

Leitsätze für Honig

Leitsätze vom 30. Mai 2011 (BA nz Nr. 111a vom 27. Juli 2011, GMBI 2011 S. 480), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 14. Januar 2026 (BA nz AT 13. Februar 2026 B4, GMBI 2026 S. 140)

INHALTSVERZEICHNIS

1	Allgemeine Beurteilungsmerkmale	3
1.1	Begriffsbestimmungen.....	3
1.2	Herstellung.....	3
1.3	Beschaffenheitsmerkmale	3
1.4	Bezeichnung und Aufmachung	3
2	Besondere Beurteilungsmerkmale für Honig besonderer Qualität.....	4
3	Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Honige	5
3.1	Honige spezifischer botanischer Herkunft.....	5
3.1.1	Blütenhonige	5
3.1.2	Honige aus Nektar und Honigtau	8
3.1.3	Honigtau-honige.....	10
3.1.4	Honige mit der Angabe von mehr als einer botanischen Herkunft	12
3.2	Honige mit regionaler, territorialer oder topografischer Herkunftsangabe.....	12
3.2.1	Honige aus Gebirgs- oder Berglandschaften	12
3.2.2	<i>Waldhonig</i>	12
3.3	Honige mit unspezifischer botanischer Herkunft	12
3.3.1	<i>Wildblütenhonig</i>	12
3.4	Sonstige Honige	13
3.4.1	Honige mit Angabe einer spezifischen und einer unspezifischen Herkunft	13
3.4.2	Honige mit Angabe einer unspezifischen und einer spezifischen Herkunft	13
	Fußnoten.....	14

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

Honig im Sinne dieser Leitsätze ist das in der Honigverordnung¹ beschriebene Erzeugnis mit Ausnahme von Backhonig.

1.2 Herstellung

Die Gewinnung und Bearbeitung von Honig erfolgt wie in der Honigverordnung¹ beschrieben. Honig wird aus gedeckelten, brutfreien Waben als reifer Honig durch Schleudern, Pressen oder Austropfen und mit Ausnahme des Presshonigs ohne Wärmezufuhr gewonnen. Dem Honig werden keine honigeigenen Stoffe entzogen, er wird gegebenenfalls

- durch Sieben gereinigt,
- gerührt,
- gemischt

und in Lager- bzw. Transportbehälter oder als Fertigpackung abgefüllt. Eine darüber hinausgehende Bearbeitung erfolgt nicht, insbesondere werden keine honigfremden Stoffe zugesetzt.

Lagerung, Transport und gegebenenfalls weitere Abfüllungen erfolgen nur so, dass die charakteristischen Eigenschaften des Honigs nicht verändert werden; insbesondere darf keine Wärmeschädigung eintreten.

Wabenhonig wird in ganzen oder geteilten Waben in Verkehr gebracht

1.3 Beschaffenheitsmerkmale

Honig weist die charakteristischen Eigenschaften auf, die in der Honigverordnung¹ beschrieben sind.

1.4 Bezeichnung und Aufmachung

Für Honig werden die Bezeichnungen verwendet, die in der Honigverordnung¹ aufgeführt sind, z. B. *Honig*, *Blütenhonig*, *Honigtau*, *Wabenhonig*. Darüber hinaus sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich.

Hinweise auf eine besondere Auswahl in Bezug auf einzelne Merkmale (z. B. Geschmack, Konsistenz, Farbe, regionale Herkunft) sind üblich.

Werden Angaben zum Erntezeitpunkt wie z. B. Frühtracht, Sommertracht, Frühjahrsblüte, Sommerblüte gemacht, setzt dies voraus, dass die Bienen den Honig in der entsprechenden Jahreszeit erzeugt haben und der Honig auch zu diesem Zeitpunkt geerntet wurde. Frühtracht und Sommertracht enthalten je nach Trachtangebot Nektar und Honigtau in variablen Anteilen. Bei der Frühtracht überwiegt der Nektaranteil. Honige mit der Angabe Frühjahrsblüte oder Sommerblüte sind Blütenhonige.

