

# „Neufassung der Leitsätze für Honig“: Hinweise für den Nutzer

Die korrekte Bezeichnung für Honig bereitet so manchem Imker Schwierigkeiten. Abfüllbetriebe warben mit mancher Phantasiebezeichnung bzw. dem Herausstellen von Selbstverständlichkeiten um die Gunst der Verbraucher oder trugen zu deren Irreführung bei.

Nur wenigen Imkern war bekannt, dass Begriffe wie „kalt geschleudert“ und „wabenecht“ durch die Leitsätze für Honig gedeckt waren. Noch weniger war und ist sicherlich bekannt, was die Leitsätze eigentlich sind und wozu sie dienen. Die Änderung dieser Leitsätze im Jahre 2011 bietet aktuellen Anlass, diese näher zu beleuchten. Dies ist schon deshalb sinnvoll, weil in ihnen die (Verkehrs-) Bezeichnung und Spezifikation der wichtigsten Sortenhonige bzw. für Honige anderer trachtspezifischer Herkunft ebenso klar definiert wurde wie das Herausstellen besonderer Qualitäten. Bezeichnungen werden somit nachvollziehbarer – sowohl für den Imker bzw. Abfüller als auch für die amtliche Lebensmittelüberwachung samt der für den Hersteller sich daraus ergebenden Konsequenzen.

Die nachfolgende Präsentation dient der Vermittlung der relevanten Inhalte der Leitsätze für Honig. Die darin beschriebenen Anforderungen für das Ausloben bestimmter Qualitäten werden ergänzend mit jenen der Warezeichensatzung des Deutschen Imkerbundes verglichen.

Die Präsentation kann sowohl für einen separaten Vortrag als auch als Bestandteil von Honiglehrgängen genutzt werden.



# Neufassung der Leitsätze für Honig



Autor: Imkermeister Dr. Jens Radtke  
Länderinstitut für Bienenkunde  
Hohen Neuendorf e.V.





# Leitsätze für Honig

## Qualitätshervorhebende Angaben:

Angaben wie

„*kalt geschleudert*“, „*mit natürlichem Fermentgehalt*“ oder „*wabenecht*“  
können bei besonders sorgfältiger Gewinnung, Lagerung und Abfüllung  
des Honigs verwendet werden.

In diesen Fällen sind auch Angaben wie

„*feinste*“ und „*beste*“  
möglich.

(vom 6./7. Juli 1977; Beilage zum Bundesanzeiger Nr. 82a vom 29.4.1978)





# Leitsätze für Honig

## Qualitätshervorhebende Angaben:

Angaben wie  
„*kalt geschleudert*“, „*natürlichem Ferment*“ oder „*wabenecht*“  
können bei besonders sorgfältiger Gewinnung, Lagerung und Abfüllung  
des Honigs nicht erreicht werden.

In diesen Angaben sind auch Angaben wie  
„*feinste*“ und „*beste*“  
möglich.

(vom 6./7. Juli 1977; Beilage zum Bundesanzeiger Nr. 82a vom 29.4.1978)





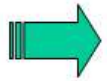
# Ziel und Entstehung der Leitsätze für Lebensmittel

- Beschreibung von Herstellung, Beschaffenheit oder sonstigen Merkmalen von Lebensmitteln, die für ihre Verkehrsfähigkeit von Bedeutung sind
- Leitsätze werden von der durch das zuständige Bundesministerium berufenen Dt.- Lebensmittelbuch-Kommission unter Berücksichtigung des von der Bundesregierung anerkannten internationalen Lebensmittelstandards beschlossen
- Leitsätze für Lebensmittel werden im Deutschen Lebensmittelbuch gesammelt

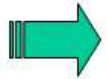
(§§ 15-16 Lebensmittel- Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB vom 22. August 2011 (BGBl. I S. 1770))



# Rechtliche Grundlagen



Lebensmittel- Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 22. August 2011 (BGBl. I S. 1770)



Honigverordnung vom 16. Januar 2004 (BGBl. I S. 92)





# Rechtstext: Leitsätze für Honig

Bekanntmachung  
von Neufassungen bzw. Änderungen  
bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs

Bundesanzeiger Nr. 111 a 2011, S. 5-11





# Inhalt der Leitsätze für Honig

- (Verkehrs-) Bezeichnung und Spezifikation der wichtigsten Sortenhonige bzw. für Honige anderer trachtspezifischer Herkunft
- Definition für das Ausloben besonderer Qualitäten („Auslese“, „Premium“)







# Allgemeine Bezeichnungen

Bezeichnung	Anforderungen
Honig	gemäß Honig-VO





# Allgemeine Bezeichnungen

Bezeichnung	Anforderungen
Honig	gemäß Honig-VO
Frühjahrsblüte	Blütenhonig, der im jeweiligen Zeitraum erzeugt und geerntet wurde
Sommerblüte	





