

# Qualitätskontrolle Honig

## Beanstandungsgrundlagen bayerischer Honige

---

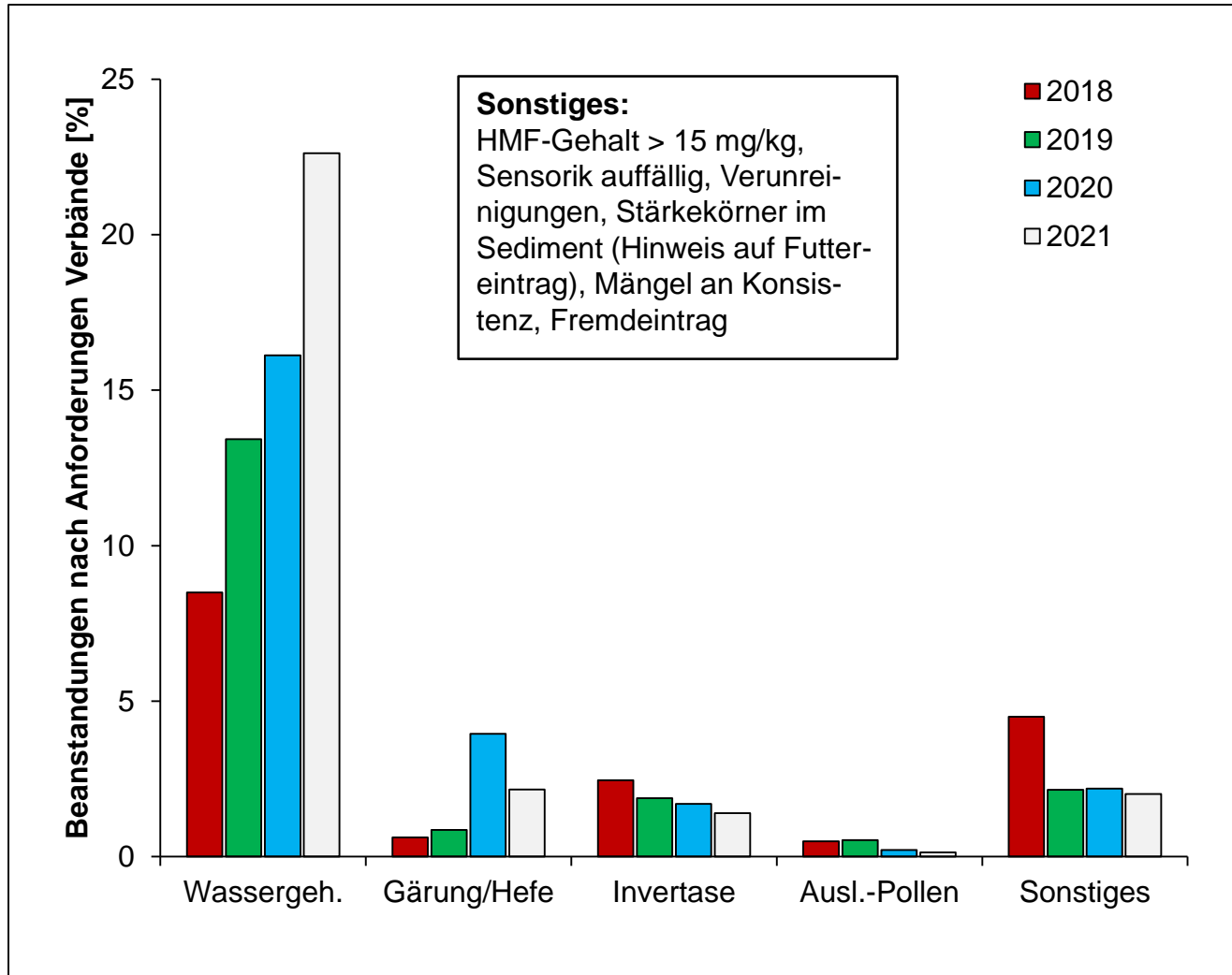


