



## Honigsorten-Bezeichnungen

## 3.4

2014

### 1. Entstehung von Sortenhonigen

Sammelbienen befliegen zahlreiche Blütenpflanzen im Umkreis des Bienenvolkes, um Nektar, Honigtau und Pollen einzutragen. Honigbienen sind blütenstet, d.h., eine Biene besucht während eines Ausfluges nur Blüten derselben Pflanzenart. Sofern die angesteuerten Pflanzen genügend Sammelgut offerieren und weiterhin attraktiv genug sind, bleibt die Biene auch bei den weiteren Flügen dieser Pflanzenart treu. Neben der Blütenstetigkeit (Artstetigkeit) sind Sammelbienen auch ortsstet. Erfolgreiche Sammelbienen rekrutieren mittels der Tanzsprache weitere Bienen, welche ebenfalls die auserwählte Trachtquelle anfliegen. Bedingt durch die Vielfalt an Nektar- und Honigtauquellen entsteht ein großes Spektrum an unterschiedlichen Honigen. Herrscht in dem Flugareal eine Pflanzenart stark vor, kann das Ergebnis aufgrund des Trachtangebotes sowie des oben beschriebenen Sammelverhaltens der Bienen ein Sortenhonig sein. Allerdings kann man nicht allein aufgrund der Tatsache, dass die Bienenvölker an ein Rapsfeld oder einen Robinienhain gestellt wurden, davon ausgehen, dass ein entsprechender Sortenhonig geerntet wird. Es ist ohne weiteres möglich, dass trotz eines aus imkerlicher Sicht guten Angebotes einer Pflanzenart die Bienen eine ganz andere, ergiebigere und/oder attraktivere Trachtquelle entdeckt haben und diese Quelle auch intensiv nutzen.

Nektar und Honigtau verschiedener Pflanzenarten unterscheiden sich u.a. bzgl. Aromastoffen, Farbstoffen, Mineralstoffgehalt, Zuckerzusammensetzung, wasserunlöslichen Bestandteilen wie z.B. Pollen. Zwar kommt es bei der Verarbeitung der Rohstoffe zu Honig durch die Bienen zu Veränderungen, aber Charakteristika bleiben erhalten. So sind Aroma, Farbe, Konsistenz (bedingt durch das Zuckerspektrum), elektrische Leitfähigkeit (Mineralstoffgehalt), Zucker- und Pollenspektrum jeweils sortentypisch. Hier sei deutlich darauf hingewiesen, dass der Pollen bereits in der jeweiligen Blüte in deren Nektartropfen gelangt und mit dem Nektartropfen von der Sammelbiene aufgenommen wird. Pollen verschiedener Pflanzenfamilien, -gattungen und z.T. auch -arten lassen sich mikroskopisch unterscheiden. Honig trägt aufgrund der vorhandenen Pollen ein „Identifikationsmuster“ in sich, anhand dessen die regionale und botanische Herkunft des Honigs abgelesen werden kann.

### 2. Rechtliche Vorgaben zu Sortenbezeichnungen

Die Sortenbezeichnung erfolgt in der Form, dass dem Begriff Honig der gebräuchliche Pflanzenname vorangestellt wird, z.B. Rapshonig, Sonnenblumenhonig, Kleehonig, Kornblumenhonig. Nach §3 (3) 1 der Honig-Verordnung darf ein Honig nur dann mit einer botanischen Herkunftsangabe in den Verkehr gebracht werden, ...“wenn der Honig vollständig oder überwiegend den genannten Blüten oder Pflanzen entstammt **und** die entsprechenden organoleptischen, physikalisch-chemischen und mikroskopischen Merkmale aufweist.“

Nach dem „Working Paper“ der EU-Kommission zur Auslegung der Honigrichtlinie 2001/110/EG ist „überwiegend“ auszulegen als „nahezu ausschließlich“. Im Kommentar zur Honigverordnung wird der Begriff „überwiegend“ definiert mit „mindestens 60 %“ Nektar- resp. Honigtauanteil der angegebenen Sorte.

Im Verordnungstext steht zwischen den Merkmalen das Wort „und“. Dies bedeutet, dass ein Honig in allen 3 Merkmalkategorien (organoleptisch, physikalisch-chemisch, mikroskopisch) der angegebenen Sorte entsprechen muss.

