

Schwerpunktbericht 10-2015 Überprüfung der Trachtangabe von Honig

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Für die Kennzeichnung von Honig gelten – neben der Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) im Allgemeinen – auch die besonderen Bestimmungen nach der Honigverordnung. Diese ermöglicht es zusätzlich zu den Pflichtangaben auch Angaben z. B. zur botanischen Tracht, der regionalen oder territorialen Herkunft oder zur Qualität zu machen. Während 2014 der Schwerpunkt bei der Überprüfung der Qualitätsauslobungen von Honigen aus Sachsen-Anhalt lag, lag dieser 2015 bei der Überprüfung von Trachtangaben, genauer bei den „sortenreinen“ Angaben, wie Raps, Linde oder Robinie. Rechtliche Grundlage dafür ist § 3 Abs. 3 Nr. 1 HonigV. Dort heißt es:

Die in Anlage 1 genannten Bezeichnungen können außer bei Erzeugnissen nach Anlage 1 Abschnitt II Nr. 8 und 9 ergänzt werden durch Angaben zur Herkunft aus Blüten oder lebenden Pflanzenteilen, wenn der Honig vollständig oder überwiegend den genannten Blüten oder Pflanzen entstammt und die entsprechenden organoleptischen, physikalisch-chemischen und mikroskopischen Merkmale aufweist.

Aus diesem Absatz lässt sich erahnen, dass sich Sortenhonige nicht nur mikroskopisch unterscheiden lassen. Insbesondere Aussehen, Geruch und Geschmack können von Sorte zu Sorte verschieden sein und sich vom Standardbild eines honiggelben, honigaromatischen Honigs unterscheiden – und so auch für Irritationen beim Verbraucher sorgen, die sich in der ein oder anderen in den vergangenen Jahren eingegangenen Beschwerdeprobe widerspiegeln.

Einen Überblick über die spezifischen Eigenschaften vieler in Deutschland vermarkteter Honige bieten – neben entsprechender Literatur – die Leitsätze für Honig des Deutschen Lebensmittelbuches. Dabei helfen insbesondere die Sensorik, das Zuckerspektrum und die Mikroskopie, aber auch die elektrische Leitfähigkeit die einzelnen Sorten zu unterscheiden. Folgende Tabelle soll die Unterschiede verschiedener Sortenhonige hinsichtlich dieser Parameter verdeutlichen:

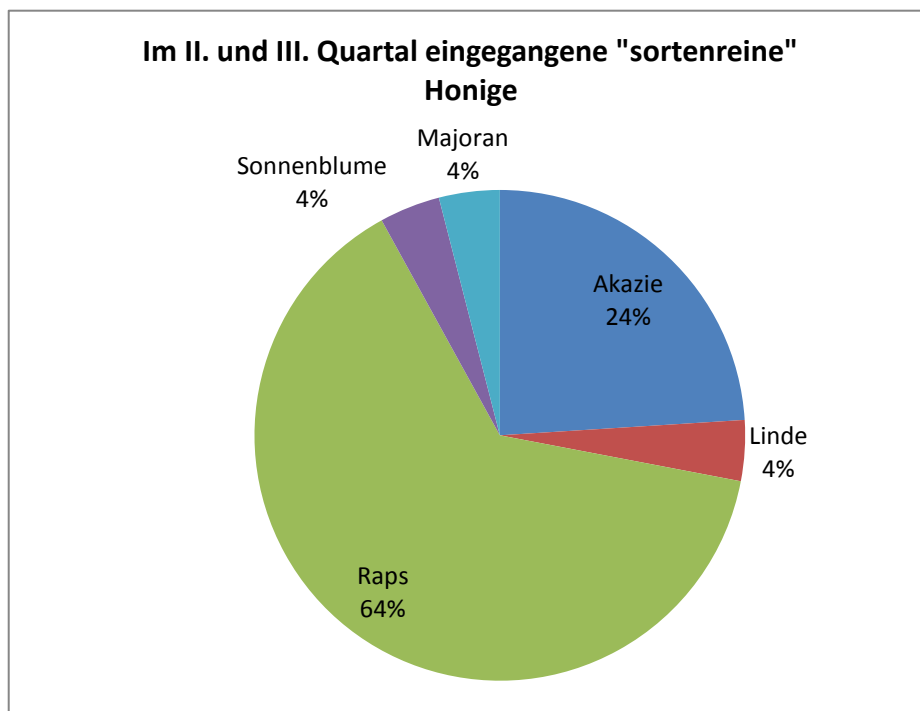
Parameter	Rapsblütenhonig	Akazienblütenhonig (Robinienblütenhonig)	Lindenhonig
Farbe	weiß bis hellbeige	klar, wasserhell bis hellgelb	beige/ gelblich mit Grünstich, je nach Honiganteil auch dunkler
Geruch	mild, schwach blumig bis kohlartig	mild, schwach aromatisch	intensiv, medizinisch-minzig, mentholartig
Geschmack	mild, schwach blumig, Mundgefühl: leicht kühlend	schwach blumig, mild, schwach aromatisch	intensiv, medizinisch-minzig, mentholartig, leicht bitter, lang anhaltend
Konsistenz/ Struktur	fest oder in der Regel durch Bearbeitung feinkristallin, cremig	flüssig, ohne Kristallisation	flüssig oder kristallin
Pollenanteil	mindestens 80 % Rapspollen	mindestens 20 % Robinienpollen	mindestens 20 % Lindenspollen
Elektrische Leitfähigkeit	höchstens 0,22 mS/cm	höchstens 0,20 mS/cm	0,30 bis 0,90 mS/cm
Verhältnis Fructose zu Glucose	höchstens 1,00	mindestens 1,55	mindestens 1,10
Farbe in mm Pfund-Graden	höchstens 30	höchstens 15	11 bis 55