### Schulungsunterlage Honig

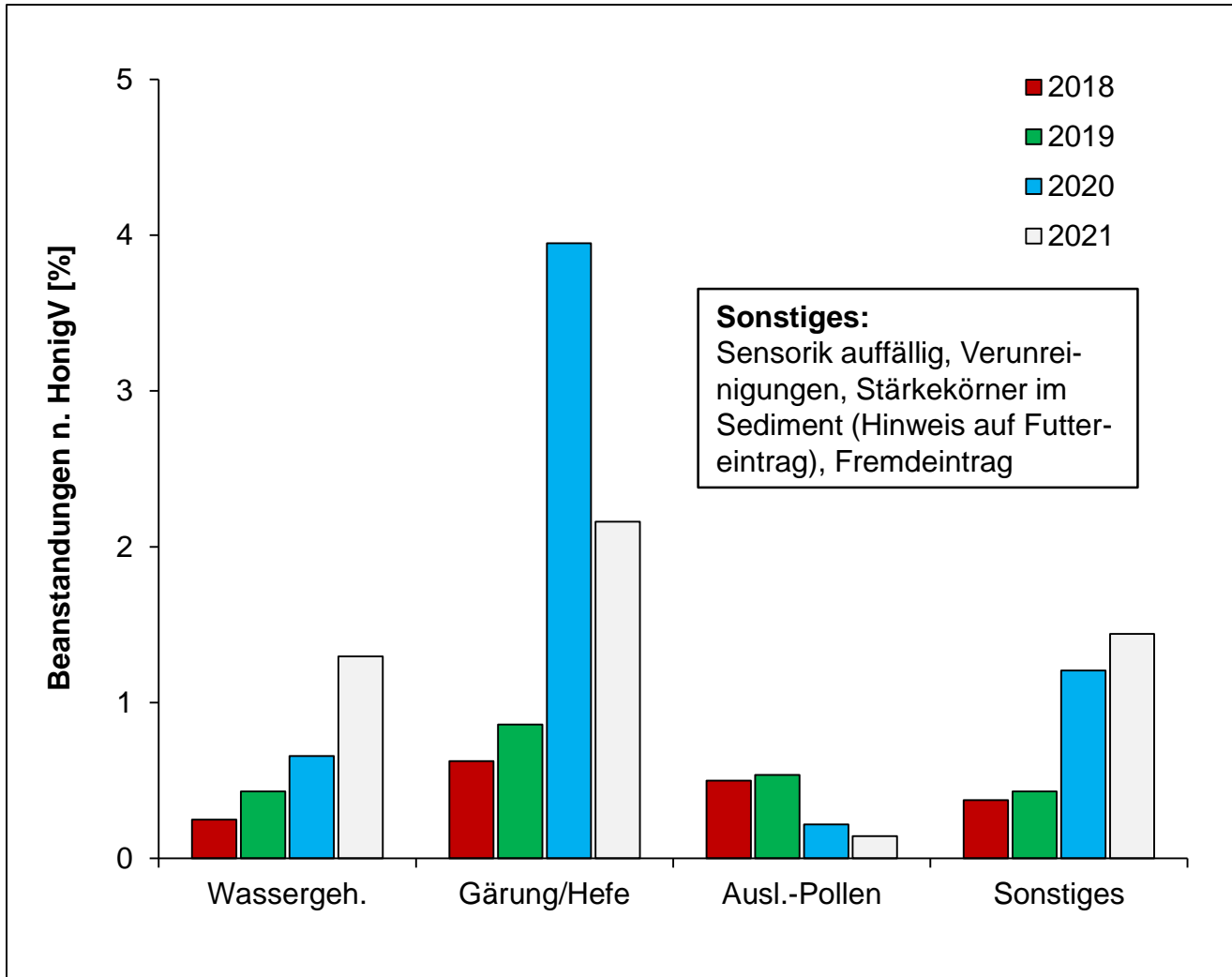
Tiergesundheitsdienst Bayern e.V.

