

# Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / B 3 / Honig und andere Imkereierzeugnisse

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

2022-0.419.462 vom 5.7.2022

Änderungen, Ergänzungen:

2023-0.422.685 am 29.6.2023

**Übergangsfrist:**

Es wird, um den Erzeugern und Importeuren genügend Zeit für die Umstellung zu geben, für bisher verkehrsfähige Produkte zum vollständigen Abbau der Bestände eine Übergangsfrist bis längstens 30. Juni 2025 gewährt.

# INHALTSVERZEICHNIS

1	HONIG .....	3
1.1	Begriffsbestimmung, Kennzeichnung, Zusammensetzung .....	3
1.2	Bezeichnung und freiwillige Informationen .....	3
1.3	Beurteilung .....	4
1.3.1	Beurteilungsgrundsätze .....	4
1.3.2	Beurteilung von Sortenhonigen .....	4
1.4	Regelung des Verkehrs .....	4
1.4.1	Lagerbedingungen.....	4
2	OXYMEL.....	5
2.1	Beschreibung .....	5
2.2	Kennzeichnung .....	5
2.3	Beurteilung .....	5
2.4	Regelung des Verkehrs .....	5
3	MET (HONIGWEIN) .....	6
3.1	Beschreibung .....	6
3.1.1	Definition.....	6
3.1.2	Alkoholgehalt .....	6
3.1.3	Gärung.....	6
3.1.4	Filtration .....	6
3.1.5	Konservierungsstoffe .....	6
3.1.6	Haltbarkeit.....	7
3.1.7	Säuerungsmittel .....	7
3.1.8	Aromen.....	7
3.1.9	Mischungen von Met .....	7
3.2	Bezeichnung.....	7
3.2.1	Met/Honigwein .....	7
3.2.2	Alkoholgehalt .....	7
3.2.3	Geschmackseindruck.....	8

# 1 HONIG

## 1.1 Begriffsbestimmung, Kennzeichnung, Zusammensetzung

Begriffsbestimmungen, Kennzeichnung und Merkmale der Zusammensetzung von Honig sind in der Honigverordnung<sup>1</sup>, geregelt.

## 1.2 Bezeichnung und freiwillige Informationen

Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung nach der Honigverordnung ist anzugeben.

Gemäß den Anforderungen der Honigverordnung ist die Angabe „Bienenhonig“ nicht vorgesehen. Honig stammt per Definition von Bienen der Art *Apis mellifera*.

Für Honig, der hauptsächlich aus Honigtau von Pflanzen aus Wäldern (insbesondere von Nadelbäumen) stammt, kann die Bezeichnung „Waldhonig“ synonym zur Bezeichnung „Honigtau-honig“ gemäß § 3 Abs. 1 lit. b) Honigverordnung<sup>1</sup> verwendet werden. Für Honig aus Mischwäldern kann die Bezeichnung „Mischwaldhonig“ synonym zur Bezeichnung Honigtau-honig verwendet werden. Mischwaldhonig weist ebenfalls eine Leitfähigkeit größer 800 µS/cm auf, die Farbe kann jedoch heller sein als bei „Waldhonig“.

Hinweise auf ein Zeitfenster der Entstehung und Ernte des Honigs, wie zum Beispiel „Frühtracht, Sommertracht oder Frühjahr oder Sommer“ sind zulässig. Diese können auch als Teil der Bezeichnung verwendet werden.

Hinweise zu einer Herkunft, die indirekt eine zusätzliche Information zur botanischen Zusammensetzung geben, wie zum Beispiel „Stadthonig“, „Wiesenhonig“ oder „Almhonig“ sind zulässig. Unspezifische Bezeichnungen wie „Landschaftshonig“ oder „Gstettenhonig“/„Gstett-nhonig“ sind nicht zulässig.

Ergänzungen zur regionalen, territorialen oder topographischen Herkunft, wie z. B. „Blüten-honig aus dem Steinernen Meer“, sind zulässig, wenn das Erzeugnis vollständig der angegebenen Herkunft ist. Eine Grundvoraussetzung ist daher, dass die angeführte Region eine zumindest dem Flugradius der Bienen entsprechende Größe aufweist.

Hinweise auf den Erzeuger als Teil der Bezeichnung sind nicht zulässig, wie zum Beispiel „Im-kerhonig“.

Für Honig, der ausschließlich aus nur einer Imkerei stammt, sind zusätzlich zur Bezeichnung Angaben wie etwa „vom (heimischen) Imker“ bzw. „aus österreichischer Imkerei“ möglich. Am Etikett muss ersichtlich sein, von welchem Imker (Name und Adresse) der Honig gewonnen wurde; erfolgt die Abfüllung nicht vom Imker selbst ist auf diesen Umstand hinzuweisen und der Abfüller anzugeben.

