GHIC Stellungnahme zu Chinas Honigstandard

Deutsch und Englisch

Vorbereiteter Veröffentlichungstext · 10. Oktober 2026

Der Global Honey Integrity Council begrüßt die zusätzlichen Echtheitskriterien in Chinas neuem Honigstandard GB/T 47735-2026. Die am 25. Mai 2026 veröffentlichte empfohlene nationale Qualitätsnorm soll ab 1. Dezember 2026 angewandt werden. Sie untersagt Stoffzusätze und ergänzt die C4-Prüfung unter anderem um Dihydroxyaceton, Mannose und Melibiose. Damit schafft sie zusätzliche Ansatzpunkte für die Untersuchung von Honig. [1; 2]

Für GHIC ist zugleich entscheidend, welche Aussage ein Prüfergebnis tatsächlich trägt. Eine bestandene begrenzte Prüfliste belegt die Einhaltung ihrer Kriterien. Sie beantwortet nicht automatisch jede Echtheitsfrage. Insbesondere sind Enzymaktivität und Enzymherkunft getrennt zu betrachten: Ein Aktivitätswert identifiziert nicht von selbst das verantwortliche Protein oder dessen Quelle. Geeignete ergänzende Verfahren können deshalb erforderlich sein. [6, 7; 5]

Auch die Qualitätsklassen müssen präzise angegeben werden. Die Norm enthält je nach Klasse, botanischer Herkunft und Bienenart unterschiedliche numerische Anforderungen. Eine niedrigere Klasse ist kein Betrugsnachweis. Umgekehrt garantiert eine höhere Klasse nicht automatisch die Einhaltung aller Anforderungen des Absatzmarktes. Für die EU sind die zutreffende Produktdefinition und die tatsächlichen Chargenbefunde anhand der einschlägigen Vorschriften zu prüfen. [1; 10, 11]

Zwei Verkürzungen sind ausdrücklich zu vermeiden. Der analytische C4-Wert von höchstens 7 % erlaubt keinen Zuckerzusatz. Die besondere Regel für weniger als 3 mg extrahiertes Protein aus 12 g Honig ist außerdem kein universeller Gesamtprotein-Grenzwert und für sich allein kein Beweis einer Verfälschung. [1]

GHIC setzt sich für transparente Validierung mit unabhängig authentifizierten Referenzhonigen ein. Botanische Vielfalt, Methodenbereich, Messunsicherheit und Entscheidungsregeln müssen nachvollziehbar berücksichtigt werden. Natürlich DHA-reicher Manuka macht den Klärbedarf bei einer pauschalen internationalen Anwendung des DHA-Grenzwertes deutlich. [8]

Unser Vorschlag an Handel, Labore und Behörden ist konkret: vollständige Messdaten, gesicherte Chargenzuordnung und risikogerecht ausgewählte Authentizitätsprüfungen gemeinsam bewerten. So entsteht eine belastbare Entscheidungsgrundlage für fairen Wettbewerb und das Vertrauen in echten Honig.

Quellen und Links: [1] GB/T 47735-2026 original · [2] SAMR status record · [5] JRC methods overview · [6] Erban et al. 2021 · [7] Erban et al. 2026 · [8] Atrott et al. 2012 · [10] EU Honey Directive · [11] Regulation 178/2002 Art. 11
Chinesische Normangaben sind Arbeitsübersetzungen.

Bernhard Heuvel · Founder & CEO · ceo@honeyintegrity.com
Vor der Emmet 14 · 34508 Willingen, Germany · +49 176 4166 1815

China’s new honey standard: additional criteria, clearly defined conclusions

Prepared publication text · 10 October 2026

The Global Honey Integrity Council welcomes the additional authenticity criteria in China’s new honey standard, GB/T 47735-2026. Published on 25 May 2026, this recommended national quality standard is scheduled to take effect on 1 December 2026. It prohibits added substances and supplements C4 testing with criteria including dihydroxyacetone, mannose and melibiose, providing additional avenues for honey assessment. [1; 2]

GHIC also emphasises the need to define what an analytical result establishes. Passing a limited panel demonstrates compliance with the criteria assessed; it does not automatically resolve every authenticity question. Enzyme activity must be distinguished from enzyme identity and origin. An activity measurement does not, by itself, identify the protein responsible or its source. Suitable complementary methods may therefore be needed. [6, 7; 5]

Quality grades require equally careful interpretation. Numerical requirements differ by grade, botanical origin and bee species. A lower grade is not proof of fraud, while a higher grade does not automatically establish compliance with every destination-market requirement. For the European Union, the applicable product definition and actual batch results must be assessed against the relevant legislation. [1; 10, 11]

Two points should remain explicit. The analytical C4 criterion of no more than 7% does not permit added sugar. The rule concerning less than 3 mg of extracted protein from 12 g of honey is not a universal total-protein limit and does not, on its own, prove adulteration. [1]

GHIC calls for transparent validation using independently authenticated reference honeys. Botanical diversity, method applicability, measurement uncertainty and decision rules need documented consideration. Naturally DHA-rich Manuka honey illustrates a specific issue requiring clarification before the DHA limit is applied broadly across international honey types. [8]

Our proposal to retailers, laboratories and authorities is practical: assess complete analytical data, reliable batch traceability and risk-appropriate authenticity testing together. This provides a sounder basis for purchasing and enforcement decisions, fair competition and trust in authentic honey.

Sources and links: [1] GB/T 47735-2026 original · [2] SAMR status record · [5] JRC methods overview · [6] Erban et al. 2021 · [7] Erban et al. 2026 · [8] Atrott et al. 2012 · [10] EU Honey Directive · [11] Regulation 178/2002 Art. 11
Descriptions of Chinese provisions are working translations.

Bernhard Heuvel · Founder & CEO · ceo@honeyintegrity.com
Vor der Emmet 14 · 34508 Willingen, Germany · +49 176 4166 1815