



## Schriftliche Anfrage

der Abgeordneten **Franz Bergmüller, Christian Kligen AfD**  
vom 18.09.2020

### **Fälschungen und/oder Veränderungen und/oder Panschereien von Honig in Bayern**

Eine in der Zeitung DIE WELT zitierte Untersuchung von 2000 Honigproben hat 2018 ergeben, dass mehr als die Hälfte schon wegen des Geschmacks, der Pollen- oder der Zuckerzusammensetzung durchfiel. Doch selbst unter den 893 scheinbar tadellosen Produkten förderten genauere Analysen noch 14 Prozent mit beigemischten Sirupen zutage. Honige, die halten, was sie versprechen, waren in diesem Test eher die Ausnahme als die Regel. Dies weist auf eine massenhafte Fälschung von Honig zum Schaden des Verbrauchers hin.

Die Zeitung DIE WELT macht in einem Artikel darauf aufmerksam, wie deutsche Imker bei Beachtung der den für sie geltenden Reinheitsgebote in zunehmendem Maße Billigkonkurrenz z. B. aus Chinas Zucht-Honig bekommen. „Wie, das erlebte er bei seinen Besuchen chinesischer Honigfabriken, die dort auch so heißen – nicht etwa ‚Imkerei‘. Die Bienen werden in Lastwagen übers Land gefahren, damit sie möglichst rasch Honigtau und Nektar sammeln. Sobald die Waben gefüllt sind, mitunter nach ein, zwei Tagen, wird die zuckrige Lösung entnommen. Dabei handelt es sich freilich noch lange nicht um Honig; der würde erst in einem wochenlangen Prozess entstehen. Dabei fügen die Bienen Enzyme zu, fächeln Luft über die Waben und senken so den Wassergehalt langsam ab, von mehr als 30 Prozent auf ungefähr 20 Prozent. Diese langwierige Reifung des Honigs übernehmen in Asien die Fabriken. Trocknungsmaschinen entziehen der Mischung aus Nektar und Honigtau das Wasser. ‚Wenn unreifer Honig viel Wasser enthält, setzt sehr schnell die Vergärung ein – es entsteht Met‘, erklärt Haefeker. Um diese Umwandlung zu stoppen, müssen die Hefen zerstört werden. Schließlich fügen die Honigfabrikanten jene Enzyme, die gewöhnlich die Bienen einbringen, aus Chemikalienkatalogen künstlich zu. Glucoseoxidase und andere Zutaten sollen so nachträglich den synthetischen Honig vervollständigen. Um die Gewinnmargen weiter zu erhöhen und die niedrigen Preisangebote der Einkäufer zu erfüllen, fügen einige Betriebe schließlich Zuckersirup zu. ‚Dieses Strecken von Honig mit Sirupen ist immer noch das größte Problem‘, sagt ein deutscher Honigexperte, der nicht namentlich genannt werden möchte. ‚Die Sirupe werden in riesigen Mengen erzeugt und damit beworben, dass sie von den Überwachungslaboren nicht entdeckt werden können.‘ Erst das Verlängern des Honigs mit 20 bis 30 Prozent Sirup senkt den Preis derart, dass die Ware billig gehandelt werden kann. Bei der asiatischen Honigerzeugung wird der Pollen laut Haefeker im Übrigen oft herausgefiltert. Um echten Honig vorzutauschen, werde ‚diese Soße dann mit einem hochwertigen pollenreichen Honig verschnitten, der auf dem Weltmarkt eingekauft wird‘, sagt er. ‚Dann hören wir immer von den Laboren: Der Anteil an Pollen ist auffallend gering.‘ In der Tat: Bei einer Überprüfung durch Stiftung Warentest fielen 2019 sechs von 19 Sortenhonigen durch – sie enthielten zu wenig sortentypische Pollen. Auch die anderen überzeugten selten. Sie kamen teils auch aus anderen Ländern als angegeben. Mitunter wurde dabei die Herkunft aus China oder Süd- oder Mittelamerika verschleiert. Die meisten Produkte wiesen nicht den sortentypischen Geschmack auf. Etliche Honige enthielten zudem Hydroxymethylfurfural, einen Stoff, der bei der thermischen Zersetzung von Zucker entsteht und darauf hinweist, dass gezielt erhitzt worden ist, um unreifem Honig das Wasser zu entziehen oder Hefen zu zerstören ... In den Handel kommen Verschnitte verschiedener Honige – und dabei seien allen Händlern und Abfüllern die Kriterien der Labore bekannt. ‚Wenn chinesischer Honig eingemischt ist, dann oft in der Weise, dass dies nicht nach-