Gefördert aus Mitteln des Freistaates Bayern durch das Bayer. Staatsministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten.

# Beanstandungen nach DIB/VBB/BIV



# Beanstandungen nach HonigV



## Auswertungen des BGD in 2019:

Fehlerquote bei Einschätzung der Honigsorte durch  
die Imkernden: **37 %**

**Der Angabe einer Sorte (botanische Herkunft) muss eine  
Laboranalyse voran gehen!**



**Fehlerhafte Kennzeichnung = Lebensmittelbetrug!**

# Qualitätskontrolle Honig

## Korrekte Probennahme

---



Dr. Andreas Schierling

Tiergesundheitsdienst Bayern e.V.

Gefördert aus Mitteln des Freistaates Bayern durch das Bayer. Staatsministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten.

# Probennahme für Laboranalysen



- Anlass einer Laboranalyse ist immer eine konkrete Fragestellung. Diese muss der Auftraggeber für sich formulieren.
  - Analyse zur Überprüfung der Übereinstimmung mit konkreten Vorgaben (Lebensmittelrecht, Anforderungen von Warenzeicheninhabern)
  - Analyse für interne Qualitätskontrolle oder zur Optimierung von Prozessen (z.B. Auswirkung der eingesetzten Methode zum Auftauen von Honig auf die biologische Aktivität)
  - Analyse zur Klärung „wissenschaftlicher“ Fragestellungen (z.B. Vergleich von Standorten)
- Die Fragestellung muss bereits bei der Probennahme berücksichtigt werden

# Überprüfung der Übereinstimmung

mit Lebensmittelrecht/Anforderung Warenzeicheninhaber



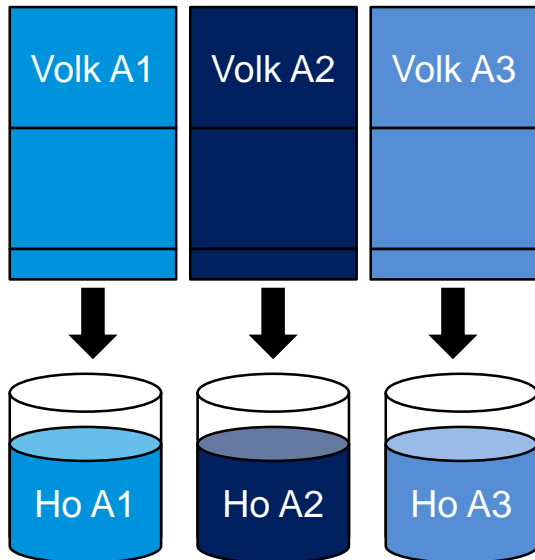
- Vorgaben müssen vom Inhalt jedes einzelnen Honigglases erfüllt werden
  - Belastungen/Beschaffenheit von Honig variiert von Stand zu Stand, z.T. auch von Volk zu Volk

# Überprüfung der Übereinstimmung

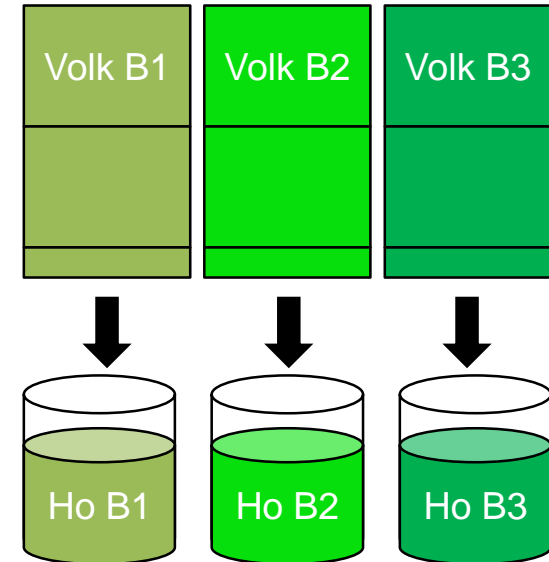
mit Lebensmittelrecht/Anforderung Warenzeicheninhaber



