

Zusammensetzung von Honig

Endbericht der Schwerpunktaktion A-033-18



März 2019

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „Zusammensetzung von Honig“ war, einen Überblick über die Belastung der am österreichischen Markt angebotenen Honige mit Pyrrolizidinalkaloiden (PA) sowie über Verfälschung bzw. Authentizität zu erhalten.

50 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. 15 Proben wurden beanstandet:

- keine Probe musste wegen einer Belastung mit Pyrrolizidinalkaloiden beanstandet werden
- drei Proben bestanden nicht ausschließlich aus Honig
- zwei Proben wurden aufgrund irreführender Angaben in Bezug auf die Identität bzw. Zusammensetzung beanstandet
- bei drei Proben war der Höchstwert für den Hydroxymethylfurfurolgehalt (HMF) überschritten
- insgesamt 14 Proben wiesen eine fehlerhafte Kennzeichnung auf.

Hintergrundinformation

[Pyrrolizidinalkaloide](#) (PA) sind sekundäre Pflanzenstoffe, die von bestimmten Pflanzenarten gebildet werden, um Fraßfeinde abzuwehren. Weltweit wurden PA bisher in zahlreichen Pflanzenarten nachgewiesen. Auch heimische Pflanzen, wie z. B. Jakobskreuzkraut und Natternkopf, können PA produzieren. Pyrrolizidinalkaloide können die Gesundheit, insbesondere die Leber, schädigen. Diese Stoffe können von den Bienen durch das Sammeln von Pyrrolizidinalkaloid-haltigen Pollen direkt in Honig eingebracht werden. Derart verunreinigter Honig ist eine der Hauptquellen, über die Verbraucherinnen und Verbraucher Pyrrolizidinalkaloide aufnehmen können.

Im Zuge der Schwerpunkt-Aktion wurde der am österreichischen Markt angebotene Honig auch auf Verfälschungen bzw. seine Authentizität untersucht. Hydroxymethylfurfurol (HMF) beispielsweise entsteht, wenn Zucker oder Kohlenhydrate erhitzt werden. Ein hoher HMF-Wert im Honig weist auf länger anhaltende Lagerung oder eine nicht erlaubte Erwärmung hin. Der HMF-Gehalt in frisch geschleudertem Honig ist sehr gering. In der EU gilt ein Grenzwert von maximal 40 mg/kg für Honig, der unter europäischen Bedingungen produziert wurde.

Durch Fütterung während der Tracht und/oder Zugabe von Zuckern und Sirupen sowie durch falsche Angaben hinsichtlich der geographischen oder botanischen Herkunft sind Produkte am Markt, die nicht den gesetzlichen Anforderungen entsprechen und die Konsumentin und den Konsumenten damit täuschen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 50

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz LMSVG, BGBl II Nr. 13/2006 idgF
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (EG-ClaimsV)
- Honigverordnung BGBl II Nr. 40/2004 idgF
- Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 30 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	35	70,0	(56 %; 81 %)
beanstandet	15	30,0	(19 %; 44 %)
gesamt	50	100,0	---

Wie bereits bei einer im Jahr 2016 durchgeführten Schwerpunkt-Aktion „Pyrrolizidinalkaloide in Honig“ musste keine der 50 untersuchten Proben wegen dieser Substanzen beanstandet werden. Bei 24 der 50 Proben handelt es sich um österreichischen Honig: Bei 14 Proben konnten keine PA nachgewiesen werden, sieben Proben weisen PA-Gehalte zwischen 10 und 20 µg/kg auf, zwei Proben lagen zwischen 10 und 20 µg/kg und eine Probe wies einen PA-Gehalt von 41,48 µg/kg auf. 26 Proben stammen entweder aus Nicht-EU-Ländern oder wiesen die Angabe „Mischung von Honig aus EU- und Nicht-EU-Ländern“ auf. Hier betrug die höchste Konzentration 85,61 µg/kg.

15 Proben wurden aus folgenden Gründen beanstandet:

- Zwei Proben wiesen irreführende Angaben in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels hinsichtlich ihrer Zusammensetzung gemäß § 5 Absatz 2 LMSVG auf. Eine Probe wurde als „verfälscht“ beurteilt. In allen drei genannten Fällen wurde festgestellt, dass die jeweiligen Proben nicht ausschließlich aus Honig bestehen.
- Zwei Proben wurden aufgrund irreführender Angaben in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels hinsichtlich Identität bzw. Zusammensetzung gemäß § 5 Absatz 2 LMSVG beanstandet.
- Bei drei Proben war der Höchstwert für den Hydroxymethylfurfuroolgehalt (HMF) gemäß Honigverordnung BGBl II Nr. 40/2004 idgF überschritten.
- Bei insgesamt 14 Proben war die Kennzeichnung mangelhaft und wurde beanstandet.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit 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.

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.