Vom Menschen hergestellte Mischungen monofloraler Honige tragen die Bezeichnung *Honig*. Sofern die botanische Herkunft der verwendeten Honige angegeben werden soll, werden sie als *Mischung von ...* wie z. B. *Mischung von Akazien- und Lindenhonig* bezeichnet.

Für Honig, der unmittelbar vom Imker, der den Honig erzeugt hat, in Endverbrauchergebinde abgefüllt wird, beziehungsweise Honig, der direkt vom erzeugenden Imker an den Verbraucher

abgegeben wird, können Angaben wie „vom Imker abgefüllt“ bzw. „aus eigener Imkerei“ gemacht werden.

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für Honig besonderer Qualität

Bei besonders sorgfältiger Auswahl, Gewinnung, Bearbeitung, Lagerung und Abfüllung des Honigs werden die nachfolgenden Angaben zur Bezeichnung einer besonderen Qualität verwendet. Diese Honige weisen in der Regel eine homogene Konsistenz auf.

Wird die Angabe „Auslese“ verwendet, weisen die Erzeugnisse folgende Merkmale auf:

- Der HMF-Gehalt beträgt maximal 15 mg/kg (bestimmt mittels HPLC gemäß Methode L 40.00-10/3 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10751/3, oder photometrisch gemäß Methode L 40.00-10/1 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10751/1). Bei Honigsorten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt beträgt der HMF-Gehalt maximal 10 mg/kg.
- Die Invertaseaktivität beträgt mindestens 60 U/kg (bestimmt nach Siegenthaler gemäß Methode L 40.00-8/1 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10759/1). Bei Honigsorten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt bleibt die Invertaseaktivität unberücksichtigt.
- Der Wassergehalt beträgt maximal 18 g/100 g (bestimmt gemäß Methode L 40.00-2 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10752). Bei Heidehonig (Calluna) beträgt der Wassergehalt maximal 19 g/100 g.

Werden Angaben wie „feine Auslese“, „feinste Auslese“, „extra feine Auslese“ oder „Premium“ verwendet, weisen die Erzeugnisse folgende Merkmale auf:

- Der HMF-Gehalt beträgt maximal 10 mg/kg (bestimmt mittels HPLC gemäß Methode L 40.00-10/3 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10751/3, oder photometrisch gemäß Methode L 40.00-10/1 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10751/1). Bei Honigsorten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt beträgt der HMF-Gehalt maximal 5 mg/kg.
- Die Invertaseaktivität beträgt mindestens 85 U/kg (bestimmt nach Siegenthaler gemäß Methode L 40.00-8/1 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10759/1). Bei Honigsorten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt bleibt die Invertaseaktivität unberücksichtigt.
- Der Wassergehalt beträgt maximal 18 g/100 g (bestimmt gemäß Methode L 40.00-2 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10752). Bei Heidehonig (Calluna) beträgt der Wassergehalt maximal 19 g/100 g.

3 Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Honige

Sortenhonige müssen insbesondere die für die jeweilige spezifische botanische Herkunft charakteristischen organoleptischen Merkmale aufweisen.

Der jeweils angegebene Pollengehalt ist die relative Pollenhäufigkeit in Prozent (bestimmt gemäß Methode L 40.00-11 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10760).

Die Beurteilung von Qualität und Authentizität einer Probe erfolgt durch Prüfung auf die für die einzelnen Honige angegebenen Parameter und deren sachkundige Bewertung. Letztere bleibt Experten überlassen, die anhand ihrer Erfahrung die Vielfalt der natürlich bedingten und gegebenenfalls technisch unvermeidbaren Schwankungsbreiten kennen und beurteilen können.