Organoleptische Merkmale sind Geruch, Geschmack, Farbe und Konsistenz;

physikalisch-chemische Merkmale sind insbesondere elektrische Leitfähigkeit und Zuckerspektrum;

mikroskopische Merkmale sind spezifischer Pollenanteil, Pollenspektrum und andere Sedimentbestandteile.

Sicherheit bzgl. einer Sortendeklaration kann nur eine Honiguntersuchung im Labor schaffen. In einem auf Honig spezialisiertem Labor stehen die modernen, für die Analytik notwendigen Geräte zur Verfügung und die Kompetenz wird ständig durch Laborvergleichsuntersuchungen überprüft. Bei der organoleptischen Prüfung wird der Honig zudem genauestens mit Basisbegriffen plus ergänzender Attribute von Farbe, Konsistenz, Aromakomponenten und Aromarichtungen beschrieben.

Eine Sortenhonigangabe ist, entgegen häufig geäußerter Meinung, auf dem Etikett nicht notwendig. Die Verkehrsbezeichnung „Honig“ ist völlig ausreichend. Will man die im Laufe des Jahres geernteten Honige dennoch auf dem Etikett zum Ausdruck bringen, eignen sich unspezifische Angaben nach der Jahreszeit wie „Frühjahrsblütenhonig“ oder „Sommertrachthonig“. Bei der Verbindung mit dem Begriff „Blütenhonig“ ist zu beachten, dass der Honig vollständig oder überwiegend aus dem Nektar von Pflanzen stammen muss.

### 3. Beurteilungsmerkmale von Sortenhonigen

Die charakteristischen Merkmale von Sortenhonigen wurden von einer großen, internationalen Gemeinschaft von Wissenschaftlern über Jahrzehnte erarbeitet.

Die International Honey Commission hat tausende von Daten untersuchter Sortenhonige in einer internationalen Datenbank zusammengetragen. Die Ergebnisse sind in einem Sonderheft der Apidologie im Jahr 2004 publiziert.

Weiterhin sind 2011 im Deutschen Lebensmittelbuch die neuen Leitsätze für Honig erschienen, in denen die wichtigsten Sortenhonige, deren rechtlich bindende und mögliche Verkehrsbezeichnungen und vor allem die jeweilige Spezifikation aufgenommen wurden.

Im Folgenden sind die Merkmale der wichtigsten deutschen Sortenhonige in Anlehnung an die Leitsätze aufgeführt.

#### 3.1. Honige mit spezifischer botanischer Herkunft

##### 3.1.1. Edelkastanienhonig

Honig aus Nektar und Honigtau von Edelkastanien (*Castanea sativa*)

<b>Organoleptische Merkmale</b>	
Farbe	hellbraun bis dunkelbraun, rötlich
Geruch	intensiv aromatisch, kräftig, herb
Geschmack	intensiv aromatisch, herb, kräftig, bittere Komponente
Konsistenz	flüssig (aufgrund seines geringen Glucosegehaltes kann er lange flüssig bleiben)

<b>mikroskopische Merkmale</b>	
Edelkastanienpollen in %	mindestens 90 (Pollen stark überrepräsentiert), zusätzlich hoher Anteil an typischer kristalliner Masse

<b>physikalisch-chemische Merkmale</b>	
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	0,80 bis 2,00 (abhängig vom Honigtauanteil)
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,45
Sonstiges	--

### 3.1.2 Fichtenhonig

Honigtau von Fichten (*Picea abies*)

<b>Organoleptische Merkmale</b>	
Farbe	hellbraun bis braun, rötlich
Geruch	mittlere Intensität; malzig-würzig
Geschmack	mittlere Intensität; malzig-würzig, leicht saure Komponente
Konsistenz	zähflüssig (aufgrund seines geringen Glucosegehaltes kann er lange flüssig bleiben)

<b>mikroskopische Merkmale</b>	
Honigtaubestandteile	deutlicher Anteil an Pilzelementen; Algen; kristalline Masse; Wachsröhren; Wachswolle

<b>physikalisch-chemische Merkmale</b>	
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,80
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,10
Sonstiges	--

### 3.1.3 Heidehonig

Honig aus Nektar von Besenheideblüten (*Calluna vulgaris*)

<b>Organoleptische Merkmale</b>	
Farbe	hellbraun bis rötlich braun
Geruch	aromatisch – herb
Geschmack	intensiv aromatisch – herb
Konsistenz	geleeartig

<b>mikroskopische Merkmale</b>	
Heidepollen in %	2 bis 90 (je nach Gewinnungsart), zusätzlich hoher Anteil an typischer kristalliner Masse

<b>physikalisch-chemische Merkmale</b>	
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,70
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,20
Sonstiges	positive Thixotropie; häufig höherer Wassergehalt, daher Ausnahmeregelung in den Bestimmungen zu den Warenzeichen des D.I.B.

