

## Kennzeichnung von Honig

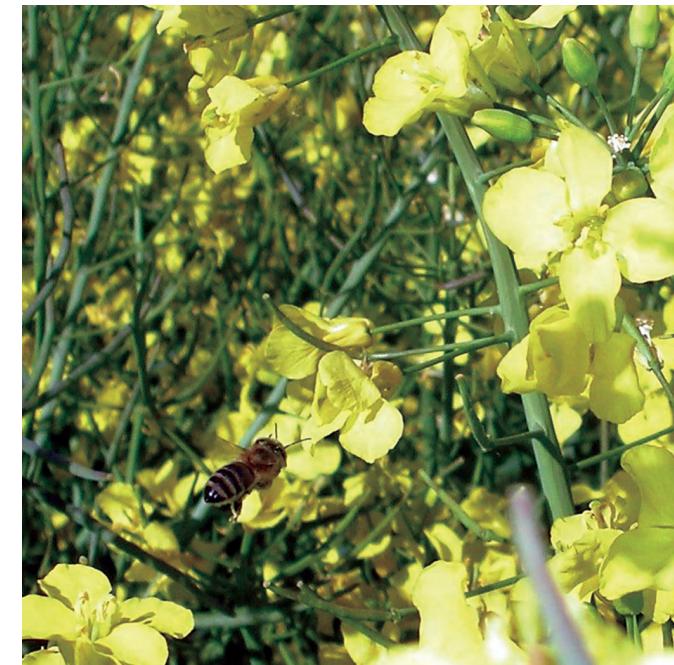
Das Etikett der Fertigpackung muss folgende Kennzeichnungselemente enthalten:

- die **Verkehrsbezeichnung** „Honig“, welche ggf. durch zusätzliche Angaben, z. B. zur Herkunft aus Blüten („Blütenhonig“) bzw. einer spezifischen Tracht (z. B. „Rapshonig“) ergänzt werden kann,
- den **Namen** oder die **Firma** und die **Anschrift** des Herstellers oder Verpackers oder eines in der Europäischen Union niedergelassenen Verkäufers,
- das **Mindesthaltbarkeitsdatum**,
- die **Losnummer**,
- die **Füllmenge** nach Gewicht,
- das **Ursprungsland** oder die Ursprungsländer, in dem oder denen der Honig erzeugt wurde.

Werden Honig andere Zutaten, wie z. B. Gewürze oder Saft, zugesetzt, so handelt es sich nicht mehr um Honig gemäß Honigverordnung. Derartige Erzeugnisse dürfen nicht unter der Bezeichnung „Honig“ in den Verkehr gebracht werden. Sie sind mit einer beschreibenden Verkehrsbezeichnung wie z. B. „Erzeugnis aus Honig und ...“ oder „Brotaufstrich aus Honig und ...“ zu kennzeichnen.

## Lagerung von Honig

Honig ist temperatur- und lichtempfindlich. Deshalb ist Honig kühl, dunkel und trocken zu lagern. Höhere Lagemperaturen führen zu einer schnelleren Alterung des Honigs, wertvolle Honigbestandteile werden früher abgebaut.



## Impressum

Herausgeber: Landesamt für Landwirtschaft,  
Lebensmittelsicherheit und Fischerei  
Mecklenburg-Vorpommern

Telefon: 0381 4035-0

Telefax: 0381 4001510

E-Mail: poststelle@lallf.mvnet.de

Homepage: [www.lallf.de](http://www.lallf.de)

Druck: Landesamt für innere Verwaltung  
Mecklenburg-Vorpommern

Ausgabe: Juni 2015

## Naturprodukt Honig



Landesamt für Landwirtschaft,  
Lebensmittelsicherheit und Fischerei

Honig ist als Naturprodukt ein beliebtes Lebensmittel. Begriffsbestimmung, Anforderungen und spezielle Kennzeichnungsregelungen sind in der Honigverordnung festgelegt. Darüber hinaus unterliegt Honig den allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel.