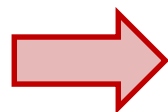
Bienenstand A



Bienenstand B



Wird der Honig an dieser Stelle Eimer für Eimer in Gläser abgefüllt, müsste jeder Eimer beprobt und analysiert werden!



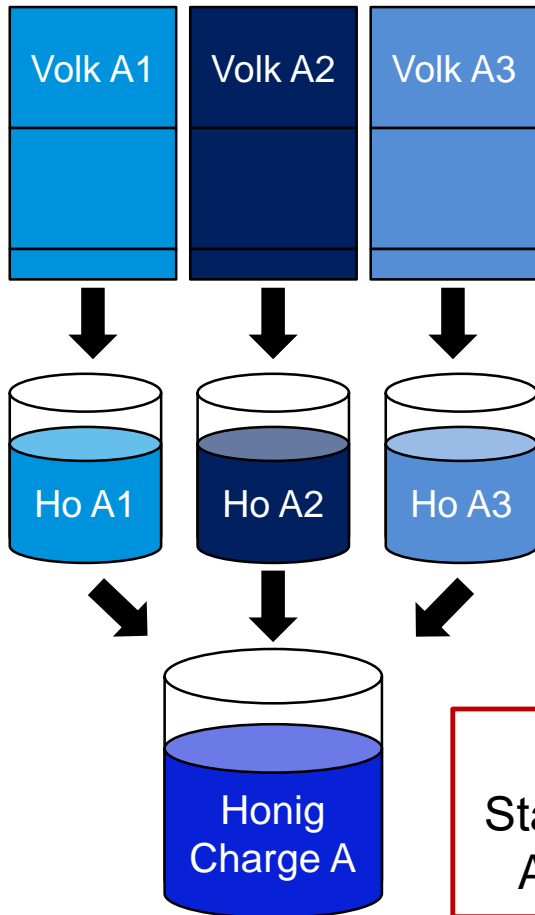