Hinweis des Landtagsamts: Zitate werden weder inhaltlich noch formal überprüft. Die korrekte Zitierweise liegt in der Verantwortung der Fragestellerin bzw. des Fragestellers sowie der Staatsregierung.

weisbar ist', sagt er ... Erst kürzlich sei eine ukrainische Fabrik aufgefliegen, die 15000 Tonnen Sirup nur für das Strecken von Honig jährlich produzierte. 'Wir können nicht sicher sein, dass der Sirup schon in Asien zugesetzt wird. Das kann auch in Europa passieren', sagt Bruneau. Solche Sirupe werden jedenfalls gezielt für die Verlängerung von Honig erzeugt – und sogar damit beworben, dass sie nicht mit der NMR-Methode aufzudecken sind, wie der anonyme deutsche Honigexperte bekräftigt ... 'Immer wenn wir eine neue Überwachungsmethode für Honige erfinden und ausprobieren, finden wir zunächst 40 Prozent verfälschte Ware', sagt Bruneau. 'Dann geht der Anteil nach sechs Monaten auf fünf bis zehn Prozent zurück, wenn die Methode bekannt wird.' Denn die Panscher-Branche ist bestens informiert – und lässt sich immer neue Tricks einfallen ... Weder haben lokale Händler das Wissen und technische Gerät noch würde es sich für sie lohnen, ihre paar Liter Ernte im Jahr raffiniert zu panschen. 'Besuchen Sie den Imker vor Ort, schauen Sie sich seine Stöcke an', rät Haefeker. Dann wird der Kauf von echtem Honig sogar zum Erlebnis." (<https://www.welt.de/gesundheit/plus215895468/Die-Honig-Luege-Bienenstock-oder-Stahltank.html>)

Wir fragen die Staatsregierung:

