

**RICHTLINIE 2001/110/EG DES RATES**  
**vom 20. Dezember 2001**  
**über Honig**

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 37,

auf Vorschlag der Kommission <sup>(1)</sup>,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments <sup>(2)</sup>,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(3)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Bestimmte vertikale Richtlinien im Lebensmittelbereich sind gemäß den Schlussfolgerungen des Europäischen Rates von Edinburgh vom 11. und 12. Dezember 1992, die durch die Schlussfolgerungen des Europäischen Rates von Brüssel vom 10. und 11. Dezember 1993 bestätigt wurden, zu vereinfachen, so dass nur die grundlegenden Anforderungen berücksichtigt werden, denen die durch die jeweiligen Richtlinien geregelten Erzeugnisse entsprechen müssen, damit sie im Binnenmarkt frei verkehren können.
- (2) Die Richtlinie 74/409/EWG des Rates vom 22. Juli 1974 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend Honig <sup>(4)</sup> wurde damit begründet, dass es durch die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über den Begriff Honig, seine verschiedenen Arten und die Merkmale, denen er entsprechen muss, zu unlauterem Wettbewerb kommen und dadurch der Verbraucher irreführt werden könnte, mit den entsprechenden direkten Auswirkungen auf die Schaffung und das Funktionieren des gemeinsamen Marktes.
- (3) Mit der Richtlinie 74/409/EWG und ihren späteren Änderungen wurden daher Begriffsbestimmungen festgelegt, die verschiedenen Honigarten, die unter entsprechenden Verkehrsbezeichnungen in den Handel gebracht werden können, bestimmt und gemeinsame Vorschriften für die Zusammensetzung sowie die wichtigsten Angaben auf dem Etikett festgelegt, um den freien Verkehr dieser Erzeugnisse in der Gemeinschaft zu gewährleisten.
- (4) Aus Gründen der Klarheit sollte die Richtlinie 74/409/EWG daher gefasst werden, damit die Vorschriften über die Produktions- und Vermarktungsbedingungen für Honig leichter zu verstehen sind sowie auch, um sie den allgemeinen Lebensmittelvorschriften der Gemeinschaft, insbesondere den Vorschriften über die Etikettierung, die Kontaminanten und Analyseverfahren anzupassen.
- (5) Vorbehaltlich bestimmter Bedingungen sind die allgemeinen Etikettierungsbestimmungen für Lebensmittel der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments

und des Rates <sup>(5)</sup> anwendbar. In Anbetracht des engen Zusammenhangs zwischen der Qualität des Honigs und seiner Herkunft ist unbedingt sicherzustellen, dass vollständige Informationen zu diesen Aspekten gegeben werden, damit der Verbraucher nicht über die Qualität des Erzeugnisses irreführt wird. Damit den besonderen Interessen der Verbraucher bezüglich der geographischen Merkmale von Honig Rechnung getragen wird, und eine vollständige Transparenz in dieser Hinsicht sichergestellt ist, ist es erforderlich, dass das Ursprungsland, in dem der Honig erzeugt wurde, auf dem Etikett angegeben wird.

- (6) Dem Honig dürfen weder Pollen noch andere honigeigene Bestandteile entzogen werden, es sei denn, dass dies beim Entziehen von anorganischen oder organischen Fremdstoffen unvermeidbar ist. Das Entziehen kann durch Filtration erfolgen. Wird durch diese Filtration eine beträchtliche Menge von Pollen entzogen, so ist der Verbraucher darüber durch eine entsprechende Angabe auf dem Etikett korrekt zu informieren.
- (7) Dem Honig, dessen Verkehrsbezeichnung durch Angaben, die sich auf die Herkunft aus Blüten oder Pflanzenteilen oder auf die regionale, territoriale oder topographische Herkunft beziehen, oder durch besondere Qualitätskriterien ergänzt werden, darf kein gefilterter Honig zugesetzt werden. Um die Markttransparenz zu verbessern, ist die Etikettierung von gefiltertem Honig und von Backhonig bei jedem Handelsgeschäft in losem Zustand obligatorisch.
- (8) Wie bereits in der Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament und den Rat vom 24. Juni 1994 über die Lage der Bienenzucht in Europa festgehalten, wird die Kommission gegebenenfalls Analyseverfahren einführen, um die Einhaltung der Merkmale der Zusammensetzung und die Richtigkeit aller weiteren besonderen Angaben bei allen in der Gemeinschaft vermarkteten Honigarten zu gewährleisten.
- (9) Es empfiehlt sich, die bei der Ausarbeitung einer neuen Kodexnorm für Honig geleistete Arbeit, gegebenenfalls mit entsprechenden Anpassungen an die spezifischen Erfordernisse der Gemeinschaft, zu berücksichtigen.
- (10) Gemessen an den Grundsätzen der Subsidiarität und der Verhältnismäßigkeit nach Artikel 5 des Vertrags kann das Ziel der Festlegung gemeinsamer Begriffsbestimmungen und Vorschriften für die betreffenden Produkte und der Anpassung der Bestimmungen an die allgemeinen Lebensmittelvorschriften der Gemeinschaft von den Mitgliedstaaten nicht ausreichend erreicht werden; aufgrund der Art dieser Richtlinie kann dieses Ziel besser auf Gemeinschaftsebene erreicht werden. Die Richtlinie geht nicht über das zur Erreichung des genannten Ziels erforderliche Maß hinaus.

