

# Honigverordnung

(HonigV)\*

Vom 16. Januar 2004

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.

\* ) 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.

(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.

#### § 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.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 16. Januar 2004

Die Bundesministerin  
für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft

Renate Künast

## 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, dehydrieren 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

Verkehrsbezeichnung	Begriffsbestimmung
4. Honig mit Waben- teilen oder Waben- stücke in Honig	Honig, der ein oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält
5. Tropfhonig	durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben ge- wonnener Honig
6. Schleuderhonig	durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben ge- wonnener Honig
7. Presshonig	durch Pressen der brutfreien Waben ohne oder mit Erwär- mung auf höchstens 45°C gewonnener Honig
8. gefilterter Honig	Honig, der gewonnen wird, indem anorganische oder orga- nische Fremdstoffe so entzogen werden, dass Pollen in er- heblichem 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 (*Robinia pseudoacacia*),  
Luzerne (*Medicago sativa*), *Banksia menziesii*,  
Süßklee (*Hedysarum*),  
Roter Eukalyptus (*Eucalyptus camadulensis*),  
*Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, *Citrus* spp. höchstens 10 g/100g,
- c) Honig von Lavendel (*Lavandula* spp.),  
Borretsch (*Borago officinalis*) höchstens 15 g/100g.

#### 2. Wassergehalt

- a) Im Allgemeinen höchstens 20 %,
- b) Honig von Heidekraut (*Calluna*)  
und Backhonig im Allgemeinen höchstens 23 %,
- c) Backhonig von Heidekraut (*Calluna*) 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.).



## **Kommentar zur Honigverordnung vom 16. Januar 2004**

Die neue deutsche Honigverordnung (HonigV) ist am 29.01.2004 in Kraft getreten (Bundesgesetzblatt Jahrgang 2004 Teil I Nr. 4). Damit wurde die umstrittene europäische Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20.12.2001 über Honig in nationales Recht umgesetzt.

Die bisher geltende HonigV vom 13.12.1976 ist hierdurch abgelöst worden. Bis zum 31.07.2004 darf Honig noch nach den Vorschriften der alten HonigV hergestellt und gekennzeichnet werden. Das Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse ist bis zum Abbau der Vorräte zulässig.

In der europäischen Honig-Richtlinie ist in Absatz 12 der Präambel festgelegt, dass die EU-Mitgliedstaaten keine einzelstaatlichen Rechtsvorschriften erlassen dürfen, die nicht in der Richtlinie vorgesehen sind. Bedingt durch diese Vorgabe der EU war die Deutsche Bundesregierung gehalten, keine gravierenden Änderungen - wie sie von Verbänden und Honigfachleuten beantragt worden waren - bei der Neufassung der deutschen HonigV vorzunehmen. Die europäische Richtlinie und mit ihr die nationalen Verordnungen verfolgen unter anderem das Ziel, das Honigrecht in den EU-Staaten zu harmonisieren, Handelshemmnisse zu vermeiden und für den Verbraucher eine Transparenz auf dem Honigmarkt zu gewährleisten, wobei eine ordnungsgemäße Kennzeichnung auf dem Honigetikett auch darüber informieren soll, welchem Ursprungsland der Honig entstammt.

Der juristisch ausgefeilte Verordnungstext erscheint dem Leser in einigen Passagen (im Besonderen § 3) auf den ersten Blick verklausuliert und widersprüchlich. Die europäische Richtlinie ist dagegen klarer abgefasst. Unter diesem Aspekt sind in der **amtlichen Begründung** (Bundesratsdrucksache 847/03 vom 10.11.2003) mehrere klärende Verdeutlichungen aufgenommen worden. Diese amtliche Begründung hat ebenfalls rechtsverbindlichen Charakter! In ihr wird unter anderem klargestellt, dass **„gefilterter Honig“** sowie **„Backhonig“** nicht mit den anderen Honigarten vermischt werden darf. Ferner wird in der amtlichen Begründung deutlich gemacht, dass die vorgeschriebenen, in Anlage 1 aufgeführten Verkehrsbezeichnungen nur verwendet werden dürfen, wenn die „allgemeinen“ und „spezifischen“ 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 „spezifische Kriterien des betreffenden Erzeugnisses gemäß den Bestimmungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums einzuhalten“. In der amtlichen Begründung wird ferner darauf verwiesen, dass die Diastase- und HMF-Bestimmung **nach** dem Zeitpunkt der Behandlung/Mischung erfolgen muss.