Generell wird die Beurteilung der Qualität und Authentizität nicht nur auf die Berücksichtigung eines einzelnen abweichenden Parameters beschränkt, sondern schließt eine kritische Betrachtung aller Merkmale (organoleptische, mikroskopische und physikalisch-chemische) gemäß Honigverordnung¹ ein.

3.1 Honige spezifischer botanischer Herkunft

Honige spezifischer botanischer Herkunft entstammen vollständig bis überwiegend – unter Berücksichtigung der natürlichen Schwankungsbreite – den angegebenen Blüten oder Pflanzen. Der Honig weist die für die angegebene Herkunft typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale auf.

3.1.1 Blütenhonige

3.1.1.1 Akazienblütenhonig (Robinienblütenhonig)

Akazienblütenhonig, Akazienhonig, Robinienblütenhonig, Robinienhonig ist der Honig aus Nektar von Scheinakazienblüten (*Robinia pseudoacacia*).

Tabelle 1: Organoleptische Merkmale

Farbe	klar, wasserhell bis hellgelb
Geruch	mild, schwach aromatisch
Geschmack	schwach blumig, mild, schwach aromatisch
Konsistenz/Struktur	flüssig, ohne Kristallisation

Tabelle 2: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Robinienpollen in %	mindestens 20 (Robinienpollen sind natürlicherweise unterrepräsentiert).
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	höchstens 0,20
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,55
Farbe in mm Pfund-Graden	höchstens 15
Sonstiges	in der Regel mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt

3.1.1.2 Heideblütenhonig

Heideblütenhonig, Heidehonig ist der Honig aus Nektar von Blüten der Heidekrautarten *Calluna vulgaris* und/oder *Erica* spp. Die Bezeichnung kann durch die weitergehende Angabe zur botanischen Herkunft ergänzt werden z. B. „... von Besenheide“ oder „... von Erica“.

In Deutschland wird *Heideblütenhonig, Heidehonig* nahezu ausschließlich von Besenheide (*Calluna vulgaris*) gewonnen.

3.1.1.2.1 Calluna (Besenheide)

Tabelle 3: Organoleptische Merkmale

Farbe	hellbraun, rötlich-braun
Geruch	kräftig-aromatisch, herb
Geschmack	kräftig-aromatisch, herb, manchmal mit Bitternote
Konsistenz/Struktur	geleeartig, einzelne hagelkornartige Kristalle sind möglich

Tabelle 4: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Callunapollen in %	bedingt durch die Gewinnungsart große Schwankungsbreite (2 bis 90)
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,70
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,20
Farbe in mm Pfund-Graden	bedingt durch geleeartige Konsistenz schwer messbar
Sonstiges	thixotrop, Proteingehalt mindestens 1,15 %; hohe Diastaseaktivität

3.1.1.2.2 Erica

Tabelle 5: Organoleptische Merkmale

Farbe	hell- bis dunkelbraun
Geruch	würzig, aromatisch
Geschmack	würzig, aromatisch, herb
Konsistenz/Struktur	kristallin oder flüssig

Tabelle 6: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Erica-Pollen in %	mindestens 45
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,50, kann je nach Ericaart schwanken
Verhältnis Fructose zu Glucose	1,00 bis 1,30, ist von der Ericaart abhängig
Farbe in mm Pfund-Graden	mindestens 50
Sonstiges	--

3.1.1.3 Kleeblütenhonig

Kleeblütenhonig, *Kleehonig* ist Honig aus Nektar von Kleeblüten der Gattungen *Trifolium*, *Melilotus* und/oder *Lotus*.

Tabelle 7: Organoleptische Merkmale

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

Tabelle 8: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Kleepollen in %	mindestens 70, bei Lotushonig mindestens 80
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	höchstens 0,20, bei neuseeländischer Herkunft bis 0,30
Verhältnis Fructose zu Glucose	höchstens 1,30, ist von der Kleeart abhängig
Farbe in mm Pfund-Graden	höchstens 35
Sonstiges	--

3.1.1.4 Orangenblütenhonig

Orangenblütenhonig, *Orangenhonig* ist Honig aus Nektar von Orangenblüten (*Citrus sinensis*).