<sup>(1)</sup> ABl. C 231 vom 9.8.1996, S. 10.

<sup>(2)</sup> ABl. C 279 vom 1.10.1999, S. 91.

<sup>(3)</sup> ABl. C 56 vom 24.2.1997, S. 20.

<sup>(4)</sup> ABl. L 221 vom 12.8.1974, S. 10. Richtlinie zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 1985 über den Beitritt Spaniens und Portugals.

<sup>(5)</sup> ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.

- (11) Die zur Durchführung dieser Richtlinie erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse<sup>(1)</sup> erlassen werden.
- (12) Um neue Handelshemmnisse zu vermeiden, sollten die Mitgliedstaaten darauf verzichten, für die betreffenden Erzeugnisse einzelstaatliche Rechtsvorschriften zu erlassen, die nicht in dieser Richtlinie vorgesehen sind —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

#### Artikel 1

Diese Richtlinie gilt für die in Anhang I beschriebenen Erzeugnisse. Diese Erzeugnisse müssen den in Anhang II festgelegten Anforderungen entsprechen.

#### Artikel 2

Die Richtlinie 2000/13/EG gilt unter den nachstehenden Bedingungen für die in Anhang I beschriebenen Lebensmittel:

1. Die Bezeichnung „Honig“ ist den in Anhang I Ziffer 1 definierten Erzeugnissen vorbehalten und im Handel zur Benennung dieses Erzeugnisses zu verwenden.
2. Die in Anhang I Ziffern 2 und 3 vorgesehenen Verkehrsbezeichnungen sind den dort definierten Erzeugnissen vorbehalten und im Handel zur Benennung dieser Erzeugnisse zu verwenden. Diese Verkehrsbezeichnungen können durch die einfache Verkehrsbezeichnung „Honig“ ersetzt werden, sofern es sich nicht um gefilterten Honig, Wabenhonig, Honig mit Wabenteilen bzw. Wabenstücke in Honig oder Backhonig handelt.

Jedoch

- a) müssen bei Backhonig die Worte „nur zum Kochen und Backen“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung auf dem Etikett erscheinen;
- b) können — mit Ausnahme von gefiltertem Honig und Backhonig — die Verkehrsbezeichnungen durch Angaben ergänzt werden, die sich auf Folgendes beziehen:
  - Herkunft aus Blüten oder Pflanzenteilen, wenn das Erzeugnis vollständig oder überwiegend der angegebenen Herkunft ist und die dieser Herkunft entsprechenden organoleptischen, physikalisch-chemischen und mikroskopischen Eigenschaften besitzt;
  - regionale, territoriale oder topographische Herkunft, wenn das Erzeugnis vollständig der angegebenen Herkunft ist;
  - besondere Qualitätskriterien.
3. Wurde Backhonig als Zutat in einem zusammengesetzten Lebensmittel verwendet, so kann die Bezeichnung „Honig“ in der Verkehrsbezeichnung des zusammengesetzten Lebensmittels anstelle der Bezeichnung „Backhonig“ verwendet werden. In dem Verzeichnis der Zutaten ist jedoch die vollständige Bezeichnung gemäß Anhang I Ziffer 3 zu verwenden.

4. a) Das Ursprungsland bzw. die Ursprungsländer, in dem/denen der Honig erzeugt wurde, ist/sind auf dem Etikett anzugeben.

Hat der Honig seinen Ursprung in mehr als einem Mitgliedstaat oder Drittland, so kann statt dessen folgende Angabe gewählt werden:

- „Mischung von Honig aus EG-Ländern“
- „Mischung von Honig aus Nicht-EG-Ländern“
- „Mischung von Honig aus EG-Ländern und Nicht-EG-Ländern“.

- b) Für die Zwecke der Richtlinie 2000/13/EG, insbesondere deren Artikel 13, 14, 16 und 17, gelten die Angaben gemäß Buchstabe a) als Angaben gemäß Artikel 3 der genannten Richtlinie.

#### Artikel 3

Bei gefiltertem Honig und Backhonig ist auf den Transportbehältern, den Verpackungen und in den Handelsunterlagen eindeutig die vollständige Verkehrsbezeichnung gemäß Anhang I Ziffer 1 Buchstabe b) Ziffer viii) und Ziffer 3 anzugeben.