# Allgemeine Bezeichnungen

Bezeichnung	Anforderungen
Honig	gemäß Honig-VO
Frühjahrsblüte	Blütenhonig, der im jeweiligen Zeitraum erzeugt und geerntet wurde
Sommerblüte	
Frühtracht	Honig, der im jeweiligen Zeitraum erzeugt und geerntet wurde <b>&amp; Honigtauanteile</b> enthält
Sommertracht	





# Allgemeine Bezeichnungen

Bezeichnung	Anforderungen
Honig	gemäß Honig-VO
Frühjahrsblüte	Blütenhonig, der im jeweiligen Zeitraum erzeugt und geerntet wurde
Sommerblüte	
Frühtracht	Honig, der im jeweiligen Zeitraum erzeugt und geerntet wurde <b>&amp; Honigtauanteile</b> enthält
Sommertracht	
vom Imker abgefüllt	vom Erzeuger abgefüllt
aus eigener Imkerei	vom Erzeuger abgefüllt <b>&amp; vermarktet</b>



Honig spezifischer botanischer Herkunft:

# Rapshonig

Rapsblütenhonig



## Organoleptische Merkmale

Farbe	<b><u>weiß bis hellbeige</u></b>
Geruch	mild, schwach blumig bis kohlantig
Geschmack	mild, schwach blumig, leicht kühlend
Konsistenz / Struktur	fest oder <b><u>feinkristallin, cremig</u></b>

## Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Rapspollen (%)	$\geq 80$
Elektr. Leitfähigkeit (mS/cm)	$\leq 0,22$
Fructose-Glucose-Verhältnis	$\leq 1,00$
Farbe (mm Pfund-Graden)	$\leq 30$
Sonstiges	---





Honig spezifischer botanischer Herkunft:

# Robinienhonig



Akazienblütenhonig, Akazienhonig, Robinienblütenhonig

## Organoleptische Merkmale

Farbe	<b>klar</b> , wasserhell bis hellgelb
Geruch	mild, schwach aromatisch
Geschmack	schwach blumig, mild, schwach aromat.
Konsistenz / Struktur	<b>flüssig</b> , ohne Kristallisation

## Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Robinienpollen (%)	$\geq 20$ (unterrepräsentiert)
Elektr. Leitfähigkeit (mS/cm)	$\leq 0,20$
Fructose-Glucose-Verhältnis	$\geq 1,55$
Farbe (mm Pfund-Graden)	$\leq 15$
Sonstiges	i.d.R. mit geringem natürl. Enzymgehalt



Honig spezifischer botanischer Herkunft:

# Lindenhonig



## Organoleptische Merkmale

Farbe	beige/gelblich mit Grünstich, evtl. dunkler
Geruch	intensiv, medizin.-minzig, mentholartig
Geschmack	intensiv, medizin.-minzig, mentholartig
Konsistenz / Struktur	flüssig oder kristallin

## Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Lindenpollen (%)	$\geq 20$ (unterrepräsentiert)
Elektr. Leitfähigkeit ( <i>mS/cm</i> )	0,80 ... 2,00 (je nach Honigtauanteil)
Fructose-Glucose-Verhältnis	$\geq 1,10$
Farbe ( <i>mm Pfund-Graden</i> )	11 ... 55 (je nach Honigtauanteil)
Sonstiges	---





Honig spezifischer botanischer Herkunft:

# Edelkastanienhonig

Kastanienhonig



## Organoleptische Merkmale

Farbe	<b><u>hell- bis dunkelbraun</u></b>
Geruch	herb, kräftig, mit penetranter Note
Geschmack	<b><u>kräftig, herb, bitter</u></b> , zusammenziehend
Konsistenz / Struktur	flüssig bis zähflüssig

## Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Edelkastanienpollen (%)	≥ 90 (stark überrepräsentiert)
Elektr. Leitfähigkeit (mS/cm)	0,80 ... 2,00 (je nach Honigtauanteil)
Fructose-Glucose-Verhältnis	≥ 1,45
Farbe (mm Pfund-Graden)	≥ 70
Sonstiges	pH-Wert 4,5 ... 6,3; hohe Enzymaktivität







Honig spezifischer botanischer Herkunft:

# Kleehonig

Kleeblütenhonig (*Trifolium*, *Melilotus*, *Lotus*)



## Organoleptische Merkmale

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

## Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Kleepollen (%)	$\geq 70$ , bei Lotus ( <i>Hornklee</i> ) $\geq 80$
Elektr. Leitfähigkeit (mS/cm)	$\leq 20$ , bei neuseeländ. Herkunft $\leq 30$
Fructose-Glucose-Verhältnis	$\leq 1,30$
Farbe (mm Pfund-Graden)	$\leq 35$
Sonstiges	- - -