Tabelle 9: Organoleptische Merkmale

Farbe	weiß bis dunkelorange
Geruch	aromatisch, blumig, nach Orangenblüten
Geschmack	intensiv, aromatisch, blumig
Konsistenz/Struktur	flüssig oder kristallin

Tabelle 10: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Citruspollen in %	mindestens 20 (Pollen sind unterrepräsentiert)
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	0,10 bis 0,30
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,10
Farbe in mm Pfund-Graden	10 bis 60
Sonstiges	mindestens 2 mg/kg Methylantranilat; in der Regel mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt

3.1.1.5 Rapsblütenhonig

Rapsblütenhonig, *Rapshonig* ist Honig aus Nektar von Rapsblüten (*Brassica napus*).

Tabelle 11: Organoleptische Merkmale

Farbe	weiß bis hellbeige
Geruch	mild, schwach blumig bis kohlartig
Geschmack	mild, schwach blumig, Mundgefühl: leicht kühlend
Konsistenz/ Struktur	fest oder in der Regel durch Bearbeitung feinkristallin, cremig

Tabelle 12: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Rapspollen in %	mindestens 80
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	höchstens 0,22
Verhältnis Fructose zu Glucose	höchstens 1,00
Farbe in mm Pfund-Graden	höchstens 30
Sonstiges	--

3.1.1.6 Sonnenblumenblütenhonig

Sonnenblumenblütenhonig, *Sonnenblumenhonig* ist Honig aus Nektar von Sonnenblumenblüten (*Helianthus annuus*).

Tabelle 13: Organoleptische Merkmale

Farbe	dottergelb
Geruch	mild, fruchtig, aromatisch
Geschmack	fruchtig, aromatisch
Konsistenz/Struktur	kristallin, neigt zur Entmischung

Tabelle 14: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Sonnenblumenpollen in %	mindestens 50
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	0,20 bis 0,40
Verhältnis Fructose zu Glucose	höchstens 1,10
Farbe in mm Pfund-Graden	40 bis 60
Sonstiges	--

3.1.2 Honige aus Nektar und Honigtau

Die folgenden Honige enthalten Nektar und Honigtau derselben botanischen Herkunft in variablen Anteilen, abhängig von Nektar- und Honigtauverfügbarkeit. Im Einzelfall kann der Honig nahezu vollständig aus Nektar oder nahezu vollständig aus Honigtau bestehen.

3.1.2.1 *Eukalyptushonig*

Eukalyptushonig ist Honig aus Nektar und Honigtau von Eukalyptusarten (*Eucalyptus* spp.).

Tabelle 15: Organoleptische Merkmale

Farbe	hellbernsteinfarben bis dunkel
Geruch	karamellartig, manchmal würzig
Geschmack	malzig, karamellartig, manchmal würzig
Konsistenz/Struktur	flüssig bis kristallin

Tabelle 16: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Eukalyptuspollen in %	mindestens 85; bei überwiegend Honigtauhonig mindestens 70
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	von 0,30 bis deutlich über 1,00
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,05
Farbe in mm Pfund-Graden	20 bis 100
Sonstiges	--

3.1.2.2 *Kastanienhonig/Edelkastanienhonig*

Kastanienhonig/Edelkastanienhonig ist Honig aus Nektar und Honigtau der Edelkastanie (*Castanea sativa*).

Tabelle 17: Organoleptische Merkmale

Farbe	hell - bis dunkelbraun
Geruch	herb, kräftig, mit penetranter Note
Geschmack	kräftig herb, deutlich bitter, adstringierend
Konsistenz/ Struktur	flüssig bis zähflüssig

Tabelle 18: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Edelkastanienpollen in %	mindestens 90 (Pollen stark überrepräsentiert)
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	in Abhängigkeit vom Honigtauanteil große Schwankungsbreite (0,80 bis 2,00)
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,45
Farbe in mm Pfund-Graden	mindestens 70
Sonstiges	pH-Wert 4,5 bis 6,3; hohe Enzymaktivität

3.1.2.3 *Lindenhonig*

Lindenhonig ist Honig aus Nektar und Honigtau von Lindenarten (*Tilia* spp.).