#### Artikel 4

Die Kommission kann Verfahren einführen, mit denen überprüft werden kann, ob Honig den Bestimmungen dieser Richtlinie entspricht. Diese Verfahren werden nach dem Verfahren des Artikels 7 Absatz 2 festgelegt. Bis zur Einführung solcher Verfahren wenden die Mitgliedstaaten zur Überprüfung der Einhaltung dieser Richtlinie nach Möglichkeit international anerkannte, validierte Verfahren an, beispielsweise die vom Codex Alimentarius gebilligten Verfahren.

#### Artikel 5

Die Mitgliedstaaten erlassen für die in Anhang I definierten Erzeugnisse keine einzelstaatlichen Rechtsvorschriften, die nicht in dieser Richtlinie vorgesehen sind.

#### Artikel 6

Die zur Durchführung dieser Richtlinie erforderlichen Maßnahmen in Bezug auf die nachstehenden Sachbereiche werden nach dem Verfahren des Artikels 7 Absatz 2 erlassen:

- Anpassung dieser Richtlinie an die allgemeinen Lebensmittelvorschriften der Gemeinschaft;
- Anpassungen an den technischen Fortschritt.

#### Artikel 7

(1) Die Kommission wird von dem mit Artikel 1 des Beschlusses 69/414/EWG<sup>(2)</sup> eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuss (nachstehend „Ausschuss“ genannt) unterstützt.

(2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

(3) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

<sup>(1)</sup> ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

<sup>(2)</sup> ABl. L 291 vom 19.11.1969, S. 9.

*Artikel 8*

Die Richtlinie 74/409/EWG wird ab 1. August 2003 aufgehoben.

Bezugnahmen auf die aufgehobene Richtlinie gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Richtlinie.

*Artikel 9*

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 1. August 2003 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Diese Vorschriften sind so anzuwenden, dass

- die Vermarktung der in Anhang I genannten Erzeugnisse, sofern sie den in der vorliegenden Richtlinie festgelegten Begriffsbestimmungen und Vorschriften entsprechen, ab dem 1. August 2003 zugelassen ist;
- die Vermarktung von Erzeugnissen, die der vorliegenden Richtlinie nicht entsprechen, ab dem 1. August 2004 verboten ist.

Die Vermarktung von Erzeugnissen, die der vorliegenden Richtlinie nicht entsprechen, aber bis zum 1. August 2004 entspre-

chend der Richtlinie 74/409/EWG etikettiert wurden, ist jedoch bis zur Erschöpfung der Vorräte gestattet.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in diesen Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten einer solchen Bezugnahme.

*Artikel 10*

Diese Richtlinie tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

*Artikel 11*

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 20. Dezember 2001.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

C. PICQUÉ

## ANHANG I

**VERKEHRSBEZEICHNUNGEN, BESCHREIBUNG UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN DER ERZEUGNISSE**

1. Honig ist der natursüße Stoff, der von Bienen der Art *Apis mellifera* erzeugt wird, indem die Bienen Nektar von Pflanzen oder Absonderungen lebender Pflanzenteile oder sich auf den lebenden Pflanzenteilen befindliche Sekrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen, durch Kombination mit eigenen spezifischen Stoffen umwandeln, einlagern, dehydrieren und in den Waben des Bienenstockes speichern und reifen lassen.
2. Die hauptsächlichsten Honigarten sind:
  - a) Nach Herkunft:
    - i) Blütenhonig oder Nektarhonig  
aus dem Nektar von Pflanzen stammender Honig;
    - ii) Honigtauhonig  
Honig, der hauptsächlich aus auf lebenden Pflanzenteilen befindlichen Sekreten von an Pflanzen saugenden Insekten (Hemiptera), oder aus Absonderungen lebender Pflanzenteile stammt.
  - b) Nach Herstellungsart und/oder Angebotsform:
    - iii) Wabenhonig oder Scheibenhonig  
Von den 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.
    - iv) Honig mit Wabenteilen oder Wabenstücke in Honig  
Honig, der ein oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält.
    - v) Tropfhonig  
Durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnener Honig.
    - vi) Schleuderhonig  
Durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnener Honig;
    - vii) Presshonig  
Durch Pressen der brutfreien Waben ohne Erwärmen oder mit gelindem Erwärmen auf höchstens 45 °C gewonnener Honig.
    - viii) Gefilterter Honig  
Honig, der gewonnen wird, indem anorganische oder organische Fremdstoffe so entzogen werden, dass Pollen in erheblichem Maße entfernt werden.
3. Backhonig  
Honig, der a) für industrielle Zwecke oder als Zutat für andere Lebensmittel, die anschließend verarbeitet werden, geeignet ist und der b)
  - einen fremden Geschmack oder Geruch aufweisen kann oder
  - in Gärung übergegangen sein oder gegoren haben kann oder
  - überhitzt worden sein kann.

