunkler
Geruch	intensiv, medizinisch-minzig, mentholartig
Geschmack	intensiv, medizinisch-minzig, mentholartig, leicht bitter, lang anhaltend
Konsistenz/Struktur	flüssig oder kristallin

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Lindenpollen in %	mindestens 20 (Pollen unterrepräsentiert)
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	in Abhängigkeit vom Honigtauanteil große Schwankungsbreite (0,30 bis 0,90)
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,10
Farbe in mm Pfund-Graden	in Abhängigkeit vom Honigtauanteil große Schwankungsbreite (11 bis 55)
Sonstiges	--

3.1.3 Honigtauhonige

Honigtauhonige zeichnen sich gegenüber Blütenhonigen insbesondere durch folgende Charakteristika aus:

- höhere elektrische Leitfähigkeit
- höhere pH-Werte
- die Summe aus Fructose und Glucose ist niedriger
- Zuckerspektrum mit deutlichen Anteilen an höhermolekularen Zuckern
- mikroskopisch sichtbare charakteristische Honigtaubestandteile (insbesondere Pilzelemente, Algen, kristalline Masse, Wachswolle, Wachsröhren)

3.1.3.1 Fichtenhonigtauhonig

Fichtenhonigtauhonig, *Fichtenhonig*, *Rottannenhonigtauhonig*, *Rottannenhonig* ist Honigtauhonig von Fichtenarten (*Picea* spp.).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	rotbraun
Geruch	malzig-würzig
Geschmack	malzig-würzig mit säuerlicher Komponente
Konsistenz/Struktur	zähflüssig bis kristallin

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Honigtaugelemente	deutlicher Anteil an Pilzelementen; Algen; mittlere bis große Menge kristalliner Masse; Wachsröhren; evtl. Wachswolle
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,80
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,00
Farbe in mm Pfund-Graden	mindestens 70
Sonstiges	in der Regel u.a. Melezitose als weiterer Zucker; hohe Enzymaktivität

3.1.3.2 Pinienhonigtauhonig

Pinienhonigtauhonig, Pinienhonig ist Honigtauhonig von Kiefernarten (*Pinus* spp.).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	hell- bis dunkelbraun
Geruch	würzig, harzig (terpenähnlich)
Geschmack	intensiv malzig-würzig und harzig (terpenähnlich)
Konsistenz/Struktur	zähflüssig

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Honigtaugelemente	sehr hohe Anteile an charakteristischen Pilzelementen, Wachswolle und kristalliner Masse; Algen
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 1,00
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,20
Farbe in mm Pfund-Graden	mindestens 60
Sonstiges	--

3.1.3.3 Tannenhonigtauhonig

Tannenhonigtauhonig, Tannenhonig, Weißtannenhonigtauhonig, Weißtannenhonig ist Honigtauhonig der Weißtanne (*Abies alba*).

Organoleptische Merkmale:	
Farbe	grünlich-braun, rotbraun, tiefbraun
Geruch	harzig-malzig
Geschmack	intensiv harzig-malzig, erinnert an Trockenpflaumen
Konsistenz/Struktur	zähflüssig

Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale:	
Honigtau-elemente	deutlicher Anteil an Pilzelementen; Algen; kristalline Masse; Wachsröhren
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 1,10
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,15
Farbe in mm Pfund-Graden	mindestens 80
Sonstiges	in der Regel u.a. Melezitose als weiterer Zucker; hohe Enzymaktivität

3.1.4 Honige mit der Angabe von mehr als einer botanischen Herkunft

Honige können mit mehr als einer botanischen Herkunftsangabe wie z.B. *Raps-Klee-Honig* oder *Fichten- u. Tannenhonig* in Verkehr gebracht werden, wenn der Honig von den Bienen in demselben Zeitraum und aus Trachtquellen desselben geographischen Ursprungs natürlich erzeugt wurde. Ein derartig bezeichneter Honig entstammt vollständig bis überwiegend - unter Berücksichtigung der natürlichen Schwankungsbreite - den angegebenen Blüten oder Pflanzen. Der Honig weist die für die angegebenen botanischen Herkünfte typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale auf.

3.2 Honige mit regionaler, territorialer oder topographischer Herkunftsangabe

3.2.1 Gebirgsblütenhonig, Bergblütenhonig

Honige mit topographischen Herkunftsangaben wie *Gebirgsblütenhonig*, *Bergblütenhonig* entstammen dem Nektar und/oder Honigtau von Pflanzen aus Gebirgs- oder Berglandschaften.

Je nach regionaler, territorialer oder topographischer Herkunft können Honige aus Gebirgs- oder Berglandschaften unterschiedliche organoleptische, chemisch-physikalische oder mikroskopische Eigenschaften aufweisen. Eine Festlegung auf bestimmte Pflanzenarten oder Charakteristika ist aufgrund der möglichen Vielfalt nicht sinnvoll.

3.2.2 Waldhonig

Waldhonig ist Honigtauhonig, der vollständig von Pflanzen aus Wäldern stammt. Parkanlagen in städtischen Umgebungen gelten nicht als Wald.

3.3 Honige mit unspezifischer botanischer Herkunft

3.3.1 Wildblütenhonig

Wildblütenhonig ist der Blütenhonig, der vollständig vom Nektar nicht kultivierter Wildpflanzen stammt. Wildpflanzen sind dabei alle in dem Herkunftsgebiet vom Menschen nicht kultivierte Arten. Wildblütenhonig hat nicht den Charakter eines Sortenhonigs.

Aufgrund der möglichen Vielfalt in der Zusammensetzung sind spezifische Angaben zu organoleptischen und chemisch-physikalischen Merkmalen nicht sinnvoll.

3.4 Sonstige Honige

3.4.1 Honige mit Angabe einer spezifischen und einer unspezifischen Herkunft

Honige können mit einer spezifischen und einer unspezifischen Herkunftsangabe (z.B. *Akazienhonig mit Frühjahrsblüte, Lindenhonig mit Sommertracht*) in Verkehr gebracht werden, sofern der Honig von den Bienen in demselben Zeitraum und aus Trachtquellen desselben geographischen Ursprungs natürlich erzeugt wurde. Derartige Honige weichen in der Regel geringfügig von den typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmalen des Honigs mit der genannten spezifischen botanischen Herkunft ab.

3.4.2 Honige mit Angabe einer unspezifischen und einer spezifischen Herkunft

Honige können mit einer unspezifischen und einer spezifischen Herkunftsangabe (z.B. *Frühjahrsblüte mit Akazienhonig, Sommertracht mit Lindenhonig, Sommertracht mit Heidehonig, Waldhonig mit Edelkastanienhonig*) in Verkehr gebracht werden, sofern der Honig von den Bienen in demselben Zeitraum und aus Trachtquellen desselben geographischen Ursprungs natürlich erzeugt wurde. Bei derartigen Honigen sind die typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale des Anteils mit der genannten spezifischen botanischen Herkunft noch erkennbar.

¹⁾ Honigverordnung (HonigV) vom 16. Januar 2004 (BGBl. I S. 92) in der jeweils geltenden Fassung