



Erläuterungen zu Prüfparametern der Qualitäts- und Sortenanalytik von Honig

Tabelle 1: Ausgewählte Qualitätsparameter in Honig nach HonigV, DIB und weiteren bayerischen Imkerverbänden

	Anforderung HonigV	Anforderung DIB ¹	Informationen
Wassergehalt	max. 20 % (Heide 23 %)	max. 18 % (Heide 21,4 %)	je höher der Wasseranteil, desto schneller setzt Gärung ein
Invertase-Aktivität	keine Anforderungen	mind. 64 U/kg (natürlich enzymschwache Honige: mind. 45 U/kg)	Honig-typisches Enzym; verringerte Aktivität u.a. nach zu starker Erwärmung Ausnahme nach DIB: mind. 45 U/kg bei natürlich enzym-schwachen Honigen (z.B. Robinie), HMF dann max. 5 mg/kg
Diastase-Zahl nach Schade	mind. 8 (natürlich enzym-schwache Honige: mind. 3)	keine Anforderungen	Honig-typisches Enzym; verringerte Aktivität u.a. nach starker Erwärmung Ausnahme nach HonigV: mind. 3 bei natürlich enzym-schwachen Honigen, HMF dann max. 15 mg/kg
HMF-Gehalt	max. 40 mg/kg	max. 15 mg/kg	Hydroxymethylfurfural (HMF) = Zucker-Abbauprodukt (v.a. Fructose); entsteht u.a. bei langer Lagerung oder Erwärmung von Honig; toxisch für Bienen
Sensorik (Geruch und Geschmack)	honigtypisch	honigtypisch	Veränderung durch Gärung, Fremdeintrag, Verunreinigungen, Kontaminationen (Thymol, organische Säuren) etc.
Hefegehalt	honigtypisch	honigtypisch	deutet bei hoher Zahl an Hefezellen auf aktuelle oder vorher abgestoppte Gärung hin
Stärkekörner	max. geringfügig	max. geringfügig	kann bei höherer Anzahl auf Sirup auf Stärkebasis im Honig hindeuten
Farbe	honigtypisch	honigtypisch	kann bei Abweichung auf Verunreinigungen oder Fremdeintrag (z.B. Fruchtsäfte) hindeuten
Sediment	honigtypisch	honigtypisch	zeigt partikuläre Verunreinigungen an, vermeidbare Verunreinig. dürfen nicht auftreten
Konsistenz	keine Anforderungen	flüssig oder cremig gerührt	Imkerverbände: eine Phasentrennung wird bemängelt, kristallisierender Honig muss gerührt werden

¹gilt weitgehend auch für die Nutzung des Warenzeichens des Verbands Bayerischer Bienenzüchter e.V. und der Bayerischen Imkervereinigung e.V.

Tabelle 2: Für die Festlegung der Honigsorte relevante Parameter nach HonigV/Leitsätzen für Honig, DIB und weiteren bayerischen Imkerverbänden

	Informationen
elektrische Leitfähigkeit	Information über den Mineralstoffgehalt des Honigs; Blütenhonige weisen i.d.R. eine niedrige, Honigtau-honige eine hohe elektr. Leitfähigkeit auf
pH-Wert	Maß für den sauren bzw. alkalischen Charakter einer Lösung, Honigtau-honige weisen i.d.R. einen höheren pH-Wert auf und sind damit weniger sauer als Blütenhonige
Pollenspektrum	Information über die von den Arbeiterinnen beflogenen Blütenpflanzen. Im Mikroskop werden die Herkunftspflanzen von 500 Pollen pro Honigprobe bestimmt. Sorten-Blütenhonige setzen einen fest definierten Mindestanteil an Pollen der in der Sorte genannten Pflanze voraus. Über typische Pflanzengesellschaften kann auch die Ursprungsregion des Honigs abgeschätzt werden.
Fructose/Glucose-Verhältnis	für viele Sortenhonige typisches Verhältnis von Fructose zu Glucose
Honigtau-Bestandteile	Pilzsporen, Algen, Wachsfäden/Wachswolle, kristalline Masse; müssen in Honigtau-Honigen in definierter Mindestmenge vorhanden sein; mit Einschränkungen ist z.T. auch die Honigtauquelle eingrenzbar
Sensorik (Geruch und Geschmack)	werden durch Verkostung geprüft; müssen zur ermittelten Sorte und zum Pollenspektrum passen; sortentypischer Geschmack/Geruch werden vom Verbraucher erwartet und sind für dessen Wahl einer bestimmten Honigsorte maßgebend
Farbe	muss zur ermittelten Sorte und zum Pollenspektrum passen (hell-gelb über gelb bis braun, z.T. weitere Farbnuancen)

Ausführlichere Informationen und weitere Hintergründe sind im Artikel „Qualitätsparameter und Sortenauslobung von Honig“ auf www.tgd-bayern.de zu finden.

Alle Angaben ohne Gewähr.