Den deutschen Imker und Honigvermarkter wird vor allem die Frage interessieren, welche neuen zusätzlichen Auflagen von ihm nach Inkrafttreten der neuen HonigV zu beachten sind.

### **I. Kennzeichnung**

Mit dem Erlass der neuen HonigV gilt die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) auch für Honig. Bisher war Honig gemäß § 1 Absatz 3 Nr. 4 vom Anwendungsbereich dieser Verordnung ausgeschlossen; die Kennzeichnung erfolgte nach eigenen Vorschriften der alten HonigV. Die neue HonigV fordert in § 3, die LMKV zu beachten. Die LMKV verpflichtet unter anderem, das Lebensmittel mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) zu kennzeichnen. Gemäß der Definition in § 7 Absatz 1 handelt es sich dabei um das Datum „bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält“. Diesbezügliche Entscheidungen liegen im Verantwortungsbereich des Imkers/Abfüllers. Angaben über das Ursprungsland aller in der Anlage 1 Abschnitt II aufgeführten Honigarten müssen gemäß § 3 Absatz 4 Nr. 1 Angaben über das Ursprungsland aufweisen. Entspringt der Honig dem Ursprungsland Deutschland, so muss eine diesbezügliche Kennzeichnung auf dem Etikett ersichtlich sein. Bei Verwendung des D.I.B.-Warenzeichens „Echter deutscher Honig“ ist diese Auflage voll erfüllt. Liegt die Herkunft (Erzeugung des Honigs) hingegen in mehreren EG-Ländern (§ 3 Absatz 4 Nr. 1 a der HonigV), lautet die erforderliche Kennzeichnung „Mischung von Honig aus EG-Ländern“.

**Backhonig** (mit dem zusätzlichen Hinweis „nur zum Kochen und Backen“) oder **gefilterter Honig** können nur unter diesen verbindlichen Verkehrsbezeichnungen vermarktet werden, sie sind als solche zu kennzeichnen. Sie dürfen nicht als „Honig“ 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. Zur Definition des Erzeugnisses „gefilterter Honig“ sei auf die Anlage 1 Abschnitt II Nr. 8 der HonigV verwiesen.

**Besondere Qualitätsmerkmale:** Laut HonigV § 3 Absatz 3 Nr. 3 besteht die Möglichkeit, „Honig“, nicht aber „Backhonig“ oder „gefilterter Honig“, mit besonderen Qualitätsmerkmalen zu kennzeichnen. Welcher Art solche Merkmale sein dürfen, auf welche Rechtsbasis sie sich stützen sollen, wird aus der Verordnung nicht erkenntlich. Was die **übrigen Auflagen** zur Kennzeichnung betrifft, bleiben zumindest einige wesentliche Kriterien des alten deutschen Honigrechts erhalten:

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.

## II. Anforderungen an die Beschaffenheit

Unter den **Allgemeinen Anforderungen** in Anlage 2 Abschnitt I ist besonders positiv zu bewerten, dass das in Deutschland seit vielen Jahren geltende Verbot, dem Honig honigfremde Stoffe zuzufügen bzw. honigeigene Substanzen zu entziehen, auch in der neuen HonigV beibehalten wurde. (Gefilterter Honig ist kein Honig im üblichen Sinne, ihm dürfen Pollen entzogen worden sein.) Weitere bereits früher geltende allgemeine Qualitätskriterien sind zu beachten: Der Säuregrad darf nicht künstlich verändert worden sein. Der Honig darf keinen fremden Geruch oder Geschmack und keine Anzeichen von Gärung aufweisen (Backhonig ausgenommen). Eine neue wichtige Forderung: Mit Ausnahme von Backhonig darf eine Erhitzung des Honigs nicht dazu führen, dass die Enzyme erheblich oder vollständig inaktiviert werden.

