

## Nährwertkennzeichnung für Honig notwendig und möglich?

Wachtberg, 13.12.2012: Der D.I.B. erhielt in den vergangenen Wochen Anfragen von verunsicherten Imkern, von denen der Lebensmittel-Einzelhandel eine Nährwertangabe auf den Honiggläsern verlangt. Der Handel bezieht sich dabei auf die neue Lebensmittelinformationsverordnung, obwohl der Gesetzgeber Honig analog der Lebensmittelhygieneverordnung aus der Kennzeichnungspflicht herausgenommen hat. Das geht aus Anhang 5, Ziffer 1 und 19, dieser Verordnung hervor.

Dr. Werner von der Ohe, LAVES Institut für Bienenkunde Celle, sagt dazu Folgendes: „Bei der Nährwertkennzeichnung sollen die wesentlichen Inhaltsstoffe mit ihren Gehalten ausgewiesen werden. Hierzu zählen insbesondere Brennwert, Kohlenhydrate, Proteine, Fette, Fettsäuren, Salz und ggf. weitere Bestandteile. Honig besteht weit überwiegend aus Zuckern. Hierbei handelt es sich nicht um Saccharose (Rüben- bzw. Rohrzucker), der Zucker, welcher in den meisten zuckerhaltigen Lebensmitteln enthalten ist, sondern um Fructose und Glucose sowie je nach Honigsorte noch weiteren Di- und Trisacchariden. Die im Honig enthaltenen Monosaccharide, Fructose und Glucose, werden aus ernährungsphysiologischer Sicht besser bewertet als die in den meisten Lebensmitteln enthaltene Saccharose.

Die Bandbreite des Gehaltes an Kohlenhydraten liegt zwischen 76 und 82 g/100g. Daraus ergibt sich ein Energiegehalt / Brennwert von 1299 kJ (= 312 kcal)/100g bis 1402 kJ (= 336 kcal)/100g.

Jeder Honig hat je nach botanischer Herkunft, also den von den Bienen genutzten Rohstoffquellen, eine andere Zusammensetzung. Die Zuckerzusammensetzung ändert sich zudem bei der Lagerung des Honigs durch die in dem Honig aktiven Enzyme. Kohlenhydrate aus dem Inhalt der im Honig enthaltenen Pollenkörner diffundieren zeitlich verzögert aus dem Pollenkorn in die Honigmasse. Die Joule-Zahl ist wiederum vom Zuckergehalt abhängig.

Honig enthält weiterhin zahlreiche wichtige Inhaltsstoffe, welche das Alleinstellungsmerkmal von Honig begründen und Aussagen zur Qualität zulassen. Quantitative Angaben verbieten sich hier, da diese Inhaltsstoffe in relativ geringen Mengen enthalten sind und diese von Honig zu Honig erheblich variieren können. Dennoch sind diese Inhaltsstoffe unter den Aspekten der gesunden Ernährung und der Gesunderhaltung bedeutungsvoll. Die herauslobende Angabe dieser Inhaltsstoffe ist eventuell aufgrund der Health-Claims-Verordnung nicht zulässig.

Honig ist in der Bevölkerung bekannt als ein natürliches, gesundes und süßes Lebensmittel. Man weiß, dass Honig überwiegend aus Zucker besteht.

Honig ist ein Naturprodukt und nicht standardisierbar. Selbst bei gleicher botanischer und regionaler Herkunft variiert dieses Naturprodukt in seiner Zusammensetzung. Es könnten somit nur Mittelwerte angegeben werden.

Insbesondere den vielen Freizeitimkern wird es aus finanzieller Sicht unmöglich sein, den Kohlenhydratgehalt ihrer Honige ermitteln zu lassen.

Eine Nährwertangabe bei dem Naturprodukt Honig erscheint nicht sinnvoll. Sie wäre kontraproduktiv zu dem Alleinstellungsmerkmal des Honig als einem gesunden, inhaltsstoffreichen und reinen Naturprodukt.“

Dieser Ansicht schloss sich auch das Präsidium in seiner Sitzung am 23.11.2012 an.

Das Thema wird in der nächsten Honigoblenversammlung des D.I.B. im Februar 2013 nochmals ausführlich diskutiert werden.