### 3.1.4 Kleehonig

Honig aus Nektar von Kleeblüten (*Trifolium*-Arten)

<b>Organoleptische Merkmale</b>	
Farbe	fast weiß bis blassgelb
Geruch	schwach aromatisch, blumig

Geschmack	schwach aromatisch, mild-süß
Konsistenz	kristallin

<b>mikroskopische Merkmale</b>	
Kleepollen in %	mindestens 70

<b>physikalisch-chemische Merkmale</b>	
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	höchstens 0,25
Fructose/Glucose-Verhältnis	höchstens 1,30
Sonstiges	

### 3.1.5 Kornblumenhonig

Honig aus Nektar von Kornblumenblüten (*Centaurea cyanus*)

<b>Organoleptische Merkmale</b>	
Farbe	gelb mit Grünschimmer, fluoreszierend (wird durch Lichteinwirkung in kurzer Zeit zu gelblich beige abgebaut)
Geruch	intensiv; blumig - schwer
Geschmack	intensives Aroma; blumig – schwer, leicht herbe Komponente
Konsistenz	kristallin

<b>mikroskopische Merkmale</b>	
Kornblumenpollen in %	mindestens 10 (Pollen stark unterrepräsentiert)

<b>physikalisch-chemische Merkmale</b>	
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,30
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,10
Sonstiges	

### 3.1.6 Lindenhonig

Honig aus Nektar und Honigtau von Linden (*Tilia*-Arten)

<b>Organoleptische Merkmale</b>	
Farbe	hellgelb (mit Grüntich) bis beige, je nach Honigtauanteil auch wesentlich dunkler
Geruch	intensiv aromatisch, medizinisch, mentholartig
Geschmack	intensiv aromatisch, medizinisch, mentholartig, herb
Konsistenz	kristallin

<b>mikroskopische Merkmale</b>	
Lindenpollen in %	mindestens 20 (Pollen unterrepräsentiert)
<b>physikalisch-chemische Merkmale</b>	
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	0,40 bis 0,90 (abhängig vom Honigtauanteil)
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,10
Sonstiges	häufig niedriger natürlicher Enzymgehalt, daher Ausnahmeregelung in den Bestimmungen zu den Warenzeichen des D.I.B.

### 3.1.7 Löwenzahnhonig

Honig aus Nektar von Löwenzahn (*Taraxacum officinale*)

<b>Organoleptische Merkmale</b>	
Farbe	goldgelb
Geruch	intensiv aromatisch, scharf, streng
Geschmack	intensives Aroma, blumig - schwer
Konsistenz	kristallin (aufgrund seines hohen Glukosegehaltes kristallisiert er schnell aus).

<b>mikroskopische Merkmale</b>	
Löwenzahnpollen in %	mindestens 10 (Pollen stark unterrepräsentiert)

<b>physikalisch-chemische Merkmale</b>	
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	0,30 bis 0,65
Fructose/Glucose-Verhältnis	höchstens 1,00
Sonstiges	--

### 3.1.8 Obstblütenhonig

Honig aus Nektar von Obstblüten (Gemisch von Pyrus-, Prunus-, Rubus-Arten)

<b>Organoleptische Merkmale</b>	
Farbe	hellbeige bis gelblich beige
Geruch	überwiegend dezent aromatisch (je nach Herkunft) fruchtig
Geschmack	aromatisch, fruchtig
Konsistenz	kristallin

<b>mikroskopische Merkmale</b>	
Obstblütenpollen in %	mindestens 60

<b>physikalisch-chemische Merkmale</b>	
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	0,20 bis 0,40
Fructose/Glucose-Verhältnis	1,00 bis 1,25
Sonstiges	--

### 3.1.9 Rapshonig

Honig aus Nektar von Rapsblüten (*Brassica napus*)

<b>Organoleptische Merkmale</b>	
Farbe	hellbeige bis fast weiß
Geruch	mild bis kohlrartig
Geschmack	aromatisch, blumig, kohlrartig
Konsistenz	kristallin (aufgrund seines hohen Glukosegehaltes kristallisiert er besonders schnell aus)