1. Bezeichnung „Honig“ ..... 4
  - 1.1 Handelt es sich nach den in Bayern geltenden Vorschriften um einen Honig, wenn die Grundmasse, bestehend aus Honigtau und Nektar, zwar von Bienen stammt, die Reifung dieser Grundmasse aber nicht im Bienenstock, sondern außerhalb desselben vorgenommen wird/wurde? ..... 4
  - 1.2 Handelt es sich nach den in Bayern geltenden Vorschriften um einen Honig, wenn der Grundmasse, bevor sie im Bienenstock selbst ausgereift ist, Glucoseoxidase und/oder andere Zutaten, wie z. B. die sonst von Bienen eingebrachten Enzyme, zugegeben werden/wurden? ..... 4
  - 1.3 Welche Vorschriften regeln die in 1.1 und 1.2 abgefragten Umstände in Bayern (bitte auch die einschlägigen Paragraphen angeben)? ..... 4
2. Streckung/Anreicherung ..... 4
  - 2.1 Handelt es sich nach den in Bayern geltenden Vorschriften um einen Honig, wenn vorschriftsgemäß hergestellter Honig oder eine der in 1 abgefragten Grundmassen mit einer Art Sirup gestreckt wird? ..... 4
  - 2.2 Handelt es sich nach den in Bayern geltenden Vorschriften um einen Honig, wenn vorschriftsgemäß hergestellter Honig oder eine der in 1 abgefragten Grundmassen mit einem hochwertigen pollenreichen Honig verschnitten wird? ..... 4
  - 2.3 Wie wären die in 1.1 bis 2.2 abgefragten Endprodukte ordnungsgemäß zu bezeichnen, wenn sie überhaupt in den Handel gelangen dürfen? ..... 5
3. Nachweise ..... 5
  - 3.1 Wie ist es in Bayern möglich, Verschnitte aus echten Honigen zu identifizieren? ..... 5
  - 3.2 Wie ist es in Bayern möglich, auf Basis von Honigtau und Nektar künstlich hergestellte Massen zu identifizieren? ..... 5
  - 3.3 Wie ist es in Bayern möglich, Massen, denen Glucoseoxidase und/oder andere Zutaten, wie z. B. die sonst von Bienen eingebrachten Enzyme, zugegeben wurden, zu identifizieren? ..... 5
4. Nachweisgrenzen ..... 6
  - 4.1 Unter welchen Zumischmengen können die in 3.1 bis 3.3 abgefragten Zumischungen mit den in Bayern vorhandenen Möglichkeiten nicht mehr identifiziert werden? ..... 6
  - 4.2 Ist der Staatsregierung bekannt, an welchen anderen Orten in Deutschland Zumischungen unterhalb der in 4.1 abgefragten Grenze noch identifiziert werden können? ..... 6
  - 4.3 Bis zu welchen geringstmessbaren Mengen können die in 4.2 abgefragten Institute die in 4.1 angefragten Zumischungen identifizieren? ..... 6

5.	Sirupe zur Verlängerung von Honig.....	6
5.1	Welchen Kenntnisstand hat die Staatsregierung über Arten und Zusammensetzung von Sirupen, die zur Verlängerung von Honig eingesetzt werden (bitte hierbei auch angeben: häufige Produktionsländer, geschätzte Produktionsmengen, ggf. geschätzter Umfang, in dem damit verlängerte Honige in Bayern/Deutschland auf den Markt kommen)? .....	6
5.2	In welchen Mengen weiß/schätzt die Staatsregierung, dass nach 5.1 verlängerte Honige in Bayern/Deutschland derzeit auf dem Markt sind (bitte in Prozent an der Gesamtmenge des verkauften Honigs und in Tonnen angeben)? .....	6
6.	Untersuchungsmethoden .....	6
6.1	An welchen Orten in Bayern oder ersatzweise Deutschland können Honige mithilfe der Kernresonanzspektrometrie untersucht werden?.....	6
6.2	An welchen Orten in Bayern oder ersatzweise Deutschland können Honige mithilfe der hochauflösenden Massenspektrometrie untersucht werden?.....	7
6.3	Wie viele Untersuchungen von Proben werden in den in 6.1 bzw. 6.2 abgefragten Laboren pro Jahr durchgeführt? .....	7
7.	Umgehung der Prüfverfahren .....	7
7.1	Auf welchen Wegen versuchen – nach Kenntnis der Staatsregierung – Honigfälscher die in 1 bis 6 abgefragten Überprüfungen zu umgehen?.....	7
7.2	Wie wirkt die Staatsregierung dem Ansatz der Honigfälscher entgegen, die quasi zum Zweck der staatlichen Testierung ihrer Fälscherkunst Honigproben ihrer Fälschungen an ein Labor schicken, um prüfen zu lassen, ob die Fälschung so gut ist, dass sie nicht bemerkt wird?.....	7
7.3	Welchen Stellen in Bayern fällt die Aufgabe zu, Honigfälschungen zu entlarven?.....	7
8.	Initiativen .....	7
8.1	Welche Aufklärungsarbeit leistet die Staatsregierung gegenwärtig, um die Bürger über Honigfälschungen zu informieren? .....	7
8.2	Welche Initiativen hat die Staatsregierung in der Vergangenheit gestartet, um speziell Honigfälschungen oder Honigverlängerungen zu identifizieren? ....	7
8.3	Welche Initiativen wird die Staatsregierung in Zukunft starten, um speziell Honigfälschungen oder Honigverlängerungen zu identifizieren und/oder die Bevölkerung über derartige Fälschungen zu informieren? .....	7