### Begriffsbestimmung „Honig“

Honig ist der natursüße Stoff, der von Honigbienen erzeugt wird, indem die Bienen Nektar von Pflanzenteilen, Sekrete lebender Pflanzenteile oder sich auf den lebenden Pflanzenteilen befindende Exkrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen. Durch Kombination mit eigenen spezifischen Stoffen wandeln sie die gesammelten Materialien um und speichern sie in den Waben des Bienenstocks. Dort reift das Produkt.

Honig besteht im Wesentlichen aus:

- verschiedenen Zuckerarten, insbesondere aus Fructose und Glucose,
- organischen Säuren,
- Enzymen und
- beim Nektarsammeln aufgenommenen festen Partikeln.



Bienenwabe mit Honigzellen

Die Konsistenz kann flüssig, dickflüssig oder teilweise bis durchgehend kristallin sein.

Nach Herkunft, Gewinnungsart, Angebotsform oder Zweckbestimmung werden verschiedene Honigarten unterschieden.

### Wesentliche Honigarten

**Blüten- oder Nektarhonig:** vollständig oder überwiegend aus dem Nektar von Pflanzen stammender Honig, z. B. Heidehonig, Rapshonig.

**Honigtauhonig:** Honig, der vollständig oder überwiegend aus auf lebenden Pflanzenteilen befindlichen Exkreten von an Pflanzen saugenden Insekten oder aus Sekreten lebender Pflanzenteile stammt, z. B. Waldhonig.

**Backhonig:** Honig, der nur für industrielle Zwecke oder als Zutat für andere Lebensmittel, die anschließend verarbeitet werden, geeignet ist.

### Anforderungen an Honig

- Dem Honig dürfen keine anderen Stoffe als Honig hinzugefügt werden.
- Honig muss, soweit möglich, frei von organischen und anorganischen honigfremden Stoffen sein.
- Es dürfen keine honigeigenen Stoffe entzogen werden. Ausnahme bildet gefilterter Honig, dem Pollen entzogen werden. Dies muss deutlich kenntlich gemacht werden.

Honig darf mit Ausnahme von Backhonig keinen fremden Geruch und Geschmack aufweisen, nicht gärig oder so erhitzt sein, dass die im Honig vorkommenden Enzyme erheblich inaktiviert wurden.

Für die einzelnen Honigarten bestehen darüber hinaus spezifische Anforderungen, wie

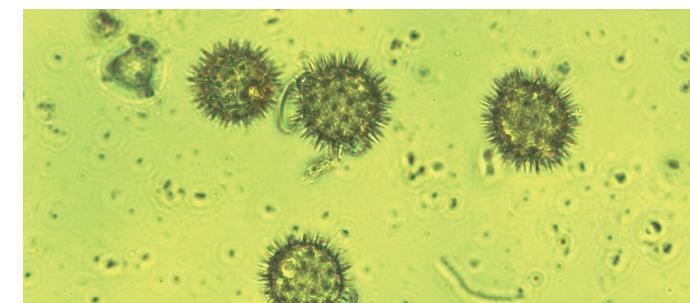
- Zuckergehalt (Fructose, Glucose, Saccharose),
- Zuckerverhältnisse: Fructose zu Glucose,
- Wassergehalt,
- Gehalt an wasserunlöslichen Stoffen,
- elektrische Leitfähigkeit,
- Gehalt an freien Säuren,
- Hydroxymethylfurfuralgehalt (HMF) als Indikator für eine Wärmeschädigung,
- Diastasezahl als Maß für die Enzymaktivität.

Diese Merkmale werden mittels analytischer Untersuchungen geprüft.

Durch die mikroskopische Pollenuntersuchung kann eine Unterscheidung von Blütenhonigen vorgenommen und so die ergänzende Verkehrsbezeichnung genau überprüft werden (Abbildungen).



Pollen von Raps



Pollen von Sonnenblumen