<b>mikroskopische Merkmale</b>	
Rapspollen in %	mindestens 80 (Pollen überrepräsentiert)

<b>physikalisch-chemische Merkmale</b>	
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	höchstens 0,22
Fructose/Glucose-Verhältnis	höchstens 1,00

Sonstiges	häufig niedriger natürlicher Enzymgehalt, daher Ausnahmeregelung in den Bestimmungen zu den Warenzeichen des D.I.B.
-----------	---

### 3.1.10 Robinienhonig / Akazienhonig

Honig aus Nektar von Scheinakazienblüten (*Robinia pseudoacacia*)

<b>Organoleptische Merkmale</b>	
Farbe	fast farblos (leicht grün schimmernd), bis hellgelb
Geruch	schwach blumig- mild
Geschmack	schwach aromatisch, blumig-mild
Konsistenz	klarflüssig, (kristallisiert aufgrund seines hohen Fructose- und niedrigen Glucosegehaltes extrem langsam aus)

<b>mikroskopische Merkmale</b>	
Robinienpollen in %	mindestens 20 (Pollen unterrepräsentiert)

<b>physikalisch-chemische Merkmale</b>	
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	höchstens 0,20
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,55
Sonstiges	häufig niedriger natürlicher Enzymgehalt, daher Ausnahmeregelung in den Bestimmungen zu den Warenzeichen des D.I.B.

### 3.1.11 Sonnenblumenhonig

Honig aus Nektar von Sonnenblumenblüten (*Helianthus annuus*)

<b>Organoleptische Merkmale</b>	
Farbe	gelb
Geruch	aromatisch, frisch, fruchtig
Geschmack	aromatisch, fruchtig, leicht säuerlich
Konsistenz	kristallin

<b>mikroskopische Merkmale</b>	
Sonnenblumenpollen in %	mindestens 30 (Pollen unterrepräsentiert)

<b>physikalisch-chemische Merkmale</b>	
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 0,30
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,00
Sonstiges	

### 3.1.12 Tannenhonig

Honigtauhonig von Weißtannen (*Abies alba*)

<b>Organoleptische Merkmale</b>	
Farbe	dunkelbraun, rotbraun, grünlich braun
Geruch	malzig-harzig
Geschmack	intensiv malzig-harzig, nach Trockenfrucht (Dattel, Pflaume)
Konsistenz	zähflüssig (bleibt aufgrund des niedrigen Glucosegehaltes lange flüssig)

<b>mikroskopische Merkmale</b>	
Honigtaubestandteile	deutlicher Anteil an Pilzelementen; Algen; kristalline Masse; Wachswolle; Wachsröhren

<b>physikalisch-chemische Merkmale</b>	
Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm	mindestens 1,10
Fructose/Glucose-Verhältnis	mindestens 1,15
Sonstiges	--

### 3.2 Honige mit der Angabe von mehr als einer botanischen Herkunft

Voraussetzung ist, dass der Honig von Bienen in demselben Zeitraum und aus Trachtquellen desselben geografischen Ursprungs natürlich erzeugt wurde, vollständig oder überwiegend den angegebenen Pflanzen entstammt und die entsprechenden typischen organoleptischen, mikroskopischen und chemisch-physikalischen Merkmale aufweist.

Der D.I.B. hat diese Möglichkeit der Doppelbezeichnung ausschließlich für die Kombination Tanne und Fichte (Tannen-/Fichtenhonig) zugelassen.

### 3.3 Honige mit regionaler, territorialer oder topografischer Herkunftsangabe

#### Waldhonig, Wald- und Blütenhonig

Waldhonig ist Honigtauhonig, der vollständig von Pflanzen aus Wäldern stammt. Parkanlagen in städtischen Umgebungen gelten nicht als Wald. Der Honigtauanteil muss überwiegen. Abhängig von der Trachtzusammensetzung insgesamt weisen Waldhonige eine Färbung von dunkel bernsteinfarben bis dunkelbraun und ein intensives malziges Aroma mit unterschiedlichen Komponenten auf. Waldhonige bleiben in der Regel lange flüssig oder zähflüssige bzw. weisen eine weiche Konsistenz auf. Die elektrische Leitfähigkeit beträgt mindestens 0,80 mS/cm.

Zu den typischen mikroskopischen Merkmalen eines Waldhonigs gehören Honigtauelemente wie Pilzelemente und Algen sowie kristalline Masse.