# Antwort

**des Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten**  
vom 20.10.2020

## **1. Bezeichnung „Honig“**

### **1.1 Handelt es sich nach den in Bayern geltenden Vorschriften um einen Honig, wenn die Grundmasse, bestehend aus Honigtau und Nektar, zwar von Bienen stammt, die Reifung dieser Grundmasse aber nicht im Bienenstock, sondern außerhalb desselben vorgenommen wird/wurde?**

Definition für Honig (Anl. 1, Abschn. I i. V. m. §§ 1,3 und 4 der nationalen Honigverordnung – HonigV): „Honig ist der natursüße Stoff, der von Honigbienen erzeugt wird, indem die Bienen Nektar von Pflanzen oder Sekrete lebender Pflanzenteile oder sich auf den lebenden Pflanzenteilen befindende Exkrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen, durch Kombination mit eigenen spezifischen Stoffen umwandeln, einlagern, dehydratisieren und in den Waben des Bienenstocks speichern und reifen lassen.“

Die Reifung in den Waben des Bienenstocks ist wesentlicher Bestandteil der Begriffsbestimmung für Honig. Eine Reifung außerhalb des Bienenstocks ist mit der gesetzlich vorgeschriebenen Definition nicht vereinbar.

### **1.2 Handelt es sich nach den in Bayern geltenden Vorschriften um einen Honig, wenn der Grundmasse, bevor sie im Bienenstock selbst ausgereift ist, Glucoseoxidase und/oder andere Zutaten, wie z. B. die sonst von Bienen eingebrachten Enzyme, zugegeben werden/wurden?**

Die HonigV legt in Anl. 2, Abschn. I i. V. m. den §§ 2 und 4 fest, dass Honig nichts anderes als Honig zugesetzt werden darf. Der Zusatz jeglichen Stoffes ist damit verboten, auch wenn dieser Stoff im Honig von Natur aus enthalten ist.

### **1.3 Welche Vorschriften regeln die in 1.1 und 1.2 abgefragten Umstände in Bayern (bitte auch die einschlägigen Paragraphen angeben)?**

Die rechtlichen Grundlagen für Honig finden sich in den Anl. 1 und 2 zu den §§ 1,2,3 und 4 der HonigV (siehe Antworten zu 1.1 und 1.2). Mit der HonigV wurde die Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20.12.2001 über Honig in deutsches Recht umgesetzt.

## **2. Streckung/Anreicherung**

### **2.1 Handelt es sich nach den in Bayern geltenden Vorschriften um einen Honig, wenn vorschriftsgemäß hergestellter Honig oder eine der in 1 abgefragten Grundmassen mit einer Art Sirup gestreckt wird?**

Siehe Antwort zu Frage 1.2.

### **2.2 Handelt es sich nach den in Bayern geltenden Vorschriften um einen Honig, wenn vorschriftsgemäß hergestellter Honig oder eine der in 1 abgefragten Grundmassen mit einem hochwertigen pollenreichen Honig verschnitten wird?**

Mischungen von Honigen, die jeweils den Anforderungen der HonigV entsprechen, dürfen als Honig bezeichnet werden. Mischungen von Honig mit anderen „Massen“ dürfen nicht unter der Bezeichnung Honig vermarktet werden.

