

Überprüfung der Authentizität von Honig



Endbericht der Schwerpunktaktion A-037-25

Mai 2025

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
(BMASGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der Marktsituation von Honig, der sich am österreichischen Markt befindet, insbesondere in Bezug auf die mögliche Verfälschung durch zugefügten Zucker oder Zuckerprodukten.

52 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Sechs Proben wurden beanstandet:

- Bei drei Proben wurde eine Verfälschung festgestellt, d. h. die Probe besteht nicht ausschließlich aus Honig.
- Bei einer Probe wurde der Höchstwert für den Hydroxymethylfurfurol-Gehalt (HMF) überschritten, der ein Indikator für die Qualität von Honig ist.
- Zwei Proben waren als irreführend zu beurteilen.

Hintergrundinformation

Im Zuge der Schwerpunktaktion wurden am österreichischen Markt angebotene Honige mit der Herkunft Österreich sowie weiteren Ländern hinsichtlich Verfälschung bzw. Authentizität untersucht. Durch Fütterung während der Tracht und/oder Zugabe von Zuckern und Sirupen sowie durch falsche Angaben bezüglich der geographischen oder botanischen Herkunft sind möglicherweise Produkte am Markt, die nicht den gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich Verfälschung bzw. Authentizität entsprechen und die Verbraucher:innen damit täuschen könnten.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 52, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006 idgF
- Honigverordnung, BGBl. II Nr. 40/2004 idgF
- Lebensmittelinformations-Verordnung, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 11,5 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	46	88,5	(77 %; 95 %)
beanstandet	6	11,5	(5 %; 23 %)
gesamt	52	100,0	---

Herkunft/Echtheit:

Bei drei Honigproben wurde durch die NMR²-Untersuchung festgestellt, dass Fremdzucker vorhanden ist. Die NMR-Untersuchung zeigte dabei, dass die Qualität der untersuchten Proben untypisch für Honig ist. Bei einer Probe wurden zusätzlich Abweichungen im Aminosäureprofil festgestellt. Bei zwei Proben wurden zusätzlich Abweichungen im Zucker- und Aminosäureprofil nachgewiesen. In diesem Fall wurden die sensorischen Eigenschaften ebenfalls als abweichend beurteilt. Damit war davon auszugehen, dass die vorliegenden Proben nicht ausschließlich aus „Honig“ gemäß Honigverordnung besteht und die Proben waren als verfälscht im Sinne des LMSVG zu beurteilen.

Kennzeichnung – Irreführung:

Insgesamt waren zwei Proben als irreführend gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, insbesondere in Bezug auf die Art bzw. Zusammensetzung zu beanstanden. Eine Probe besteht nicht ausschließlich aus „Blütenhonig“, wie am Etikett angegeben; dies konnte aufgrund der chemisch/physikalischen Eigenschaften (hohe Leitfähigkeit) unterstützt durch die NMR-Untersuchung festgestellt werden. Bei einer weiteren Probe konnte anhand der sensorischen Eigenschaften (Geruch, Geschmack), unterstützt von dem mikroskopischen Befund (geringer Anteil an Edelkastanienpollen) und der NMR-Untersuchung festgestellt werden, dass diese Probe nicht vollständig oder überwiegend aus Edelkastanienhonig - wie gekennzeichnet war - besteht.

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

² Kernspinresonanzspektroskopie (NMR-Spektroskopie von englisch nuclear magnetic resonance)

Zusammensetzung:

Bei einer Probe wurde der Höchstwert für Hydroxymethylfurfurol-Gehalt (HMF) überschritten, der ein Indikator für die Qualität von Honig ist. Diese Überschreitung entsprach nicht den Anforderungen der Honigverordnung und wurden demgemäß beanstandet.

Untersuchung mittels EA-IRMS³ und Untersuchung auf taxon-spezifische DNA-Sequenzen mittels DNA-Meta-Barcoding:

Eine Referenzdatenbank auf Basis der Untersuchung authentischer Honige ist für diese beiden Methoden erst im Aufbau. Sie enthält derzeit nur einige Daten von Honigen aus Österreich. Ziel ist die Schaffung einer umfangreichen Referenzdatenbank (idealerweise auch mit Daten von authentischen Honigen aus anderen EU-Staaten und Drittländern) die als Basis für die Bewertung durch den Gutachter dient.

Eine eindeutige Beurteilung der im Zuge der Schwerpunktaktion untersuchten Proben ist daher bei beiden Untersuchungsmethoden derzeit noch nicht möglich.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.

³ Isotopenanalyse mittels Stabilisotopen-Massenspektrometrie (Elemental Analyzer-Isotope Ratio Mass Spectrometry)