---

<sup>1</sup> Verordnung über Honig (Honigverordnung), BGBl. II Nr. 40/2004 idgF.

Angaben wie „Qualität vom österreichischen Imker“ oder „Qualität aus Österreich“ sind zulässig, sofern der Honig ausschließlich aus Österreich stammt. Bei Verwendung dieser Angaben oder der Bezeichnung „Qualitätshonig“ liegt der Wassergehalt nicht über 18 %.

Das Schleudern von Honig erfolgt im Temperaturbereich zwischen Bienenstock- und Raumtemperatur. Die Angabe „kalt geschleudert“ wird nicht verwendet.

„Gefilterter Honig“ muss als solcher bezeichnet werden. Die Angabe „nicht gefiltert“, „nicht filtriert“ oder sinngemäß wird nicht verwendet.

Anspielungen bei Produkten, die nicht der Honigverordnung unterliegen, auf den Begriff „Honig“ wie z. B. durch Vertauschen oder Weglassen von Buchstaben, Bezeichnungen, die phonetisch nach „Honig“ klingen oder mit Honig assoziierte Abbildungen, sind nicht zulässig.

## **1.3 Beurteilung**

### **1.3.1 Beurteilungsgrundsätze**

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Codexkapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.

### **1.3.2 Beurteilung von Sortenhonigen**

Der Beurteilung von Sortenhonigen werden die Daten der Apidologie 35 (2004) S38-S81 „Main European unifloral honeys: descriptive sheets“ zugrunde gelegt.

## **1.4 Regelung des Verkehrs**

### **1.4.1 Lagerbedingungen**

Da es sich bei Honig um ein Lebensmittel handelt, das durch ungeeignete Umgebungsbedingungen – insbesondere durch übermäßige Wärmeeinwirkung – negativ beeinflusst werden kann, wird die Anbringung von Lagerbedingungen empfohlen, wie z. B.

„trocken und vor Wärme geschützt lagern“,

„vor Licht und Wärme geschützt lagern“.

Um den Honig vor vorzeitigen Beeinträchtigungen zu schützen, sind die deklarierten Lagerbedingungen auf allen Ebenen des Inverkehrbringens bis zur Abgabe an die Letztverbraucherin/den Letztverbraucher einzuhalten.

## 2 OXYMEL

### 2.1 Beschreibung

Der Begriff setzt sich aus den aus dem Griechischen stammenden Begriffen oxy (sauer) und Meli (Honig) zusammen.

Oxymel ist ein zusammengesetztes Lebensmittel, bestehend aus zwei Teilen Honig und einem Teil Gärungsessig. Zur Geschmacksabrundung können zu dieser Grundrezeptur z. B. Gewürze, Kräuter, Früchte und/oder Fruchtsäfte in geringen Mengen zugesetzt werden (in Summe maximal 10 %).

### 2.2 Kennzeichnung

Produkte, deren Zusammensetzung Punkt 2.1 entspricht, dürfen als „Oxymel“ bezeichnet werden, eine beschreibende Bezeichnung gemäß Art. 17 Abs. 1 LMIV ist notwendig, z. B. „Honigzubereitung mit Gärungsessig“ oder „Honigzubereitung mit Gärungsessig und Kräutern“.

„QUID“-Angaben (quantitative Angaben der Zutaten gem. Art. 22 LMIV) für Honig und Gärungsessig sind notwendig. Werden weitere Zutaten zugesetzt, sind hinsichtlich der quantitativen Angaben die diesbezüglichen Anforderungen der LMIV zu beachten.

Lebensmittel, die den Anforderungen dieses Codexkapitels entsprechen, können mit zusätzlichen Angaben wie z. B. „hergestellt gemäß dem ÖLMB Codexkapitel B 3“ oder einen Verweis auf die „traditionelle österreichische Codexqualität“ versehen werden.

### 2.3 Beurteilung

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Codexkapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.

### 2.4 Regelung des Verkehrs

Da es sich bei Honig und Essig um Lebensmittel handelt, die durch ungeeignete Umgebungsbedingungen – insbesondere durch übermäßige Wärmeeinwirkung – negativ beeinflusst werden können, wird die Anbringung von Lagerbedingungen empfohlen, wie z. B.

„trocken und vor Wärme geschützt lagern“,

„vor Licht und Wärme geschützt lagern“.

Um Oxymel vor vorzeitigen Beeinträchtigungen zu schützen, sind die deklarierten Lagerbedingungen auf allen Ebenen des Inverkehrbringens bis zur Abgabe an die Letztverbraucherin/den Letztverbraucher einzuhalten.