## ANHANG II

## MERKMALE DER ZUSAMMENSETZUNG DES HONIGS

Honig besteht im wesentlichen aus verschiedenen Zuckerarten, insbesondere aus Fructose und Glucose sowie aus organischen Säuren, Fermenten und beim Honigsammeln aufgenommenen festen Partikeln. Die Farbe des Honigs reicht von beinahe farblos bis dunkelbraun. Er kann von flüssiger, dickflüssiger oder ganz bis teilweise kristalliner Beschaffenheit sein. Die Unterschiede in Geschmack und Aroma werden von dem jeweiligen botanischen Ursprung bestimmt.

Dem Honig dürfen weder Lebensmittelzutaten noch Lebensmittelzusatzstoffe noch andere Stoffe als Honig beigegeben worden sein, soll er als Honig in Verkehr gebracht oder in einem für den menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnis verwendet werden. Der Honig muss, soweit möglich, frei von organischen und anorganischen Fremdstoffen sein. Er darf — vorbehaltlich Anhang I Ziffer 3 — keinen fremden Geschmack oder Geruch aufweisen und nicht in Gärung sein und darf weder einen künstlich veränderten Säuregrad haben noch so stark erhitzt worden sein, dass die natürlichen Enzyme vernichtet oder in erheblicher Weise inaktiviert wurden.

Unbeschadet des Anhangs I Ziffer 2 Buchstabe b) Ziffer viii) dürfen dem Honig weder Pollen noch honigeigene Bestandteile entzogen werden, es sei denn, dass dies beim Entziehen von anorganischen oder organischen Fremdstoffen unvermeidbar ist.

Soll er als Honig in Verkehr gebracht oder in einem für den menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnis verwendet werden, muss der Honig folgende Merkmale aufweisen:

1. Zuckergehalt
  - 1.1. Fructose- und Glucosegehalt (Summe)
    - Blütenhonig, mindestens 60 g/100 g,
    - Honigtauhonig, allein oder in Mischung mit Blütenhonig, mindestens 45 g/100 g.
  - 1.2. Saccharosegehalt
    - Im Allgemeinen, höchstens 5 g/100 g,
    - Honig von Robinie (*Robinia pseudoacacia*), Luzerne (*Medicago sativa*), Banksia menziesii, Süßklee (*Hedysarum*), Roter Eukalyptus (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, *Citrus* spp., höchstens 10 g/100 g,
    - Honig von Lavendel (*Lavandula* spp.), Borretsch (*Borago officinalis*), höchstens 15 g/100 g.
2. Wassergehalt
  - Im Allgemeinen, höchstens 20 %,
  - Honig von Heidekraut (*Calluna*) und Backhonig im Allgemeinen, höchstens 23 %,
  - Backhonig von Heidekraut (*Calluna*) höchstens 25 %.
3. Gehalt an wasserunlöslichen Stoffen
  - Im Allgemeinen, höchstens 0,1 g/100 g,
  - Presshonig, höchstens 0,5 g/100 g.
4. Elektrische Leitfähigkeit
  - Nachstehend nicht aufgeführte Honigarten und Mischungen dieser Honigarten, höchstens 0,8 mS/cm,
  - Honigtauhonig und Kastanienhonig und Mischungen dieser Honigarten mit Ausnahme der nachstehend aufgeführten Honigarten, mindestens 0,8 mS/cm.
  - Ausnahmen: Honig von Erdbeerbaum (*Arbutus unedo*), Glockenheide (*Erica*), Eukalyptus, Linden (*Tilia* spp), Heidekraut (*Calluna vulgaris*), (*Leptospermum*), Teebaum (*Melaleuca* spp.)
5. Gehalt an freien Säuren
  - Im Allgemeinen höchstens 50 Milliäquivalente Säure pro kg,
  - Backhonig, höchstens 80 Milliäquivalente Säure pro kg.

6. Diastaseindex und Hydroxymethylfurfurolgehalt (HMF), bestimmt nach der Behandlung und Mischung
- a) Diastaseindex (Schade-Skala):
- Im Allgemeinen mit Ausnahme von Backhonig, mindestens 8,
  - Honigarten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt (z. B. Zitrushonig) und einem HMF-Gehalt von höchstens 15 mg/kg mindestens 3.
- b) HMF
- Im Allgemeinen, mit Ausnahme von Backhonig, höchstens 40 mg/kg (vorbehaltlich der Bestimmungen unter Buchstabe a) zweiter Gedankenstrich),
  - Honig mit angegebenem Ursprung in Regionen mit tropischem Klima und Mischungen solcher Honigarten, höchstens 80 mg/kg.
-