

PRESSEMELDUNG

Österreichische Honigabfüller stehen für einwandfreie Produkte

Koßdorff: Hunderte Analysen von akkreditierten Laboren belegen das

(Wien, 18.12.2024) Zu den medialen Diskussionen um Honig hält **Mag. Katharina Koßdorff**, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie, klar fest: „Österreichische Honigabfüller stehen für einwandfreien Honig. Sie erfüllen alle rechtlichen Bestimmungen der EU ([Richtlinie 2001/110/EG](#)) und der österreichischen [Honigverordnung](#). In den letzten Jahren wurden im Auftrag der österreichischen Honigabfüller hunderte Proben in dafür akkreditierten Labors analysiert. Es wurde nur verkehrsfähige Honigqualität ausgeliefert.“ Zusätzlich werden von der amtlichen Lebensmittelaufsicht Marktproben gezogen, die u. a. von der AGES, der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, gemäß den rechtlichen Vorgaben analysiert werden. Die AGES führte ergänzend dazu auch Verkehrsfähigkeitsuntersuchungen im Auftrag der Honigabfüller durch. Koßdorff weiter: „Wir fragen uns, wer durch so eine Kampagne in der Adventzeit, in der traditionell mit Honig gebacken wird, Nutzen aus der Verunsicherung der Konsumentinnen und Konsumenten zieht. Honig von österreichischen Abfüllern ist ein sicheres Lebensmittel.“

Österreichische Honigabfüller stehen für einwandfreie Produkte und lehnen Irreführung ab

Österreichische Unternehmen kaufen Honig von langjährigen Partnern im In- und Ausland zu und stellen daraus Honigmischungen her, die dem gewünschten Geschmacksprofil und den Käuferwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten entsprechen. Dazu werden vorab Muster des jeweiligen Honigs verkostet und im Rahmen ihrer betrieblichen Sorgfalt von **akkreditierten Labors mit validierten Methoden** analysiert. Um die Qualität und Zusammensetzung des Honigs feststellen zu können, werden Methoden wie LC-HRMS (Flüssigkeitschromatographie-Hochauflösende Massenspektrometrie), LC-IRMS (Flüssigkeitschromatographie-Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie) sowie NMR (Kernspinresonanzspektroskopie) eingesetzt, die erst in den letzten Jahren als neue, leistungsfähige Untersuchungsmethode EU-weit eingeführt wurde. Erst nach Prüfung wird der Honig von den Abfüllern zur Herstellung einer Honigmischung freigegeben. So wird sichergestellt, dass nur einwandfreie Honige abgefüllt werden. Auch private Zertifizierungen durch unabhängige Dritte nach Standards wie IFS-Food (International Featured Standards) fordern Untersuchungen bei akkreditierten Labors mit validierten Methoden.

Entwicklung von Methoden

Österreichische Honigabfüller arbeiten in Zusammenarbeit mit anerkannten europäischen Branchenlaboren seit Jahren an der Optimierung aller marktüblichen Analysemethoden zur Honigauthentizität, um eine möglichst hohe Verfälschungssicherheit zu erreichen. Die österreichischen Honigabfüller schließen neue analytische Ansätze keinesfalls aus. Im Gegenteil: So setzen sich alle namhaften Branchenlabore seit Jahren auch mit DNA-Analytik im Honigbereich auseinander, die sich aber noch nicht im praxistauglichen Stadium befindet. Es herrscht in Fachkreisen Einigkeit, dass eine DNA-Analyse von Honig allein NICHT für die Bestätigung von Honigauthentizität ausreicht. Auch die AGES ist gesetzlich verpflichtet, für die Untersuchungen geeignete Methoden entsprechend dem Stand der Wissenschaft und Technologie in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften der Europäischen Union und nationalen Vorschriften anzuwenden.

Koßdorff abschließend: „Die aktuelle Diskussion bezieht sich nur auf Ergebnisse, die weder durch derzeit valide Methoden noch von akkreditierten Labors durchgeführt worden sind. Österreichische Honigabfüller lassen gelieferten Honig regelmäßig - zusätzlich zu amtlichen Kontrolle - untersuchen und verbessern laufend ihre Prozesse. Sie stehen für einwandfreie Honigprodukte in höchster Qualität. Jede neue Methode muss sich einer umfassenden wissenschaftlichen Bewertung stellen und einheitlich anwendbar sein.“

Stellenwert der Lebensmittelindustrie in Österreich

Die Lebensmittelindustrie ist eine der größten Branchen Österreichs. Sie sichert im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten tagtäglich die Versorgung mit sicheren, qualitativen und leistbaren Lebensmitteln. Die rund 200 Unternehmen mit ihren 27.000 direkt Beschäftigten erwirtschaften 2023 ein Produktionsvolumen von 12 Mrd. Euro. Rund 10 Mrd. Euro davon werden im Export in über 180 Länder abgesetzt. Der Fachverband unterstützt seine Mitglieder durch Information, Beratung und internationale Vernetzung.

Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie
T: +43 1 712 21 21 - 14
E: k.kossdorff@dielebensmittel.at

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
Food Business Consult
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie
M: +43 664 545 63 50
E: office@foodbusiness.at