**Chargenhomogenität herstellen!**



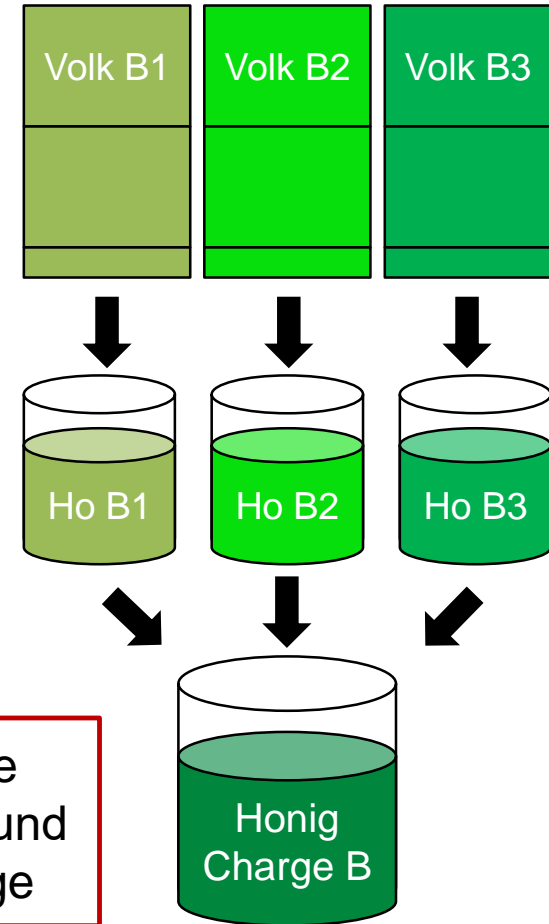
# Überprüfung der Übereinstimmung

mit Lebensmittelrecht/Anforderung Warenzeicheninhaber

## Bienenstand A



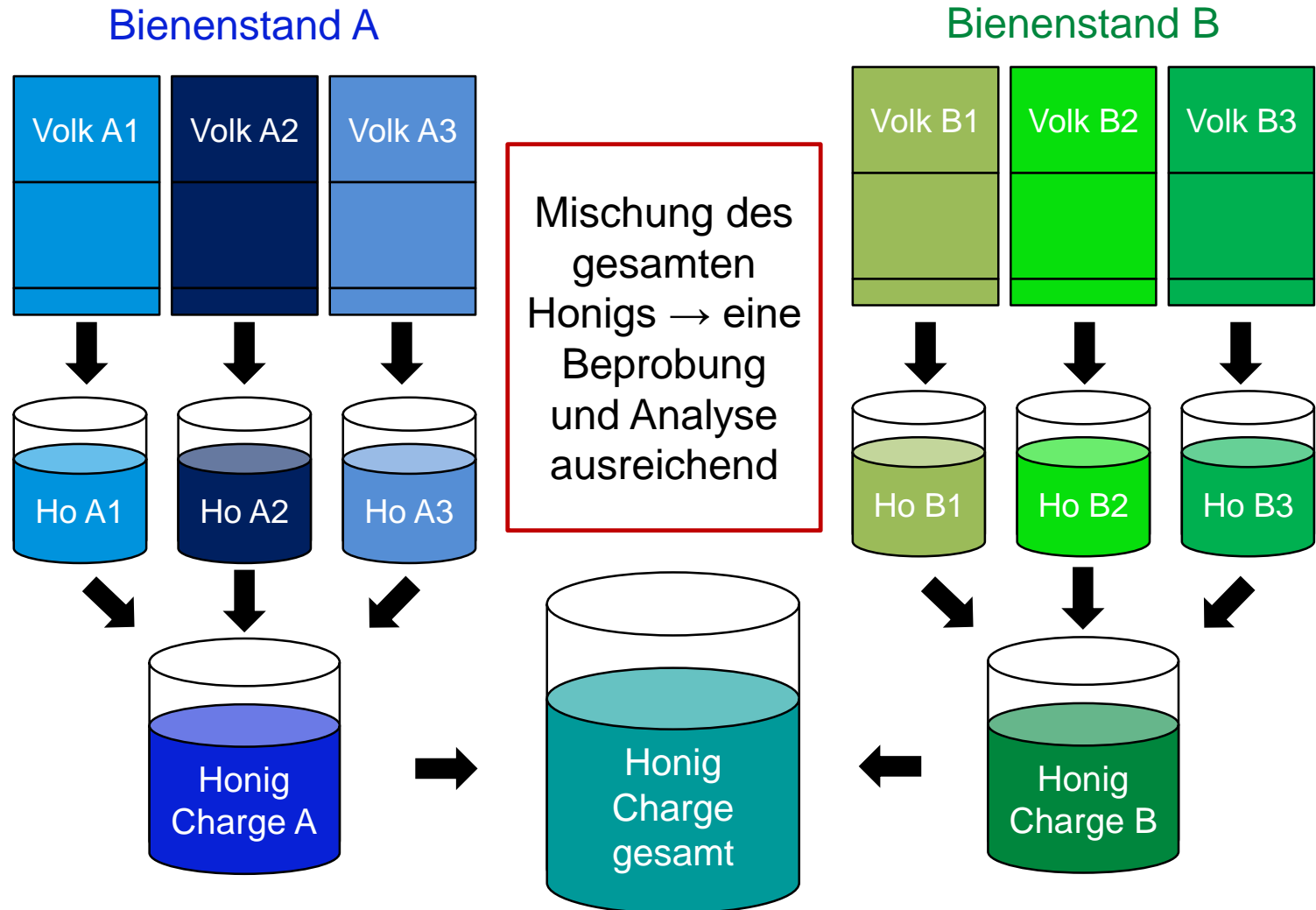
## Bienenstand B



Homogenisierung je  
