

Merkblatt über grundsätzliche lebensmittelrechtliche Anforderungen beim Inverkehrbringen von Honig

1. Definition des Begriffes „Honig“

- Anlage 1 der Honigverordnung: natursüßer Stoff, der von Honigbienen erzeugt wird
 - Bienen nehmen Nektar von Pflanzen oder Sekrete lebender Pflanzenteile oder sich auf den lebenden Pflanzenteilen befindende Exkrete von an Pflanzen saugenden Insekten auf
 - durch körpereigene spezifische Stoffe werden Nektare, Sekrete oder Exkrete umgewandelt, einlagert, dehydratisiert und in den Waben des Bienenstocks gespeichert und reifen gelassen

- ergänzend:
 - besteht überwiegend aus verschiedenen Zuckerarten, insbesondere aus Fructose und Glucose, sowie aus organischen Säuren, Enzymen und beim Nektarsammeln aufgenommenen festen Partikeln
 - Farbe: farblos bis dunkelbraun
 - Konsistenz: flüssig, dickflüssig oder teilweise bis durchgehend kristallin
 - Unterschiede in Geschmack und Aroma werden von der jeweiligen botanischen Herkunft bestimmt

- Erzeugnisse der Anlage 1:
 - Blütenhonig
 - Nektarhonig
 - Honigtauhonig
 - Wabenhonig
 - Scheibenhonig
 - Honig mit Wabenteilen
 - Wabenstücke in Honig
 - Tropfhonig
 - Schleuderhonig
 - Presshonig
 - gefilterter Honig
 - Backhonig

- Gewinnung und Bearbeitung nach 1.2 der Leitsätze für Honig:
 - aus gedeckelten, brutfreien Waben als reifer Honig durch Schleudern, Pressen oder Austropfen gewonnen
 - nur Presshonig darf mit Wärmezufuhr gewonnen werden

2. Allgemeine Anforderungen

- Anlage 2 der Honigverordnung:
 - darf keine anderen Stoffe als Honig enthalten
 - muss frei von organischen (Insektenteile, ...) und anorganischen (Sandkörner,...) honigfremden Stoffen sein
 - darf keine Pollen oder honigeigene Stoffe entzogen werden, gefiltertem Honig dürfen jedoch Pollen entzogen werden
 - darf keinen künstlich veränderten Säuregrad aufweisen
 - darf keinen artfremden Geruch oder Geschmack aufweisen
 - darf nicht in Gärung übergegangen oder bereits gegoren sein
 - darf nicht zu stark erhitzt werden, damit es nicht zu einer erheblichen bzw. vollständigen Enzyminaktivierung kommt
- 1.2 der Leitsätze für Honig:
 - keine honigeigenen Stoffe dürfen entzogen werden
 - bei Zusatz anderer Lebensmittel z.B. Nüsse, Früchte, etc. darf das Erzeugnis nicht mehr „Honig“ genannt werden

3. Spezifische Anforderungen

- Anlage 2 der Honigverordnung:
 - Zuckergehalt (Summe aus Fructose und Glucose, Saccharose)
 - Wassergehalt
 - Gehalt an wasserunlöslichen Stoffen
 - elektrische Leitfähigkeit
 - Gehalt an freien Säuren
 - HMF-Gehalt (5-Hydroxymethylfurfural)
 - Diastase-Zahl nach Schade
- Leitsätze für Honig:
 - Beschreibung der allgemeinen Verkehrsauffassung von Honigen (organoleptische, mikroskopische und chemisch-physikalische Eigenschaften) → Honige sind nach ihrer botanischen Herkunft geordnet
 - Festlegung von Beurteilungsmerkmalen für Honige besonderer Qualität („Auslese“, „feine Auslese“, „feinste Auslese“, „extra feine Auslese“, „Premium“)

4. Kennzeichnung von Honig

- nach VO (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV) und im Speziellen nach Honigverordnung
 - Honig wird in Fertigpackung in Verkehr gebracht
 - Bezeichnung
 - Nettofüllmenge

- Mindesthaltbarkeitsdatum
 - Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
 - Herkunftsangabe
 - Losnummer nach Loskennzeichnungsverordnung (LKV)
- Art der Kennzeichnung:
- an gut sichtbarer Stelle
 - gut lesbar
 - dauerhaft
- Bezeichnung:
 - nach Anlage 1 der Honigverordnung festgelegte Bezeichnungen
 - optional: eine Trachtangabe
 eine Angabe zur regionalen Herkunft
 Angabe über besondere Qualitätsmerkmale
- Trachtenangabe: Honig besteht vollständig oder überwiegend (mindestens 50 %) aus den genannten Blüten oder Pflanzen
- Füllmenge:
 - Angabe erfolgt nach Gewicht
- gemäß Fertigpackungsverordnung (FPackV)
- Angabe Füllmengenbereich nicht erlaubt
- Herkunftsangabe:
 - Angabe des Ursprungslandes (Art. 9 Abs. 1 lit. i. V. m. Art. 26 Abs. 5 lit. e LMIV) bzw. der Ursprungsländer (§ 3 Abs. 4 Nr. 1 HonigV) in dem oder in denen der Honig 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“
- Losnummer:
 - kann entfallen, wenn Mindesthaltbarkeitsdatums mit Tag und Monat angegeben ist
- ansonsten erfolgt Angabe nach Los-Kennzeichnungsverordnung (LKV)

5. Untersuchungsparameter

- organoleptische Merkmale (Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz)
- Mikroskopie (Bestimmung der botanischen Herkunft durch Pollenanalyse)
- Gesamtzuckergehalt

- Wassergehalt
- Gehalt an freien Säuren
- Gehalt an wasserunlöslichen Bestandteilen
- Elektrische Leitfähigkeit
- 5-Hydroxymethylfurfural
- Diastase-Zahl
- Saccharaseaktivität
- Glycerin und Ethanol (Verdacht auf mögliche Gärung)
- eventuell: Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Schwermetalle