Unter den **spezifischen Anforderungen** (chemisch-physikalische Kriterien) finden sich in der neuen Verordnung Angaben zum Zuckergehalt, die den tatsächlichen Gegebenheiten entgegen kommen, wenn auch nicht völlig entsprechen. Der Begriff „scheinbare Saccharose“ und diesbezügliche zulässige Maximalwerte sind entfallen, statt dessen wurden Höchstmengenangaben über den tatsächlichen **Saccharosegehalt** eingeführt. Für mehrere botanische Sorten gelten Ausnahmen. Auch der Mindestgehalt an Fructose/Glucose wurde verändert. Der Wassergehalt darf im allgemeinen höchstens 20 % betragen (vormals 21 %). Erstmals sind auch für Backhonige maximal zulässige Wasser- und Säuregehaltswerte angeführt. In Anpassung an die natürlichen Trachtverhältnisse wurde die Höchstgrenze für den Gehalt **freier Säuren** in Honig um 10 Einheiten leicht angehoben. Neu ist auch die erstmalige Festlegung eines Grenzwertes für die **elektrische Leitfähigkeit** eines Honigs: Je nach Honigart höchstens oder mindestens 0,8 mS/cm. Auch hier sind für etliche Sorten und diesbezügliche Mischungen Ausnahmen vorgesehen.

Eine für den Qualität suchenden Verbraucher wenig befriedigende Neuerung betrifft zwar nicht den deutschen Honig, schadet aber dem Image des Naturproduktes Honig: Die Zulassung eines HMF-Höchstwertes von 80 mg/kg bei Honig aus Regionen mit tropischem Klima. Man kann davon ausgehen, dass Honig mit einem solch hohen HMF-Wert aufgrund des Wärmeeinflusses in der Regel erhebliche Einbußen der natürlichen Enzymaktivität erlitten hat und damit die allgemeinen Anforderungen gemäß Anlage 2 Abschnitt I Absatz 2 nicht mehr erfüllt. Die heftig umstrittene Einführung des neuen Honigtyps „**gefilterter Honig**“ ist ebenfalls als problematisch anzusehen. Nachteile: Irreführung des Verbrauchers, Problem der mangelnden Rückverfolgbarkeit, Gefahr der Honigverfälschung.

„Echter deutscher Honig“ unter dem Warenzeichen des D.I.B. hat Qualitätskriterien zu erfüllen, die über die Mindestanforderungen auch der neuen HonigV weit hinaus reichen. Die nachstehende Tabelle soll dies verdeutlichen:

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

	HonigV	D.I.B.-Bestimmungen
<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 45,0 U/kg)
<b>Diastase-Zahl</b> nach Schade	mindestens 8 mindestens 3 bei natürlich enzym schwachen Honigen	keine Festlegung über die nebenstehenden Forderungen hinaus
<b>Hydroxymethylfurfural</b> (HMF)	max. 40 mg/kg bzw. max. 15 mg/kg bei natürlich enzym schwachen Honigen max. 80 mg/kg bei Honig aus Regionen mit tropischem Klima	max. 15 mg/kg bzw. max. 5 mg/kg bei natürlich enzym schwachen Honigen -

Beispiel für die unterschiedliche Wärme-Empfindlichkeit der Enzyme eines Mischblütenhonigs

Honigtemperatur 50° C: 50 % Aktivitätsverlust der **Diastase** in 15,4 Tagen  
der **Invertase** in 1,3 Tagen

Prof. Dr. Jost H. Dustmann  
(Beirat für Honigfragen des Deutschen Imkerbundes e.V.)