Quelle: Neufassung der Leitsätze für Honig des Deutschen Lebensmittelbuches vom 30.05.2011 (BAnz. Nr. 111a vom 27.7.2011)

Welche Sorten letztendlich gewonnen werden, hängt natürlich vom Pflanzenangebot ab. Die eingereichten Honige geben daher auch ein kleines Bild über die sachsen-anhaltische Kulturlandschaft: So verwundert es sich nicht, dass ein Großteil der schließlich 25 im II. und III. Quartal 2015 zur Untersuchung eingegangenen „sortenreinen“ Proben Rapshonige waren. Im Frühling blüht Raps landesweit über die Felder und bietet daher für die Bienen ein riesiges Trachtangebot. Von den 25 eingereichten, als „sortenrein“ vermarkteten Honigen waren 16 Rapshonige.

Sechs weitere Proben waren Robinienhonige, die häufig als Akazienhonige in Verkehr gebracht werden. Beide Bezeichnungen sind nach den Leitsätzen für Honig synonym und stehen für einen Honig, der aus dem Nektar der *Robinia pseudoacacia* gewonnen wird, die oft in (städtischen) Parkanlagen und Alleen zu finden sind. Die eingereichten Proben stammten daher fast ausschließlich aus Imkereien mit Sitz in Städten.

Neben dem breit aufgestellten Rapsanbau in Sachsen-Anhalt gibt es auch eine Region, in der der Kräuteraanbau floriert. So wird um Aschersleben herum Majoran angebaut, sodass auch ein Majoranhonig zur Untersuchung eingereicht wurde. Des Weiteren wurden ein Lindenhonig und ein Sonnenblumenhonig innerhalb dieses Schwerpunktprogrammes untersucht. Einen Überblick über die eingereichten und im Schwerpunktprogramm berücksichtigten Proben gibt auch die folgende Grafik:



Die 16 untersuchten Rapshonige erwiesen sich hinsichtlich ihrer Trachtangabe als unauffällig. Die durchschnittliche Leitfähigkeit bei diesen Honigen lag bei 0,15 mS/cm, das Fructose/Glucose-Verhältnis bei 0,97. Auch die sechs Robinienhonige gaben hinsichtlich der Trachtangabe kein Grund zur Beanstandung (durchschnittliches Fructose/Glucose-Verhältnis von 1,58, durchschnittliche elektrische Leitfähigkeit von 0,15 mS/cm).

Die Beurteilung des Majoranhonigs erwies sich hingegen mangels Vergleichswerten als schwieriger. Nach Abschluss der Untersuchungen ergab sich hier jedoch kein Verdacht, dass die Trachtangabe falsch wäre. Auch der eingereichte Sonnenblumenhonig erwies sich als unauffällig (Fructose/Glucose-Verhältnis von 1,06; Leitfähigkeit von 0,36 mS/cm). Lediglich der Lindenhonig wich von den Erwartungen ab. Eingereicht wurde ein bernsteinfarbener, dickflüssiger, feinkristalliner Honig mit honigaromatischem Geschmack und Geruch. Der typische, in den Leitsätzen als intensiven, medizinisch-minzig beschriebene Geschmacks- und Geruchseindruck fehlte völlig. Das Pollenbild entsprach ebenfalls nicht dem eines Lindenhonigs.



Alles in allem erfreuen sich Trachtangaben großer Beliebtheit bei den Imkern. Oftmals erzielen sortenreine Honige auch höhere Preise als Mischtrachten. Zu den ursprünglich 20 für diesen Schwerpunkt vorgesehen Honigen wurden daher 5 weitere Proben berücksichtigt.

Insgesamt entstand bei einer von 25 Proben der Verdacht einer falschen Angabe bezüglich der Tracht. Die Vergangenheit zeigt, dass immer mal wieder Honige hinsichtlich der Sorte falsch gekennzeichnet sind bzw. Zweifel an der Richtigkeit derartiger Angaben bestehen. Daher ist die Überprüfung sortenreiner Honige auch weiterhin von Bedeutung.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle (Saale)
Tel.: 0345 5643 0 / Fax: 0345 5643 403