

Schweizerisches Lebensmittelrecht Stand März 2016

Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft

11. Kapitel: Honig, Gelée royale und Blütenpollen

1. Abschnitt: Honig

Art. 76 Definitionen

¹ Honig ist der süsse Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektar und Honigtau oder andere zuckerhaltige Sekrete lebender Pflanzenteile aufnehmen, durch körpereigene Stoffe bereichern, in ihrem Körper verändern, in Waben speichern und reifen lassen. Er kann flüssig, dickflüssig oder kristallin sein.¹

² Blütenhonig ist Honig, der hauptsächlich aus Nektariensäften von Blüten stammt.

³ Honigtauhonig ist Honig, der hauptsächlich aus Sekreten lebender Pflanzenteile oder aus sich auf solchen befindlichen Sekreten stammt.

⁴ Waben- oder Scheibenhonig ist Honig, den die Bienen in den gedeckelten, brutfreien Zellen frisch gebauter Waben speichern und der in ganzen oder geteilten Waben gehandelt wird.

⁵ Honig mit Wabenteilen ist Honig, der ein oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält.

⁶ Tropfhonig ist Honig, der durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird.

⁷ Schleuderhonig ist Honig, der durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird.

⁸ Presshonig ist Honig, der durch Pressen der brutfreien Waben gewonnen wird; die Waben dürfen dabei nicht oder nur gelinde erwärmt werden.

Art. 77 Anforderungen

¹ Der Wassergehalt beträgt höchstens:

a. bei Honig: 21 Massenprozent;

b. bei Heidehonig (*Calluna*) und Kleehonig (*Trifolium sp.*): 23 Massenprozent.

² Honig darf nicht übermässig erhitzt werden. Als Überhitzungskriterien gelten die Honigdiastase und der Hydroxymethylfurfural-Gehalt des Honigs.

³ Im Übrigen gelten die Anforderungen nach Kapitel 23A «Honig» des Schweizerischen Lebensmittelbuches (SLMB).

Art. 78 Kennzeichnung

¹ An Stelle der Sachbezeichnung «Honig» dürfen folgende Sachbezeichnungen verwendet werden:

a. Blütenhonig;

b. Honigtauhonig; Die Bezeichnung „Waldhonig“ wird im SLMB Kp. 23A als Synonym für Honigtau-honig erwähnt. Sie hat sich in der Fachliteratur fest etabliert, ebenso beim Konsumenten.

c. Tropfhonig;

d. Schleuderhonig;

e. Presshonig.

² Waben- oder Scheibenhonig sowie Honig mit Wabenteilen müssen als solche gekennzeichnet werden.

³ Honig, der einen fremden Geschmack oder Geruch aufweist, in Gärung oder Schäumung übergegangen oder zu stark erhitzt worden ist, muss als «Backhonig» oder «Industriehonig» bezeichnet werden.

⁴ Die Sachbezeichnung kann, ausser bei Backhonig und Industriehonig, ergänzt werden durch:

a. die Angabe der Herkunft aus bestimmten Blüten oder Pflanzen, wenn der Honig überwiegend aus diesen stammt und wenn er deren sensorische, physikalisch-chemische und mikroskopische Merkmale aufweist;

b. einen regionalen, territorialen oder topografischen Namen, wenn der Honig aus der angegebenen Gegend stammt; die Bestimmungen der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997¹ bleiben vorbehalten.