

...die Verkehrsbezeichnung „**Backhonig**“ in Verbindung mit „**nur zum Kochen und Backen**“, falls der Honig nicht mehr den für Honig in der Deutschen Honigverordnung festgelegten Qualitätsrichtlinien entspricht, also z.B. gärig schmeckt.

...das **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD) mit dem Terminus „Mindestens haltbar bis...“:
Das MHD bezeichnet den Zeitraum „bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält“. Honig ist bei sachgerechter Lagerung (trocken, dunkel, kühl = ca. 16°C) mehrere Jahre haltbar. Die Entwicklung von Mikroorganismen wird durch den hohen Zuckergehalt und wachstumshemmende Inhaltsstoffe unterbunden, bei verschlossenen Gläsern und trockener Lagerung erhöht sich auch der Wassergehalt nicht, es erfolgt keine Verringerung der Enzymaktivitäten und nur eine geringe Erhöhung des HMF-Gehaltes. Das MHD legt der Imker selbst fest (z.B. 24 Monate ab dem Zeitpunkt des Abfüllens in Gläser). Für Honige mit einem Wassergehalt nahe an oder über 18% wird eine kürzere Frist empfohlen. Die Angabe erfolgt z.B. in Monat und Jahr (z.B. bis Ende 04/09; werden Tag/Monat/Jahr angegeben, kann die Loskennzeichnung entfallen. Für amtliche Nachfragen sollten Rückstellproben angelegt werden.

...die **Losnummer** mit „L-...“(=Chargennummer, d.h. jede Schleuderung sollte zurückverfolgbar sein).

...die **Nennfüllmenge** (z.B. „500g“). Achtung auf Unterschreitung.

...die Angabe „**enthält gentechnisch veränderte Bestandteile**“, falls mehr als 0,9% des im Glas enthaltenen Produkts gentechnisch verändertes Material enthält. Dies trifft in Deutschland für **keinen** Honig zu, da nur die minimalen Mengen des im Honig enthaltenen Pollens solches Material darstellen könnten!

...die Angabe „Pfandglas“ oder „Leere Gläser werden zurückgenommen“.

Honig, der unter dem **Warenzeichen des D.I.B.** vermarktet wird, garantiert eine höhere als lebensmittelrechtlich vorgeschriebene Qualität.

- Der um 2% geringere **Wassergehalt** (nach DIN/AOAC) sichert eine längere Haltbarkeit und höhere Reife des Honigs.
- Der geforderte hohe Gehalt des wärmeempfindlichen Honigenzyms **Invertase** sowie der maximal zulässige Gehalt an **HMF** von 15mg/kg garantieren eine besondere Naturbelassenheit, Reife und schonende Gewinnung des Honigs. Die Messung anderer Inhaltsstoffe (z. B. Prolin, Inhibin) gibt zu erkennen, wie intensiv die Bienen das Sammelgut Nektar und Honigtau bespeichelt/bearbeitet haben.