Zum Begriff „hochwertiger pollenreicher Honig“ ist anzumerken, dass der Pollenanteil in Honigen von mehreren Faktoren abhängt, insbesondere von der Pflanzenanatomie und den Ausgangsstoffen Nektar bzw. Honigtau. Honigtau-honige enthalten beispielsweise Pilzelemente, Algen, Wachsröhren, aber nur wenige Pollen. Dies gilt

häufig auch für Mischungen von Blüten- und Honigtauhonigen. Die Qualität eines Honigs korreliert nicht mit einem hohen Pollenanteil.

### **2.3 Wie wären die in 1.1 bis 2.2 abgefragten Endprodukte ordnungsgemäß zu bezeichnen, wenn sie überhaupt in den Handel gelangen dürfen?**

Bei „Grundmassen“, die außerhalb des Bienenstocks gereift bzw. denen Enzyme zugesetzt wurden, handelt es sich nicht um Honige im Sinne der HonigV. Sie dürfen daher nicht unter der Bezeichnung Honig in den Verkehr gebracht werden.

Mischungen von Sirupen mit Honig sind verkehrsfähig, sofern die einschlägigen lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sind. Solche Erzeugnisse sind gemäß Art. 17 der Verordnung (EU) 1169/2011 mit einer beschreibenden Bezeichnung, wie z. B. „Zubereitung aus Glukosesirup und Honig“, zu kennzeichnen.

## **3. Nachweise**

### **3.1 Wie ist es in Bayern möglich, Verschnitte aus echten Honigen zu identifizieren?**

Sofern Honige gemischt werden, die jeweils den Anforderungen der HonigV entsprechen, ist die Mischung bei entsprechender Kennzeichnung legitim. Zur Identifizierung von Honigmischungen können verschiedene Merkmale herangezogen werden.

Die im Honig nachweisbaren Pollen sind tracht- und herkunftsspezifisch. Für Sortenhonige sind nach den deutschen Leitsätzen Mindestgehalte an Pollen der angegebenen Haupttracht gefordert.

Physikalisch-chemische Untersuchungsparameter zur Erkennung von Honigmischungen sind u. a. das Zuckerprofil und die elektrische Leitfähigkeit. Je nach Sorte enthalten die Honige typische Minorzucker. Weiterhin unterscheiden sich Sortenhonige in ihrer Beschaffenheit, was anhand der charakteristischen Fruktose-Glukose-Verhältnisse und einer sortenspezifischen elektrischen Leitfähigkeit erkennbar ist.

Die sensorische Prüfung stellt ein wichtiges Untersuchungskriterium dar, da die Herkunft der Tracht Konsistenz, Farbe, Geruch und Geschmack des Honigs maßgeblich beeinflusst.

Mit der Protonen-Kernresonanzspektroskopie (1H-NMR) kann die Sortenreinheit von Honig ebenfalls überprüft werden.

### **3.2 Wie ist es in Bayern möglich, auf Basis von Honigtau und Nektar künstlich hergestellte Massen zu identifizieren?**

Sofern Honigtau oder Nektar ohne Bienen verarbeitet wird oder eine Ernte unreifen Honigs aus Bienenvölkern erfolgt, ist dies aufgrund fehlender charakteristischer Inhaltsstoffe (honigtypische Enzyme, Prolin) nachweisbar.

### **3.3 Wie ist es in Bayern möglich, Massen, denen Glucoseoxidase und/oder andere Zutaten, wie z. B. die sonst von Bienen eingebrachten Enzyme, zugegeben wurden, zu identifizieren?**

Dies ist möglich durch Prüfung, ob die honigeigenen Komponenten in den natürlichen Verhältnissen vorliegen. Weiterhin können die Grundstoffe (Sirupe) als künstlich identifiziert werden. Hierfür stehen diverse Möglichkeiten zur Verfügung (Zuckerspektrum, honigfremde Enzymaktivität aus der Sirupherstellung, spezifische Marker und DNA-Nachweise für Reis-/Mais-/Zuckerrübensirup etc., Authentizitätsprüfung mittels NMR Honey Profiling).