Honige mit ergänzenden territorialen Angaben (z.B. „Bayerischer Waldhonig“) müssen zusätzlich **vollständig** aus dem angegebenen Gebiet stammen.

Die Verwendung derartiger Bezeichnungen bedarf der Genehmigung durch den D.I.B. Bisher zulässig: Bayerischer Waldhonig, Schwarzwaldhonig.

Die Doppelbezeichnung „Wald- und Blütenhonig“ wurde vom D.I.B. 1991 eingeführt. Der Waldhoniganteil sollte mindestens 30 % betragen. Das bedeutet, dass die typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale des Waldhoniganteils deutlich vorhanden sein müssen. Als Mindestgrenze für die elektrische Leitfähigkeit wurde 0,70 mS/cm festgelegt (2012).

### 3.4 Honige mit Angabe einer unspezifischen und einer spezifischen botanischen Herkunft

#### Frühjahrsblüte mit Akazienhonig, Sommertracht mit Lindenhonig etc.

Voraussetzung für die Verwendung dieser Bezeichnungen ist, dass der Honig von Bienen in **demselben Zeitraum** und aus Trachtquellen **desselben geografischen Ursprungs natürlich**

**erzeugt** wurde. Die spezifische botanische Sorte (diesbezüglicher Trachtanteil mindestens 30 %) ist hinter die Allgemeinbezeichnung zu setzen. Die beiden Ausdrücke sind mit dem Wort „mit“ zu verbinden.

Der D.I.B. hat für Honige, die über ein besonders kräftiges Aroma verfügen (Linde, Heide, Löwenzahn etc.) diese Möglichkeit der Doppelbezeichnung vorgesehen. Die typischen organoleptischen, mikroskopischen und chemisch-physikalischen Merkmale des Anteils mit der spezifischen Angabe müssen deutlich erkennbar sein.

### **3.5 Honige mit einer allgemeinen, nicht sortenspezifischen Bezeichnung**

#### 3.5.1 Blütenhonig

Blütenhonig entstammt dem Nektar von Blütenpflanzen, wobei mehrere oder zahlreiche Pflanzenarten beteiligt sein können. Geringfügige Trachtanteile aus Honigtau gelten als vertretbar. Farbe, Konsistenz, Geruch und Geschmack sind abhängig von der Art der beteiligten Blüentracht und variieren stark. Die elektrische Leitfähigkeit reicht von ca. 0,20 bis 0,70 mS/cm.

#### 3.5.2 Frühjahrsblütenhonig oder Frühjahrstrachthonig

Ein Frühjahrsblütenhonig muss die Voraussetzung eines Blütenhonigs erfüllen, also mehr als 60 % Nektaranteil aufweisen und die Nektar liefernden Blütenpflanzen (erkennbar am Pollenbild) müssen auch in den Frühjahrsmonaten blühen. Die Bezeichnung Frühjahrstrachthonig ist allgemeiner als Frühjahrsblütenhonig, da der Anteil Nektar bzw. Honigtau hier keine Rolle spielt, gleichwohl muss auch hier die Tracht aus dem Frühjahr stammen. Normalerweise überwiegt bei der Frühjahrstracht der Nektaranteil, so dass die Bezeichnung Frühjahrsblütenhonig unproblematisch und eher zu bevorzugen ist..

#### 3.5.3 Sommertrachthonig - Sommerblütenhonig

Beide Bezeichnungen sind nicht identisch, wenn auch der Honig der gleichen Jahreszeit entstammt.

Ein Sommerblütenhonig muss die Voraussetzung eines Blütenhonigs erfüllen, also mehr als 60 % Nektaranteil aufweisen und die Nektar liefernden Blütenpflanzen (erkennbar am Pollenbild) müssen auch in den Sommermonaten blühen.

Sommertrachthonig entstammt den Sommermonaten. Er enthält Nektar von Blütenpflanzen und kann Honigtauanteile enthalten, die sich in Farbe, Aroma und der elektrischen Leitfähigkeit niederschlagen. Diese Bezeichnung ist allgemeiner als der Sommerblütenhonig, da der Anteil Nektar bzw. Honigtau hier keine Rolle spielt. Da es im Sommer in vielen Teilen Deutschlands häufig zu Honigtauproduktion kommt und dieser auch gern seitens der Honigbienen gesammelt wird, sollte man eher die Bezeichnung Sommertrachthonig anstelle von Sommerblütenhonig wählen, um auf der sicheren Seite bzgl. der Deklaration zu sein.