Stand → Beprobung und  
Analyse jeder Charge

# Überprüfung der Übereinstimmung

mit Lebensmittelrecht/Anforderung Warenzeicheninhaber



# Überprüfung der Übereinstimmung

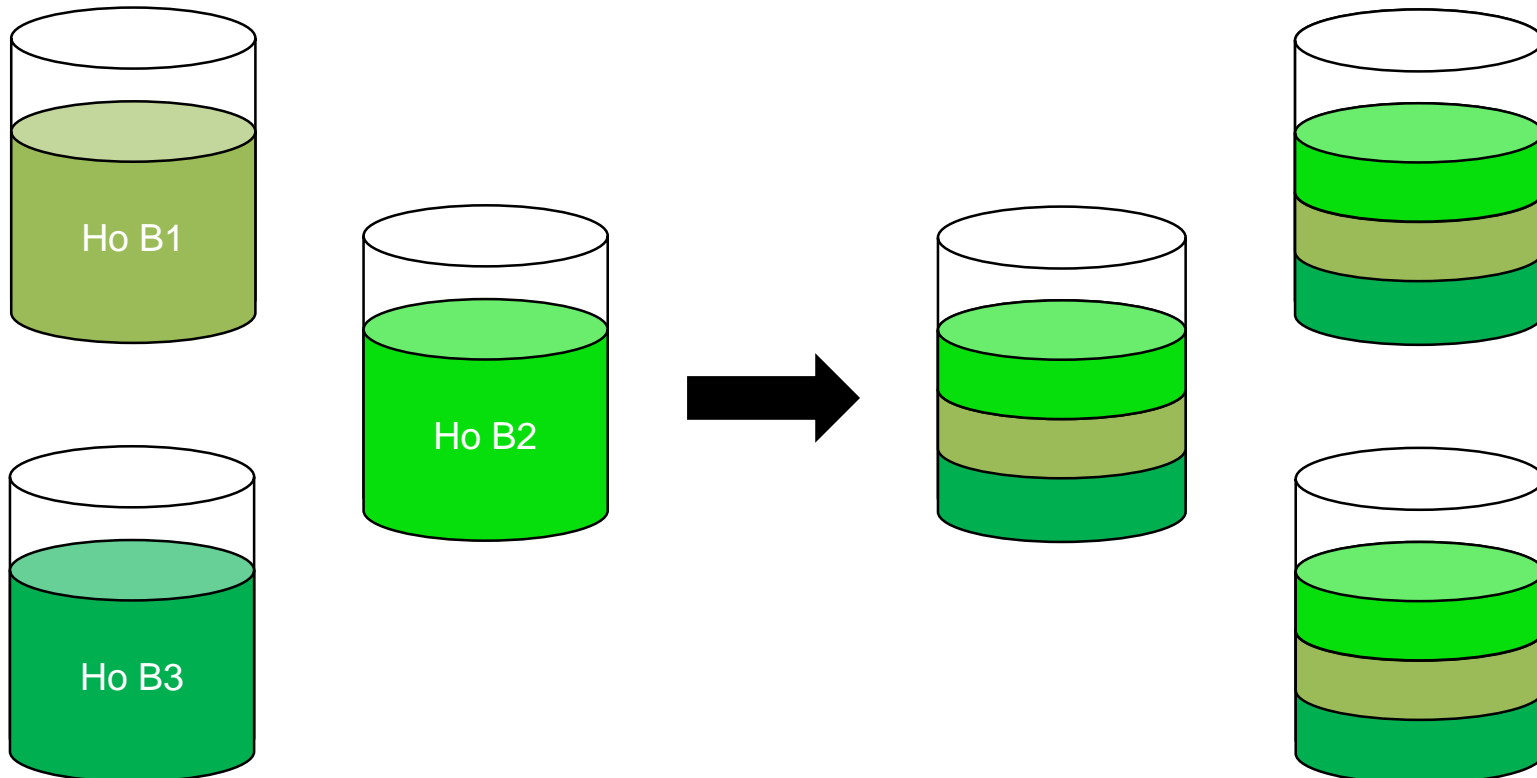
mit Lebensmittelrecht/Anforderung Warenzeicheninhaber