**4. Nachweisgrenzen****4.1 Unter welchen Zumischmengen können die in 3.1 bis 3.3 abgefragten Zumischungen mit den in Bayern vorhandenen Möglichkeiten nicht mehr identifiziert werden?**

Generelle Aussagen zur Nachweismöglichkeit von Zumischungen können aufgrund der vielfältigen Möglichkeiten, Honig zu verfälschen, nicht getroffen werden.

Den Untersuchungsergebnissen des Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) zufolge lassen sich beispielsweise Nachweise zu falschen Trachtangaben mit den klassischen Analysenverfahren in der Regel ab ca. 20 Prozent führen. Beimischungen von Zuckerprodukten aus C4-Pflanzen (z. B. Maisstärkesirup, Rohrzucker) können mithilfe der Stabilisotopenverhältnis-Massenspektrometrie (IRMS) bis zu einem Anteil von ca. 7 Prozent detektiert werden. Ein Nachweis von Zuckerprodukten aus C3-Pflanzen (z. B. Reissirup, Zuckerrübe) gelingt mit dieser Methode nur bei hohen Zumischungsraten.

**4.2 Ist der Staatsregierung bekannt, an welchen anderen Orten in Deutschland Zumischungen unterhalb der in 4.1 abgefragten Grenze noch identifiziert werden können?**

Hierzu liegen keine Erkenntnisse vor.

**4.3 Bis zu welchen geringstmessbaren Mengen können die in 4.2 abgefragten Institute die in 4.1 angefragten Zumischungen identifizieren?**

Hierzu liegen keine Erkenntnisse vor.

**5. Sirupe zur Verlängerung von Honig****5.1 Welchen Kenntnisstand hat die Staatsregierung über Arten und Zusammensetzung von Sirupen, die zur Verlängerung von Honig eingesetzt werden (bitte hierbei auch angeben: häufige Produktionsländer, geschätzte Produktionsmengen, ggf. geschätzter Umfang, in dem damit verlängerte Honige in Bayern/Deutschland auf den Markt kommen)?**

Als Sirup zur Beimischung in Honige kommen v. a. Sirupe aus dem Abbau von Stärke (Reis, Mais, ggf. Getreide) oder auch Zuckersirupe (z. B. Rübenzucker) infrage.

**5.2 In welchen Mengen weiß/schätzt die Staatsregierung, dass nach 5.1 verlängerte Honige in Bayern/Deutschland derzeit auf dem Markt sind (bitte in Prozent an der Gesamtmenge des verkauften Honigs und in Tonnen angeben)?**

Hierzu liegen keine Erkenntnisse vor.

**6. Untersuchungsmethoden****6.1 An welchen Orten in Bayern oder ersatzweise Deutschland können Honige mithilfe der Kernresonanzspektrometrie untersucht werden?**

Das LGL und weitere amtliche Labore in Deutschland führen die <sup>1</sup>H-NMR-Spektroskopie bei Honigen durch. In Bayern als auch in Deutschland gibt es auch Handelslabore, die ein Analyse von Honig mittels Kernresonanzspektroskopie (<sup>1</sup>H-NMR) anbieten.

**6.2 An welchen Orten in Bayern oder ersatzweise Deutschland können Honige mithilfe der hochauflösenden Massenspektrometrie untersucht werden?**

In Bayern und in Deutschland sind Handelslabore ansässig, die mit hochauflösender Massenspektrometrie gekoppelt an Flüssigchromatographie (LC-HRMS) die Analyse von Honig anbieten.

**6.3 Wie viele Untersuchungen von Proben werden in den in 6.1 bzw. 6.2 abgefragten Laboren pro Jahr durchgeführt?**

Pro Jahr werden am LGL derzeit 100 bis 150 Honigproben auf Authentizität überprüft. Informationen zu Probenzahlen von Handelslaboren und amtlichen Laboren anderer Bundesländer liegen nicht vor.

