

## **Leitsätze für Honig**

Leitsätze vom 30.5.2011 (BAnz Nr. 111a vom 27.7.2011, GMBI Nr. 24 S. 480 vom 27.7.2011), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 12.4.2022 (BAnz AT 10.5.2022, GMBI 2022 S. 429-430)

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1</b>	<b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>	<b>3</b>
1.1	Begriffsbestimmungen.....	3
1.2	Herstellung.....	3
1.3	Beschaffenheitsmerkmale .....	3
1.4	Bezeichnung und Aufmachung .....	3
<b>2</b>	<b>Besondere Beurteilungsmerkmale für Honig besonderer Qualität.....</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Honige .....</b>	<b>5</b>
3.1	Honige spezifischer botanischer Herkunft.....	5
3.1.1	Blütenhonige.....	5
3.1.2	Honige aus Nektar und Honigtau.....	8
3.1.3	Honigtauhonige.....	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	Waldhonig.....	12
3.3	Honige mit unspezifischer botanischer Herkunft .....	12
3.3.1	Wildblütenhonig .....	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
	<b>Fußnoten.....</b>	<b>14</b>

# 1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

## 1.1 Begriffsbestimmungen

Honig im Sinne dieser Leitsätze ist das in der Honigverordnung<sup>1</sup> beschriebene Erzeugnis mit Ausnahme von gefiltertem Honig und von Backhonig.

## 1.2 Herstellung

Die Gewinnung und Bearbeitung von Honig erfolgt wie in der Honigverordnung<sup>1</sup> 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 Honigverordnung<sup>1</sup> beschrieben sind.

## 1.4 Bezeichnung und Aufmachung

Für Honig werden die Bezeichnungen verwendet, die in der Honigverordnung<sup>1</sup> 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 Honigverordnung<sup>1</sup> 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

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

Tabelle 2: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

<b>Robinienpollen in %</b>	mindestens 20 (Robinienpollen sind natürlicherweise unterrepräsentiert).
<b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b>	höchstens 0,20
<b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>	mindestens 1,55
<b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>	höchstens 15
<b>Sonstiges</b>	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

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

Tabelle 4: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

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

#### 3.1.1.2.2 Erica

Tabelle 5: Organoleptische Merkmale

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

Tabelle 6: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

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

### 3.1.1.3 Kleeblütenhonig

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

Tabelle 7: Organoleptische Merkmale

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

Tabelle 8: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

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

### 3.1.1.4 Orangenblütenhonig

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

Tabelle 9: Organoleptische Merkmale

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

Tabelle 10: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

<b>Citruspollen in %</b>	mindestens 20 (Pollen sind unterrepräsentiert)
<b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b>	0,10 bis 0,30
<b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>	mindestens 1,10
<b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>	10 bis 60
<b>Sonstiges</b>	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

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

Tabelle 12: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

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

### 3.1.1.6 Sonnenblumenblütenhonig

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

Tabelle 13: Organoleptische Merkmale

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

Tabelle 14: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

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

## 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

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

Tabelle 16: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

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

### 3.1.2.2 Kastanienhonig/Edelkastanienhonig

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

Tabelle 17: Organoleptische Merkmale

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

Tabelle 18: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

<b>Edelkastanienpollen in %</b>	mindestens 90 (Pollen stark überrepräsentiert)
<b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b>	in Abhängigkeit vom Honigtauanteil große Schwankungsbreite (0,80 bis 2,00)
<b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>	mindestens 1,45
<b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>	mindestens 70
<b>Sonstiges</b>	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

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

Tabelle 20: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

<b>Lindenpollen in %</b>	mindestens 20 (Pollen unterrepräsentiert)
<b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b>	in Abhängigkeit vom Honigtauanteil große Schwankungsbreite (0,30 bis 0,90)
<b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>	mindestens 1,10
<b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>	in Abhängigkeit vom Honigtauanteil große Schwankungsbreite (11 bis 55)
<b>Sonstiges</b>	--

### 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

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

Tabelle 22: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

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

### 3.1.3.2 Pinienhonigtauhonig

*Pinienhonigtauhonig*, *Pinienhonig* ist Honigtauhonig von Kiefernarten (*Pinus* spp.).

Tabelle 23: Organoleptische Merkmale

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

Tabelle 24: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

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

### 3.1.3.3 Tannenhonigtauhonig

*Tannenhonigtauhonig*, *Tannenhonig*, *Weißtannenhonigtauhonig*, *Weißtannenhonig* ist Honigtauhonig der Weißtanne (*Abies alba*).

Tabelle 25: Organoleptische Merkmale

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

Tabelle 26: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

<b>Honigtauelemente</b>	deutlicher Anteil an Pilzelementen; Algen; kristalline Masse; Wachsröhren
<b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b>	mindestens 1,10
<b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>	mindestens 1,15
<b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>	mindestens 80
<b>Sonstiges</b>	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 *Gebirghonig*, *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**

<sup>1</sup> Honigverordnung (HonigV) vom 16. Januar 2004 (BGB1.1 S. 92) in der jeweils geltenden Fassung