

Honigverordnung - HonigV

Vom 16. Januar 2004, Bundesgesetzblatt Jahrgang 2004 I Nr.4, S.92 vom 28. Januar 2004, geändert durch Artikel 6 der Verordnung vom 22. Februar 2006, Bundesgesetzblatt Jahrgang 2006 Teil I Nr. 10, S. 444 vom 6. März 2006, geändert durch Artikel 9 der Verordnung vom 14. August 2007, Bundesgesetzblatt Jahrgang 2007 Teil I Nr. 39, S. 1816 vom 8. August 2007, geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 30. Juni 2015, Bundesgesetzblatt Jahrgang 2015 Teil I Nr. 27, S. 1090 vom 8. Juli 2015 (Die Änderungen sind grün markiert.) und zuletzt geändert durch Artikel 10 der Verordnung vom 05. Juli 2017, Bundesgesetzblatt Jahrgang 2017 Teil I Nr. 45, S. 2272 vom 12. Juli 2017 (Die Änderungen sind rot markiert und treten am 13. Juli 2017 in Kraft.)

§ 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

(1) Honig muss hinsichtlich seiner Beschaffenheit den Anforderungen nach Anlage 2 entsprechen.

(2) Pollen ist ein natürlicher Bestandteil von Honig und keine Zutat im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18), die zuletzt durch die Delegierte Verordnung (EU) Nr. 78/2014 (ABl. L 27 vom 30.1.2014, S. 7) geändert worden ist.

§ 3 Kennzeichnung

(1) Für die in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse sind die dort genannten Bezeichnungen **Bezeichnungen der Lebensmittel nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011**.

(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 **Verordnung (EU) Nr. 1169/2011** 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 EU-Ländern“,
 - b) „Mischung von Honig aus Nicht-EU-Ländern“,
 - c) „Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht- EU-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 **Bezeichnung des Lebensmittels** anzubringen. **Im Übrigen sind Artikel 8 Absatz 7, Artikel 12 Absatz 1 und 2 und Artikel 13 Absatz 1 bis 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie § 2 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung anzuwenden.**

(6) Bei Erzeugnissen nach Anlage 1 Abschnitt II Nr. 8 und 9, die nicht zur Abgabe an Verbraucher bestimmt sind, sind die **Bezeichnungen der Lebensmittel** auf den Transportbehältern, den Verpackungen und in den Geschäftspapieren anzugeben; dem Verbraucher stehen **Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung** sowie Gewerbetreibende, soweit sie Lebensmittel zum Verbrauch innerhalb ihrer Betriebsstätte beziehen, gleich.

§ 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 Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

(1) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches 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 § 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ordnungswidrig.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 4 Nr. 3 ein Erzeugnis in den Verkehr bringt.

§ 6 Übergangsregelung

Bis zum 23. Juni 2015 dürfen Erzeugnisse nach den bis zum 8. Juli 2015 geltenden Vorschriften hergestellt und gekennzeichnet werden. Nach Satz 1 hergestellte und gekennzeichnete Erzeugnisse dürfen bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden.

§ 7**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.

Anlage 1
(zu den §§ 1, 3 und 4)

Begriffsbestimmungen, Bezeichnungen der Lebensmittel

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, dehydratisieren 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:

Begriffsbestimmung	Bezeichnung des Lebensmittels
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
4. Honig mit Wabenteilen oder Wabenstücke in Honig	Honig, der ein oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält
5. Tropfhonig	durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnener Honig
6. Schleuderhonig	durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnener Honig
7. Presshonig	durch Pressen der brutfreien Waben ohne oder mit Erwärmung auf höchstens 45 °C gewonnener Honig

8. gefilterter Honig	Honig, der gewonnen wird, indem anorganische oder organische Fremdstoffe so entzogen werden, dass Pollen in erheblichem 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 **weder Pollen noch andere honigeigene** 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 (<i>Robinia pseudoacacia</i>), Luzerne (<i>Medicago sativa</i>), Banksia menziesii, Süßklee (<i>Hedysarum</i>), Roter Eukalyptus (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , <i>Citrus</i> spp.	höchstens 10 g/100g,
	c) Honig von Lavendel (<i>Lavandula</i> spp.), Borretsch (<i>Borago officinalis</i>)	höchstens 15 g/100g.
2.	Wassergehalt	
	a) Im Allgemeinen	höchstens 20 %,
	b) Honig von Heidekraut (<i>Calluna</i>) und Backhonig im Allgemeinen	höchstens 23 %,
	c) Backhonig von Heidekraut (<i>Calluna</i>)	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 (<i>Arbutus unedo</i>), Glockenheide (<i>Erica</i>), Eukalyptus, Linden (<i>Tilia</i> spp.), Heidekraut (<i>Calluna vulgaris</i>), Leptospermum, Teebaum (<i>Melaleuca</i> spp.).	
5.	Gehalt an freien Säuren	
	a) Im Allgemeinen	höchstens 50 Milliäquivalente Säure pro kg,
	b) Backhonig	höchstens 80 Milliäquivalente Säure pro kg.
6.	Hydroxymethylfurfuralgehalt (HMF), bestimmt nach Behandlung und Mischung	
	a) Im Allgemeinen, mit Ausnahme von Backhonig	höchstens 40 mg/kg (vorbehaltlich der Bestimmungen unter Nr. 7 Buchstabe b),
	b) Honig mit angegebenem Ursprung in Regionen mit tropischem Klima und Mischungen solcher Honigarten untereinander	höchstens 80 mg/kg.
7.	Diastase-Zahl nach Schade, bestimmt nach Behandlung und Mischung	
	a) Im Allgemeinen mit Ausnahme von Backhonig	mindestens 8,
	b) Honigarten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt (z.B. Zitrushonig) und einem HMF-Gehalt von höchstens 15 mg/kg	mindestens 3.