**7. Umgehung der Prüfverfahren**

**7.1 Auf welchen Wegen versuchen – nach Kenntnis der Staatsregierung – Honigfälscher die in 1 bis 6 abgefragten Überprüfungen zu umgehen?**

Im Rahmen der risikoorientierten Probenahme und -untersuchung wird auch Honig untersucht. Die Kontrolle der Lebensmittel produzierenden Betriebe erfolgt grundsätzlich unangekündigt auf Basis der europäischen und nationalen Rechtsgrundlagen.

**7.2 Wie wirkt die Staatsregierung dem Ansatz der Honigfälscher entgegen, die quasi zum Zweck der staatlichen Testierung ihrer Fälscherkunst Honigproben ihrer Fälschungen an ein Labor schicken, um prüfen zu lassen, ob die Fälschung so gut ist, dass sie nicht bemerkt wird?**

Von den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden werden Betriebskontrollen und Untersuchungen von Proben durchgeführt (siehe Antwort zu Frage 7.1). Werden Abweichungen festgestellt, ergreifen die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden die erforderlichen Maßnahmen.

**7.3 Welchen Stellen in Bayern fällt die Aufgabe zu, Honigfälschungen zu entlarven?**

Die jeweilige örtliche Kreisverwaltungsbehörde ist zuständige Behörde für die Kontroll- und Vollzugsaufgaben der Veterinär- und Lebensmittelüberwachung, sofern der Betrieb nicht in den Zuständigkeitsbereich der Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (KBLV) fällt. Die Untersuchung und Beurteilung von Lebensmittelproben erfolgt am Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL).

**8. Initiativen**

**8.1 Welche Aufklärungsarbeit leistet die Staatsregierung gegenwärtig, um die Bürger über Honigfälschungen zu informieren?**

Auf der LGL-Homepage werden regelmäßig Informationen zur Herkunfts- und Authentizitätsprüfungen veröffentlicht: [https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/echtheit\\_herkunft/index.htm](https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/echtheit_herkunft/index.htm)

**8.2 Welche Initiativen hat die Staatsregierung in der Vergangenheit gestartet, um speziell Honigfälschungen oder Honigverlängerungen zu identifizieren?**

**8.3 Welche Initiativen wird die Staatsregierung in Zukunft starten, um speziell Honigfälschungen oder Honigverlängerungen zu identifizieren und/oder die Bevölkerung über derartige Fälschungen zu informieren?**

Die amtliche Lebensmittelüberwachung setzt moderne Analyseverfahren ein, um Fälschungen aufdecken zu können.

Initiiert durch die EU Kommission wurde im Jahr 2015 ein koordiniertes Kontrollprogramm mit mehreren Mitgliedstaaten zur Untersuchung der Authentizität von Honig durchgeführt, an dem das LGL teilgenommen hat: [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/official-controls\\_food-fraud\\_honey\\_control-plan-results.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/official-controls_food-fraud_honey_control-plan-results.pdf)

In den Ausbildungsinhalten des in der amtlichen Lebensmittelüberwachung tätigen Personals wurde und wird das Thema Betrug mit Lebensmitteln (u. a. Honig) stärker in den Fokus genommen, um die Kompetenzen zu stärken und im Rahmen von Betriebskontrollen Hinweise auf mögliche Fälschungen zu erkennen.

Informationen zu (möglichen) Lebensmittelbetrugsfällen werden in einem europäischen Behördennetzwerk zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug (AAC-FF) ausgetauscht. Im Rahmen einer behördenübergreifenden Zusammenarbeit wird mit dem Nationalen Referenzzentrum für authentische Lebensmittel am Max-Rubner-Institut (NRZ-Authent) ein aktives Kompetenznetzwerk über behördliche und wissenschaftliche Grenzen hinweg aufgebaut und betrieben, um Täuschung und Betrug zu erkennen und möglichst effektiv verhindern zu können.