- Bei Beprobung und Analyse des homogenisierten Honigs gilt das Analyseergebnis für alle abgefüllten Gläser/Gebinde gleichermaßen
- Zur Homogenisierung geeignete Gefäße:
  - Hobbocks, Honigfässer
  - Honigschleuder ohne Schleuderkorb (Voraussetzung: Abdeckung des Kugellagers im Schleuderboden durch Schraubverschluss)
  - Stehen nicht ausreichend Großgebilde zur Verfügung, werden die Lagergebilde nach und nach zu je gleichen Teilen befüllt:

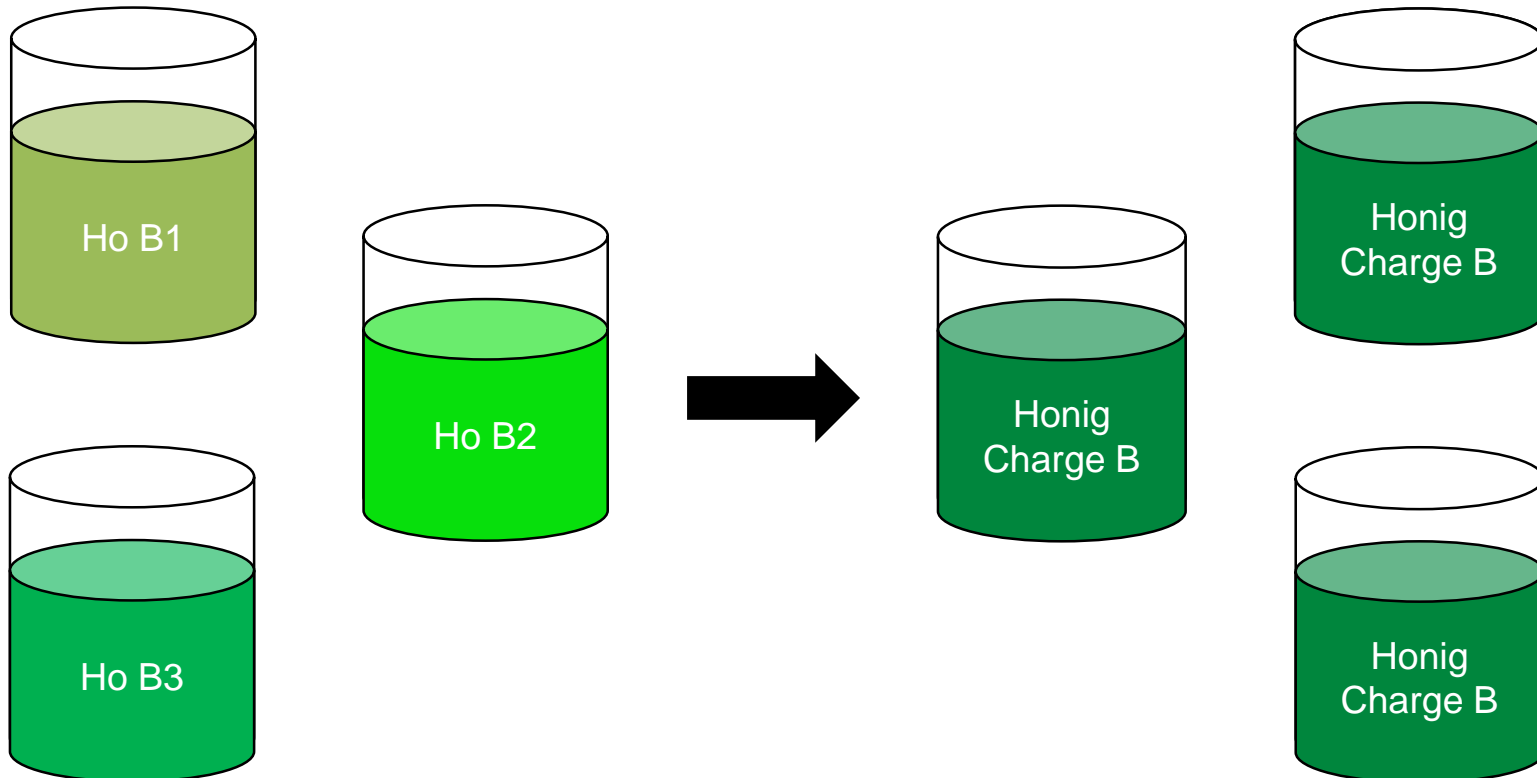
# Überprüfung der Übereinstimmung

mit Lebensmittelrecht/Anforderung Warenzeicheninhaber



# Überprüfung der Übereinstimmung

mit Lebensmittelrecht/Anforderung Warenzeicheninhaber



# Überprüfung der Übereinstimmung

(Lebensmittelrecht/Anforderung Warenzeicheninhaber)



- Zeitpunkt der Beprobung während des Produktionsprozesses:
  - Frühestens nach dem Abschäumen, optimal vor vollst. Kristallisation
    - *Verunreinigungen aus der Schaumschicht werden sonst mitgemessen; kristallisierter Honig kann inhomogen sein*
  - Soll der Honig zum besseren Start der Kristallisation mit cremigem Honig „angeimpft“ werden, darf die Beprobung erst nach dem Zufügen des „Impf-Honigs“ erfolgen
    - *ggf. Änderung von Sorte, Eintrag von Rückständen etc.*
  - Mit der Abfüllung bzw. Etikettierung warten, bis das Analyseergebnis vorliegt
