

## Merkblatt für die Kennzeichnung von Honig

Honig in Vorverpackungen, darf nur an andere (mit Ausnahme von Personen des eigenen Haushaltes/Familienangehörige) abgegeben werden, wenn folgende Kennzeichnungselemente angegeben sind:

- a. Verkehrsbezeichnung laut Anlage 1 der Honigverordnung (siehe Folgeseite)
- b. Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers oder Verpackers
- c. Herkunftsangabe: Ursprungsländer bzw. Ursprungsland bezüglich der Erzeugung des Honigs
- d. Nettofüllmenge
- e. Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist unverschlüsselt mit den Worten "mindestens haltbar bis..." unter Angabe von Tag, Monat und Jahr in dieser Reihenfolge anzugeben.

Hinweis: Bei Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsfrist mehr als 3 Monate beträgt, gibt es teilweise Ausnahmen von der Forderung nach einer taggenauen Fristangabe. Allerdings wäre bei einer nicht taggenauen Angabe eine zusätzliche Loskennzeichnung nach LKV erforderlich. Somit deckt demgegenüber die oben genannte Forderung einer taggenauen Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums die Forderungen der Lebensmittel- und der Los-Kennzeichnungsverordnung gleichzeitig ab. (Ein Los ist die Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde. Die Loskennzeichnung ist von Ihnen festzulegen. Sie kann zum Beispiel das Herstellungsdatum o. ä. sein. Der Losangabe ist der Buchstabe "L" voranzustellen.)

Nach europäischer Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sind die o. g. Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln auf der Packung oder dem daran befestigten Etikett an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar (Schriftgröße mind. 1,2 mm) und dauerhaft anzubringen. Angaben, die eine gesundheits- bzw. krankheitsbezogene Werbung darstellen, sind im Rahmen der Kennzeichnung unzulässig.

Die Regelungen des Eichgesetzes und der Preisangabenverordnung bleiben von diesem Merkblatt unberührt (u. a. auch in Bezug auf die abweichenden Schriftgrößen bei den Füllmengenangaben nach Fertigpackungsverordnung).

Die Angabe der Verkehrsbezeichnung und der Füllmenge sind im gleichen Sichtfeld anzubringen.

Wird der Honig durch Einsatz von Fernkommunikationstechniken (Fernabsatz, z.B. Internet) zum Verkauf angeboten, so sind die Regelungen gemäß Artikel 14 LMIV einzuhalten.

### Rechtliche Grundlagen (jeweils in den gültigen Fassungen):

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 03.06.2013 (BGBl. I S.1426)
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) (ABl.EU L 304/18),
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) vom 5. Juli 2017
- Honig-Verordnung (HonigV) vom 16.Januar 2004 (BGBl. I S.92)
- Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV) vom 23.Juni 1993 (BGBl. I S.1022)

## Auszug Anlage 1 Abschnitt II Honigverordnung

### Honigarten

Nach Herkunft, Gewinnungsart, Angebotsform oder Zweckbestimmung werden folgende Honigarten unterschieden:

Verkehrsbezeichnung	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. gefilterter Honig	Honig, der gewonnen wird, indem anorganische oder organische Fremdstoffe so entzogen werden, dass Pollen in erheblichem Maße entfernt werden
9. Backhonig	Honig, der für industrielle Zwecke oder als Zutat für andere Lebensmittel, die anschließend verarbeitet werden, geeignet ist

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Meißen  
Remonteplatz 8 und 10  
01558 Großenhain  
Tel.: 03521 – 725 3502 / 3504

E-Mail: [lueva@kreis-meissen.de](mailto:lueva@kreis-meissen.de)

i.A.  
gez. Klaue  
Amtsleiter