Honig spezifischer botanischer Herkunft:

# Sonnenblumenhonig

Sonnenblumenblütenhonig



## Organoleptische Merkmale

Farbe	<b><u>dottergelb</u></b>
Geruch	mild, fruchtig, aromatisch
Geschmack	fruchtig, aromatisch
Konsistenz / Struktur	kristallin, neigt zur Entmischung

## Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Sonnenblumenpollen (%)	$\geq 50$
Elektr. Leitfähigkeit (mS/cm)	0,20 ... 0,40
Fructose-Glucose-Verhältnis	$\leq 1,10$
Farbe (mm Pfund-Graden)	40 ... 60
Sonstiges	- - -



Honig spezifischer botanischer Herkunft:

# Heidehonig

Heideblütenhonig (von Besenheide / von Erica)



## Organoleptische Merkmale (*Calluna vulgaris*)

Farbe	hellbraun, rötlich-braun
Geruch	kräftig-aromatisch, herb
Geschmack	kräftig-aromatisch, herb, mitunter bitter
Konsistenz / Struktur	<b>geleeartig</b> , hagelkornartige Kristalle

## Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale (*Calluna*)

Callunapollen (%)	bedingt durch Gewinnungsart 2 ... 90
Elektr. Leitfähigkeit (mS/cm)	$\geq 0,70$
Fructose-Glucose-Verhältnis	$\geq 1,20$
Farbe (mm Pfund-Graden)	infolge Konsistenz schwer messbar
Sonstiges	thixotrop; Proteingehalt $\geq 1,15$ %





Honig spezifischer botanischer Herkunft:

# Fichtenhonig

Fichtenhonigtauhonig, Rottannenhonig

## Organoleptische Merkmale

Farbe	rotbraun
Geruch	malzig-würzig
Geschmack	malzig-würzig, leicht säuerlich
Konsistenz / Struktur	zähflüssig bis kristallin

## Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Honigtauelemente	Pilzelemente, Algen, Wachsröhren, -wolle
Elektr. Leitfähigkeit ( <i>mS/cm</i> )	$\geq 0,80$
Fructose-Glucose-Verhältnis	$\geq 1,00$
Farbe ( <i>mm Pfund-Graden</i> )	$\geq 70$
Sonstiges	i.d.R. Melzitose; hohe Enzymaktivität





Honig spezifischer botanischer Herkunft:

# Tannenhonig

Tannenhonigtauhonig, Weißtannenhonig

## Organoleptische Merkmale

Farbe	grünlich-braun, rotbraun, tiefbraun
Geruch	harzig-malzig
Geschmack	intensiv harzig-malzig
Konsistenz / Struktur	zähflüssig

## Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Honigtauelemente	Pilzelemente, Algen, Wachsröhren
Elektr. Leitfähigkeit ( <i>mS/cm</i> )	$\geq 1,10$
Fructose-Glucose-Verhältnis	$\geq 1,10$
Farbe ( <i>mm Pfund-Graden</i> )	$\geq 80$
Sonstiges	i.d.R. Melzitose; hohe Enzymaktivität





# Angabe von mehr als einer botanischen Herkunft

(„Doppelbezeichnungen“)

- langjährig handelsüblich (z.B.: „Raps-Klee-Honig“)
- möglich, wenn der Honig **von den Bienen** im selben Zeitraum am selben Ort erzeugt wurde, vollständig bis überwiegend den angegebenen Pflanzen entstammt und entsprechende sensorische, chemisch-physikalische sowie mikroskopische Merkmale aufweist
- **nicht möglich** für Honig im Imker-Honigglas des **D.I.B.** (Ausnahme: „Tanne/Fichte“)





# Kombinationen spezifischer + unspezifischer Herkunftsangaben

- z.B. „Sommerblüte mit Lindenhonig“
- möglich, wenn der Honig von den Bienen im selben Zeitraum am selben Ort erzeugt wurde, den angegebenen Pflanzen entstammt und entsprechende sensorische, chemisch-physikalische sowie mikroskopische Merkmale aufweist
- zu beachtende Einschränkungen:





# Kombinationen spezifischer + unspezifischer Herkunftsangaben

- spezifische + unspezifische botanische Herkunftsangabe (z.B. „Lindenhonig mit Sommertracht“):

Honig weicht geringfügig von den Merkmalen ab, die für die spezifische Trachtherkunft typisch sind







# Kombinationen spezifischer + unspezifischer Herkunftsangaben

- spezifische + unspezifische botanische Herkunftsangabe (z.B. „Lindenhonig mit Sommertracht“):

Honig weicht geringfügig von den Merkmalen ab, die für die spezifische Trachtherkunft typisch sind