Tabelle 19: Organoleptische Merkmale

Farbe	beige/gelblich mit Grünstich, je nach Honigtauanteil auch dunkler
Geruch	intensiv, medizinisch-minzig, mentholartig
Geschmack	intensiv, medizinisch-minzig, mentholartig, leicht bitter, lang anhaltend
Konsistenz/Struktur	flüssig oder kristallin

Tabelle 20: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Lindenpollen in %	mindestens 20 (Pollen unterrepräsentiert)
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	in Abhängigkeit vom Honigtauanteil große Schwankungsbreite (0.30 bis 0.90)
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,10
Farbe in mm Pfund-Graden	in Abhängigkeit vom Honigtauanteil große Schwankungsbreite (11 bis 55)
Sonstiges	--

3.1.3 **Honigtauhonige**

Honigtauhonige zeichnen sich gegenüber Blütenhonigen insbesondere durch folgende Charakteristika aus:

- höhere elektrische Leitfähigkeit
- höhere pH-Werte
- die Summe aus Fructose und Glucose ist niedriger
- Zuckerspektrum mit deutlichen Anteilen an höhermolekularen Zuckern
- mikroskopisch sichtbare charakteristische Honigtaubestandteile (insbesondere Pilzelemente, Algen, kristalline Masse, Wachswolle, Wachsröhren)

3.1.3.1 *Fichtenhonigtauhonig*

Fichtenhonigtauhonig, *Fichtenhonig*, *Rottannenhonigtauhonig*, *Rottannenhonig* ist Honigtauhonig von Fichtenarten (*Picea* spp.).

Tabelle 21: Organoleptische Merkmale

Farbe	rotbraun
Geruch	malzig-würzig
Geschmack	malzig-würzig mit säuerlicher Komponente
Konsistenz/Struktur	zähflüssig bis kristallin

Tabelle 22: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Honigtauelemente	deutlicher Anteil an Pilzelementen; Algen; mittlere bis große Menge kristalliner Masse; Wachsröhren; evtl. Wachswolle
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,80
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,00
Farbe in mm Pfund-Graden	mindestens 70
Sonstiges	in der Regel u. a. Melezitose als weiterer Zucker; hohe Enzymaktivität

3.1.3.2 *Pinienhonigtau*honig

*Pinienhonigtau*honig, *Pinienhonig* ist Honigtau von Kiefernarten (*Pinus* spp.).

Tabelle 23: Organoleptische Merkmale

Farbe	hell- bis dunkelbraun
Geruch	würzig, harzig (terpenähnlich)
Geschmack	intensiv malzig-würzig und harzig (terpenähnlich)
Konsistenz/Struktur	zähflüssig

Tabelle 24: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Honigtauelemente	sehr hohe Anteile an charakteristischen Pilzelementen, Wachswolle und kristalliner Masse; Algen
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 1,00
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,20
Farbe in mm Pfund-Graden	mindestens 60
Sonstiges	--

3.1.3.3 *Tannenhonigtau*honig

*Tannenhonigtau*honig, *Tannenhonig*, *Weißtannenhonigtau*honig, *Weißtannenhonig* ist Honigtau der Weißtanne (*Abies alba*).