## **3 MET (HONIGWEIN)**

### **3.1 Beschreibung**

#### **3.1.1 Definition**

Unter Met (Honigwein) im Sinne dieses Abschnittes versteht man ein Getränk, das aus einer Honiglösung (Gemisch aus Honig im Sinne der Honigverordnung<sup>1</sup> und Trinkwasser im Sinne der Trinkwasserverordnung<sup>2</sup>, mindestens 1 Teil Honig auf 2 Teile Wasser) durch Gärung hergestellt wird.

Er weist die vom verwendeten Honig herrührenden typischen Geruchs- und Geschmackseigenschaften auf. Lediglich zur Geschmacksabrundung können dem Ansatz auch Gewürze, Kräuter, Früchte und Fruchtsäfte in geringen Mengen zugesetzt werden. Mit Honig versetzter Wein (im Sinne des Weingesetzes<sup>3</sup>) fällt nicht unter diesen Abschnitt.

#### **3.1.2 Alkoholgehalt**

Der Alkoholgehalt des Mets beträgt mindestens 11,0 % vol. und darf nur im Wege einer Gärung herbeigeführt werden.

#### **3.1.3 Gärung**

Zur Unterstützung der Gärung und Klärung können die für önologische Verfahren und Behandlungen (im Sinne des Weingesetzes<sup>3</sup>) gestatteten und bei der Meterzeugung üblichen technologischen Hilfsstoffe (z. B. Reinzuchthefen, Hefenährsalze, Klärmittel) verwendet werden. Die Verwendung önologischer Behandlungsmittel mit allergenem Potential nach Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung<sup>4</sup> verpflichtet zu einem Allergen-Hinweis auf dem Etikett.

#### **3.1.4 Filtration**

Met (Honigwein) ist klar; er wird üblicherweise vor der Abfüllung filtriert.

#### **3.1.5 Konservierungsstoffe**

Gemäß der EU-Zusatzstoffverordnung<sup>5</sup> können Met die Konservierungsmittel Sorbinsäure und Schwefeldioxid zugesetzt werden. Die höchstzulässigen Mengen betragen jeweils 200 mg/l.

---

<sup>2</sup> Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TWV), BGBl. II Nr. 304/2001 idgF.

<sup>3</sup> Bundesgesetz über den Verkehr mit Wein und Obstwein (Weingesetz 2009), BGBl. I Nr. 111/2009 idgF.

<sup>4</sup> Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) 608/2004 der Kommission.

<sup>5</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.

### 3.1.6 Haltbarkeit

Met (Honigwein) kann auch durch Wärmebehandlung bei der Abfüllung haltbar gemacht werden.

### 3.1.7 Säuerungsmittel

Der Zusatz von Säuerungsmitteln wie Citronensäure ist üblich und richtet sich nach den Bestimmungen der EU-Zusatzstoffverordnung<sup>5</sup>.

### 3.1.8 Aromen

Aromen im Sinne der EU-Aromenverordnung<sup>6</sup> werden nicht zugesetzt. Eine Geschmacksabrundung nach der Gärung mit Honig ist zulässig.

### 3.1.9 Mischungen von Met

Mischungen von Met (Honigwein) mit verschiedenen geschmacksintensiven Lebensmitteln, bei denen die charakteristischen Geruchs- und Geschmackseigenschaften des reinen Mets (Honigweins) nicht mehr im Vordergrund stehen bzw. überdeckt werden sind nicht Gegenstand dieses Kapitels. Sie dürfen nicht als Met (Honigwein) schlechthin bezeichnet werden.

## 3.2 Bezeichnung

### 3.2.1 Met/Honigwein

Erzeugnisse, die nach diesen Richtlinien hergestellt sind, werden als „**Met**“, auch in Verbindung mit dem Wort „**Honigwein**“ bezeichnet. Auf die (traditionelle) österreichische Codexqualität kann hingewiesen werden.

### 3.2.2 Alkoholgehalt

Die für die Angabe des Alkoholgehaltes gemäß Art. 9 Abs. 1 lit. k) der Lebensmittelinformationsverordnung<sup>7</sup> zulässige Abweichung bei Met (Honigwein) beträgt gemäß Art. 28 Abs. 2 iVm Anhang XII +/- 1 % vol.

---

<sup>6</sup> Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG.

<sup>7</sup> Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) 608/2004 der Kommission.

### **3.2.3 Geschmackseindruck**

Hinweise wie „trocken“, „halbsüß“, „süß“ oder ähnlich beziehen sich auf den durchschnittlichen Geschmackseindruck.