- unspezifische + spezifische botanische Herkunftsangabe (z.B. „Sommertracht mit Lindenhonig“):

die für die spezifische Trachtherkunft typischen Merkmale sind noch erkennbar





# Kombinationen spezifischer + unspezifischer Herkunftsangaben

- spezifische + unspezifische botanische Herkunftsangabe (z.B. „Lindenhonig mit Sommertracht“):

Honig weicht geringfügig von den Merkmalen ab, die für die spezifische Trachtherkunft typisch sind

- unspezifische + spezifische botanische Herkunftsangabe (z.B. „Sommertracht mit Lindenhonig“):

die für die spezifische Trachtherkunft typischen Merkmale sind noch erkennbar

- im Imker-Honigglas des D.I.B. nur letztere Kombination; Voraussetzung:  $\geq 30$  Anteil der spezifischen Herkunft





# Regionale, territoriale oder topografische Herkunftsangabe

- „Gebirgsblütenhonig“, „Bergblütenhonig“ stammen von Pflanzen aus Gebirgs- und Berglandschaften
- „Waldhonig“ ist Honigtauhonig, der vollständig von Pflanzen aus Wäldern stammt; Parkanlagen in städtischen Umgebungen gelten nicht als Wald
- „Wildblütenhonig“ stammt vollständig vom Nektar nicht kultivierter Pflanzen





# Qualitäts-Bezeichnungen

Qualitäts-Kriterium	Honig-VO	Leitsätze für Honig		Warenzeichen-satzung D.I.B.
		<b>Auslese</b>	<b>Premium</b> (feine, feinste, extrafeine Auslese)	
<b>Wassergehalt</b> (%)				
<b>HMF</b> (mg/kg)				
<b>Invertase</b> (U/kg <sub>Sieg</sub> )				

➡ neu sind nicht die Qualitätsbegriffe, sondern deren klare Definition



# Qualitäts-Bezeichnungen

Qualitäts-Kriterium	Honig-VO	Leitsätze für Honig		Warenzeichen-satzung D.I.B.
		Auslese	Premium (feine, feinste, extrafeine Auslese)	
<b>Wassergehalt</b> (%)	$\leq 20$ <i>(Heide <math>\leq 23</math>)</i>			$\leq 18$ <i>(Heide <math>\leq 21,4</math>)</i>
<b>HMF</b> (mg/kg)	$\leq 40$			$\leq 15$
<b>Invertase</b> (U/kg <sub>Sieg</sub> )	k.A.			$\geq 64$
		<i>(außer bei natürlich fermentschwachen Honigen)</i>		

➡ neu sind nicht die Qualitätsbegriffe, sondern deren klare Definition



# Qualitäts-Bezeichnungen

Qualitäts-Kriterium	Honig-VO	Leitsätze für Honig		Warenzeichen-satzung D.I.B.
		Auslese	Premium (feine, feinste, extrafeine Auslese)	
<b>Wassergehalt</b> (%)	$\leq 20$ <i>(Heide <math>\leq 23</math>)</i>	$\leq 18$ <i>(Heide <math>\leq 19</math>)</i>	$\leq 18$ <i>(Heide <math>\leq 19</math>)</i>	$\leq 18$ <i>(Heide <math>\leq 21,4</math>)</i>
<b>HMF</b> (mg/kg)	$\leq 40$	$\leq 15$	$\leq 10$	$\leq 15$
<b>Invertase</b> (U/kg <sub>Sieg</sub> )	k.A.	$\geq 60$	$\geq 85$	$\geq 64$
		<i>(außer bei natürlich fermentschwachen Honigen)</i>		

➡ neu sind nicht die Qualitätsbegriffe, sondern deren klare Definition



# Qualitäts-Bezeichnungen

Qualitäts-Kriterium	Honig-VO	Leitsätze für Honig		Warenzeichen-satzung D.I.B.
		Auslese	Premium (feine, feinste, extrafeine Auslese)	
<b>Wassergehalt</b> (%)	≤ 20 <i>(Heide ≤ 23)</i>	≤ 18 <i>(Heide ≤ 19)</i>	≤ 18 <i>(Heide ≤ 19)</i>	≤ 18 <i>(Heide ≤ 21,4)</i>
<b>HMF</b> (mg/kg)	≤ 40	≤ 15	≤ 10	≤ 15
<b>Invertase</b> (U/kg <sub>Sieg</sub> )	k.A.	≥ 60	≥ 85	≥ 64
<i>(außer bei natürlich fermentschwachen Honigen)</i>				

➡ neu sind nicht die Qualitätsbegriffe, sondern deren klare Definition



# Qualitäts-Bezeichnungen



- ➡ Auslobung „Auslese“ oder „Premium“ durch Zusatztiketten möglich
- ➡ Qualität sollte vorab geprüft werden (Kontrollen durch LÜA !!!)