Tabelle 25: Organoleptische Merkmale

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

Tabelle 26: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

Honigtauelemente	deutlicher Anteil an Pilzelementen; Algen; kristalline Masse; Wachsröhren
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 1,10
Verhältnis Fructose zu Glucose	mindestens 1,15
Farbe in mm Pfund-Graden	mindestens 80
Sonstiges	in der Regel u. a. Melezitose als weiterer Zucker; hohe Enzymaktivität

3.1.4 Honige mit der Angabe von mehr als einer botanischen Herkunft

Honige können mit mehr als einer botanischen Herkunftsangabe wie z. B. *Raps-Klee-Honig* oder *Fichten-* und *Tannenhonig* in Verkehr gebracht werden, wenn der Honig von den Bienen in demselben Zeitraum und aus Trachtquellen desselben geografischen Ursprungs natürlich erzeugt wurde. Ein derartig bezeichneter Honig entstammt vollständig bis überwiegend - unter Berücksichtigung der natürlichen Schwankungsbreite - den angegebenen Blüten oder Pflanzen. Der Honig weist die für die angegebenen botanischen Herkünfte typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale auf.

3.2 Honige mit regionaler, territorialer oder topografischer Herkunftsangabe

3.2.1 Honige aus Gebirgs- oder Berglandschaften

Honige mit topografischen Herkunftsangaben wie *Gebirgshonig*, *Berghonig* entstammen dem Nektar und/oder Honigtau von Pflanzen aus Gebirgs- oder Berglandschaften.

Blütenhonige mit topografischen Herkunftsangaben wie *Gebirgsblütenhonig*, *Bergblütenhonig* entstammen dem Nektar von Pflanzen aus Gebirgs- oder Berglandschaften.

Je nach regionaler, territorialer oder topografischer Herkunft können Honige aus Gebirgs- oder Berglandschaften unterschiedliche organoleptische, chemisch-physikalische oder mikroskopische Eigenschaften aufweisen. Eine Festlegung auf bestimmte Pflanzenarten oder Charakteristika ist aufgrund der möglichen Vielfalt nicht sinnvoll.

3.2.2 Waldhonig

Waldhonig ist Honigtauhonig, der vollständig von Pflanzen aus Wäldern stammt. Parkanlagen in städtischen Umgebungen gelten nicht als Wald.

3.3 Honige mit unspezifischer botanischer Herkunft

3.3.1 Wildblütenhonig

Wildblütenhonig ist der Blütenhonig, der vollständig vom Nektar nicht kultivierter Wildpflanzen stammt. Wildpflanzen sind dabei alle in dem Herkunftsgebiet vom Menschen nicht kultivierte Arten. Wildblütenhonig hat nicht den Charakter eines Sortenhonigs.

Aufgrund der möglichen Vielfalt in der Zusammensetzung sind spezifische Angaben zu organoleptischen und chemisch-physikalischen Merkmalen nicht sinnvoll.

3.4 Sonstige Honige

3.4.1 Honige mit Angabe einer spezifischen und einer unspezifischen Herkunft

Honige können mit einer spezifischen und einer unspezifischen Herkunftsangabe (z. B. *Akazienhonig mit Frühjahrsblüte*, *Lindenhonig mit Sommertracht*) in Verkehr gebracht werden, sofern der Honig von den Bienen in demselben Zeitraum und aus Trachtquellen desselben geografischen Ursprungs natürlich erzeugt wurde. Derartige Honige weichen in der Regel geringfügig von den typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmalen des Honigs mit der genannten spezifischen botanischen Herkunft ab.

3.4.2 Honige mit Angabe einer unspezifischen und einer spezifischen Herkunft

Honige können mit einer unspezifischen und einer spezifischen Herkunftsangabe (z. B. *Frühjahrsblüte mit Akazienhonig*, *Sommertracht mit Lindenhonig*, *Sommertracht mit Heidehonig*, *Waldhonig mit Edelkastanienhonig*) in Verkehr gebracht werden, sofern der Honig von den Bienen in demselben Zeitraum und aus Trachtquellen desselben geografischen Ursprungs natürlich erzeugt wurde. Bei derartigen Honigen sind die typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale des Anteils mit der genannten spezifischen botanischen Herkunft noch erkennbar.

Fußnoten

¹ 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, in der jeweils geltenden Fassung.