    - *ggf. falsche Sortenangabe auf Etikett, Einschränkungen in der Verkehrsfähigkeit*

# Überprüfung der Übereinstimmung

mit Lebensmittelrecht/Anforderung Warenzeicheninhaber



- Durchführung der Beprobung
  - nur trockene Geräte und Gefäße verwenden
  - Schaum auf Honigoberfläche entfernen
  - vor Probenentnahme Honig kurz durchrühren; bei kristallinen Honigen optimalerweise mind. 1/3 des Gebindes durch Probe abdecken (repräsentativer Querschnitt)
  - Entnahme einer repräsentativen Probenmenge (Einzelprobe optimalerweise mind. 250g, Sammelprobe mind. 50g je Gebinde)

# Überprüfung der Übereinstimmung

mit Lebensmittelrecht/Anforderung Warenzeicheninhaber



- Durchführung der Beprobung
  - nur trockene Geräte und Gefäße verwenden
  - Schaum auf Honigoberfläche entfernen
  - vor Probenentnahme Honig kurz durchrühren, bei kristallinen Honigen optimalerweise mind. 1/3 des Gebindes durch Probe abdecken (repräsentativer Querschnitt)
  - Entnahme einer repräsentativen Probenmenge (Einzelprobe optimalerweise mind. 250g, Sammelprobe mind. 50g je Gebinde)
- Probengefäß
  - **geeignet:** sauberes Honigglas (mind. 250g)
  - **ungeeignet:** Gefäße die vorher andere Lebensmittel, Kosmetika, Chemikalien o.ä. enthalten haben (→ Kontamination, sensorische Veränderungen etc.)