

# Rechtsgrundlagen Honigabfüllung

## Rechtliche Grundlagen

---

Eichgesetz

+ Fertigpackungsverordnung

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

+ Honigverordnung 2004

Richtlinien von Qualitätszeichenanbieter (privatrechtliche Vereinbarung)

Deutsches Lebensmittelbuch (fachliche Beurteilungsgrundlage)

## Mengen

---

### **Füllmengen**

Bei fertigen Verpackungen z.B. beim Verkauf in Honiggläsern darf die durchschnittliche Füllmenge einer Probe die Mengenangabe auf dem Etikett (Nennfüllmenge) nicht unterschreiten.

### **Maximale Abweichung**

Beim 500 g Glas darf die maximale Abweichung im Einzelfall nach unten 3 % betragen, d.h. das minimal zulässige Füllgewicht 485 g, wenn Gläser dabei sind, die dies durch Honigmengen über 500 g wieder ausgleichen.

Beim 2500 g Honigeimer darf die max. Minusabweichung 1,5% betragen.

### **Wägung**

Für die genaue Wägung muss eine geeichte Waage verwendet werden. Diese ist einschließlich Gewichten regelmäßig auf dem Eichamt eichen zu lassen.

### **Anschrift**

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau – Fachzentrum Bienen • An der Steige 15 • 97209 Veitshöchheim  
Telefon (0931) 9801 - 352 • e-mail: [poststelle@lwg.bayern.de](mailto:poststelle@lwg.bayern.de)  
Internet: <http://www.lwg.bayern.de>

# Qualität

---

## **Qualitätskriterien**

### Zuckergehalt

Der Zuckergehalt ist ein Weiser für den Reifegrad des Honigs und zeigt Honigverfälschungen an.

- Hoher Einfachzuckergehalt
- Niedriger Zweifachzuckergehalt

### Wassergehalt

Der Wassergehalt ist ein Weiser für den Reifegrad des Honigs und ist für die Haltbarkeit bedeutend (Gärungsgefahr!).

- Niedriger Wassergehalt

### Gehalt an wasserunlöslichen Stoffen

Der Gehalt an wasserunlöslichen Stoffen weist auf die Reinigung des Honigs hin.

- Niedriger Aschegehalt

### Elektrische Leitfähigkeit

Die elektrische Leitfähigkeit ist ein Weiser für den Mineraliengehalt. Dieser schwankt sortenabhängig.

- Sortentypische Leitfähigkeit

### Gehalt an freien Säuren

Der Gehalt an freien Säuren kann eine beginnende Gärung nachweisen und ist sortenspezifisch.

- Sortenspezifisch niedriger Säuregehalt

### Fermentgehalt

Der Fermentgehalt zeigt den Reifegrad des Honigs an. Mit ihm lassen sich auch nachträgliche Schädigungen zum Beispiel durch Hitzeeinwirkungen oder sehr lange Lagerung nachweisen.

- Hoher Fermentgehalt

### Hydroxymethylfurfural (HMF) – Gehalt

HMF ist ein Hilfswert zum Nachweis von Fermentabbau durch Lagerung oder Wärmeeinwirkung.

- niedriger HMF-Gehalt

## **Bestimmung der Qualitätskriterien**

Mit Ausnahme des Wassergehaltes (Refraktometermessung) können alle Kriterien nur im Labor bestimmt werden.

Da bestimmte Kriterien nur schwer direkt bestimmt werden können, werden Hilfswerte genutzt. z.B. Fermentgehalt: HMF-Gehalt (Hinweis auf Fermentabbau), Diastaseindex nach Schade

## **Anforderungen an Qualitätskriterien**

### Mindestanforderungen

Die Mindestanforderungen an die Honigqualität sind in der deutschen Honigverordnung festgelegt. Minderwertiger Honig darf nur als Backhonig verkauft werden.

### Anforderungen für die Nutzung von Qualitätszeichen

Bei der Nutzung von Qualitätszeichen verschiedener Anbieter (z.B. Deutscher Imkerbund, Bioverbände...) verpflichtet sich der Imker durch einen Vertrag oder die Anerkennung einer Warenzeichensatzung zur Einhaltung von höheren Qualitätsstandards (in der Regel bessere Reife, das heißt niedrigerer Wassergehalt und höherer Fermentgehalt).

### Anforderungen bei qualitätsbezogenen Zusatzangaben

Werden qualitätshervorhebende Begriffe wie kaltgeschleudert, wabenecht oder fermentreich verwendet, sind die erhöhten Qualitätsstandards nach dem Deutschen Lebensmittelbuch zu erfüllen. Entscheidend sind hierbei nicht die gesetzlichen Vorgaben, sondern die Erwartungen der Verbraucher!

## Übersicht über Qualitätskriterien (Auswahl)

Kriterien	Honigarten, Honigsorten	Honigverordnung	Deutsches Lebensmittelbuch: fermentreich, kaltgeschleudert	Bestimmungen der Warenzeichen- Satzung des Deutschen Imkerbundes
<b>Invertzuckergehalt</b>	Blütenhonig	mindestens 60 %		
	Honigtauhonig	mindestens 45 %		
<b>Saccharosegehalt</b>	allgemein	höchstens 5%		
	Robinienhonig, Süßklee...	höchstens 10%		
	Lavendel	höchstens 15 %		
<b>Wassergehalt nach AOAC</b>	allgemein	höchstens 20 %	höchstens 20 %	höchstens 18 %
	Heide- und Kleehonig	höchstens 23 %	höchstens 23%	höchstens 21,4 %
<b>Wasserunlösliche Stoffe</b>	allgemein	höchstens 0,1 %		
	Presshonig	höchstens 0,5 %		
<b>Mineralstoffe (Asche)</b>	allgemein	höchstens 0,8 mS/cm		
	Honigtauhonig, Kastanie... oder gemischt	mindestens 0,8 mS/cm		
<b>Gehalt an freien Säuren</b>	allgemein	höchstens 50 Milliäquivalent / kg		
<b>Diastasezahl nach Schade</b>	allgemein	Mindestens 8		
	Enzymschwache Honige	Mindestens 3		
<b>HMF</b>	allgemein	höchstens 40 ppm	höchstens 20 ppm	höchstens 15 ppm