

Honigverordnung (HonigV)

HonigV

Ausfertigungsdatum: 16.01.2004

Vollzitat:

"Honigverordnung vom 16. Januar 2004 (BGBl. I S. 92), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 25. November 2025 (BGBl. 2025 I Nr. 289) geändert worden ist"

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 1 V v. 25.11.2025 I Nr. 289

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.

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 29.1.2004 +++)

(+++ Amtlicher Hinweis des Normgebers auf EG-Recht:
Umsetzung der

EGRL 110/2001 (CELEX Nr: 301L0110) +++)

(+++ EU-Vollzitate: vgl. Liste EU-Rechtsakte V v. 25.11.2025 I Nr. 289 +++)

Eingangsformel

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 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.

§ 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 Nummer 3, 4 und 8 durch die Bezeichnung "Honig" ersetzt werden.

(3) Die in Anlage 1 genannten Bezeichnungen können außer bei Erzeugnissen nach Anlage 1 Abschnitt II Nummer 8 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 6 anzugeben sind:

1. das Ursprungsland, in dem der Honig erzeugt wurde; hat der Honig seinen Ursprung in mehr als einem Land, so sind die Ursprungsländer, in denen der Honig erzeugt wurde, in absteigender Reihenfolge zusammen mit dem entsprechenden Gewichtsanteil in Prozent, im Hauptsichtfeld anzugeben,
2. den Hinweis „nur zum Kochen und Backen“ bei Erzeugnissen nach Anlage 1 Abschnitt II Nummer 8.

(5) Bei der Angabe nach Absatz 4 Nummer 1 ist für jeden einzelnen Anteil der Mischung, berechnet auf Grundlage der Rückverfolgbarkeitsunterlagen des Unternehmers, eine Toleranzspanne von 5 Prozent zulässig. Bei den Angaben nach Absatz 4 Nummer 1 können außerdem bei Packungen, die Nettomengen an Honig von weniger als 30 Gramm enthalten, die Namen der Ursprungsländer durch einen aus zwei Buchstaben bestehenden Code der internationalen Norm ISO 3166-1 (aus zwei Buchstaben bestehender Ländercode; Alpha 2) in der jeweils geltenden Fassung, die bei DIN Media GmbH, Berlin, zu beziehen und bei der Deutschen Nationalbibliothek archivmäßig gesichert niedergelegt ist, ersetzt werden.

(6) Die Angabe nach Absatz 4 Nummer 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.

(7) Bei Erzeugnissen nach Anlage 1 Abschnitt II Nummer 8, 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

Nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen:

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 Absatz 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 Absatz 4, auch in Verbindung mit Absatz 6 Satz 1, oder Absatz 7 vorgeschriebenen Angabe versehen sind.

§ 5 Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

(1) Nach § 59 Absatz 1 Nummer 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 4 Nummer 1 oder 2 ein Lebensmittel in den Verkehr bringt.

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

§ 6 Übergangsregelung

Erzeugnisse, die vor dem 14. Juni 2026 nach den bis zum Ablauf des 13. Juni 2026 geltenden Vorschriften dieser Verordnung hergestellt und gekennzeichnet werden, dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände in den Verkehr gebracht werden.

§ 7 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

(1) Die Verordnung tritt am Tag nach der Verkündung in Kraft.

(2)

Schlussformel

Der Bundesrat hat zugestimmt.

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:

Bezeichnung des Lebensmittels	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
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 Grad C gewonnener Honig
8. Backhonig	Honig, der für industrielle Zwecke oder als Zutat für andere Lebensmittel, die anschließend verarbeitet werden, geeignet ist und der einen fremden Geschmack oder Geruch aufweisen kann oder in Gärung übergegangen sein oder gegoren haben kann oder überhitzt worden sein kann oder gewonnen worden sein kann, indem anorganische oder organische Fremdstoffe so entzogen wurden, dass Pollen in erheblichem Maße entfernt wurden.

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 Backhonig 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/100 g, |
| b) | Honigtauhonig, allein oder in Mischung mit Blütenhonig | mindestens 45 g/100 g, |

1.2. Saccharosegehalt

- | | | |
|----|---|-----------------------|
| a) | Im Allgemeinen | höchstens 5 g/100 g, |
| 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/100 g, |
| c) | Honig von Lavendel (<i>Lavandula</i> spp.), Borretsch (<i>Borago officinalis</i>) | höchstens 15 g/100 g. |

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/100 g, |
| b) | Presshonig | höchstens 0,5 g/100 g. |

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.).

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
Nummer 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.