

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

Übergangsfristen:

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

bis längstens **30. Juni 2025** bezüglich den Ergänzungen in Kapitel 1.2 zu den Bezeichnungen und bezüglich Kapitel 2 „Oxymel“

bis längstens **30. Juni 2027** bezüglich der Angabe „Bienenhonig“

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	5
1.4	Regelung des Verkehrs	5
1.4.1	Lagerbedingungen.....	5
2	OXYMEL.....	6
2.1	Beschreibung	6
2.2	Kennzeichnung	6
2.3	Beurteilung	6
2.4	Regelung des Verkehrs	6
3	MET (HONIGWEIN)	8
3.1	Beschreibung	8
3.1.1	Definition.....	8
3.1.2	Alkoholgehalt	8
3.1.3	Gärung.....	8
3.1.4	Filtration	8
3.1.5	Konservierungsstoffe	8
3.1.6	Haltbarkeit.....	8
3.1.7	Säuerungsmittel	8
3.1.8	Aromen.....	9
3.1.9	Mischungen von Met	9
3.2	Bezeichnung.....	9
3.2.1	Met/Honigwein	9
3.2.2	Alkoholgehalt	9
3.2.3	Geschmackseindruck.....	9

1 HONIG

1.1 Begriffsbestimmung, Kennzeichnung, Zusammensetzung

Begriffsbestimmungen, Kennzeichnung und Merkmale der Zusammensetzung von Honig sind in der Honigverordnung¹, geregelt.

1.2 Bezeichnung und freiwillige Informationen

Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung nach der Honigverordnung ist anzugeben.

Gemäß den Anforderungen der Honigverordnung¹ 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 „Honigtauhonig“ gemäß § 3 Abs. 1 lit. b) Honigverordnung¹ verwendet werden. Für Honig aus Mischwäldern kann die Bezeichnung „Mischwaldhonig“ synonym zur Bezeichnung Honigtauhonig 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“/„Gstettnhonig“ sind nicht zulässig.

Ergänzungen zur regionalen, territorialen oder topographischen Herkunft, wie z. B. „Blütenhonig 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 „Imkerhonig“.

Für Honig, der ausschließlich aus nur einer, **dem jeweiligen Imker eigenen**, 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.

Angaben wie „Qualität vom österreichischen Imker“ oder „Qualität aus Österreich“ sind zu-

¹ Verordnung über Honig /Honigverordnung), BGBl. II Nr. 40/2004 idGF.

lässig, 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.~~

Vegane Alternativprodukte, die als solche nicht der Honigverordnung unterliegen, sind mit einer beschreibenden Bezeichnung zu versehen. Diese ist so hinreichend genau, dass Verbraucher:innen die tatsächliche Art des Lebensmittels leicht erkennen und es von Erzeugnissen, mit denen dieses verwechselt werden könnte, unterscheiden können.

Bezeichnungen wie „Brotaufstrich“ sind zu ungenau, eine beschreibende Bezeichnung wie „Vegane Honig-Alternative auf Basis von ...“ (verwendete Basis ist einzusetzen) wäre zulässig. Es ist darauf zu achten, dass die Gesamtaufmachung nicht irreführend ist. Diesbezüglich ist vor allem bei der Wahl von Fantasiebezeichnung und/oder von Abbildungen Vorsicht geboten.

Beispielsweise kann die Angabe „Vegane Honigalternative“ (für sich alleinstehend) als Fantasiebezeichnung verwendet werden, jedoch nur unter der Voraussetzung, dass das Produkt – wie oben angeführt - eine hinreichend genaue beschreibende Bezeichnung aufweist.

Der Begriff „Honig“ ohne ausreichende Ergänzungen (wie zum Beispiel „vegan“, „Alternative“, etc.) wird nicht verwendet. Um einer Täuschungsgegnung vorzubeugen, wird weiters empfohlen, auch phonetisch nach „Honig“ klingende Begriffe (z. B. durch Vertauschen oder Weglassen von Buchstaben) nicht zu verwenden. Ebenso wird von der Abbildung von Bienen oder Bienenstöcken, Honiglöffeln oder ähnlichen Gegenständen abgeraten. Weitere Details hinsichtlich der Kennzeichnung von veganen Alternativprodukten sind in Kapitel A 5, Anhang 11 „LEITLINIE über die täuschungsfreie Aufmachung von pflanzlichen, veganen und vegetarischen Lebensmitteln mit Bezug in der Kennzeichnung zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ festgelegt.

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 Gärungssessig~~, traditionell bestehend aus drei Teilen Honig und einem Teil Gärungssessig.

Variable Mischungsverhältnisse sind zulässig und können von 2:1 (2 Teile Honig und 1 Teil Gärungssessig) bis 5:1 (5 Teile Honig und 1 Teil Gärungssessig) variieren. Zur Geschmacksabrundung können zu dieser Grundrezeptur z. B. Gewürze, Kräuter, Früchte und/oder ~~Fruchtsäfte~~ andere Lebensmittel 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 Gärungssessig“ oder „Honigzubereitung mit Gärungssessig und Kräutern“.~~

Produkte, deren Zusammensetzung Punkt 2.1 entspricht, dürfen als „Oxymel“ bezeichnet werden. Bei Zusatz von anderen Lebensmitteln ist in der Bezeichnung darauf hinzuweisen (zum Beispiel „Oxymel mit Kräutern“). Zusätzlich ist im Zusammenhang mit der Bezeichnung das Mischungsverhältnis von Honig und Gärungssessig anzugeben (zum Beispiel „Mischungsverhältnis von Honig und Gärungssessig 3:1“).

„QUID“-Angaben (quantitative Angaben der Zutaten gem. Art. 22 LMIV) für Honig und Gärungssessig 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 Honigverordnung¹ und Trinkwasser im Sinne der Trinkwasserverordnung² 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 Weingesetzes³) 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 Weingesetzes³) 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 Lebensmittelinformationsverordnung⁴ 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-Zusatzstoffverordnung⁵ können Met die Konservierungsmittel Sorbinsäure und Schwefeldioxid zugesetzt werden. Die höchstzulässigen Mengen betragen jeweils 200 mg/l.

3.1.6 Haltbarkeit

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

3.1.7 Säuerungsmittel

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

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

⁴ 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.

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

Der Zusatz von Säuerungsmitteln wie Citronensäure ist üblich und richtet sich nach den Bestimmungen der EU-Zusatzstoffverordnung⁶.

3.1.8 Aromen

Aromen im Sinne der EU-Aromenverordnung⁷ 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 Lebensmittelinformationsverordnung⁸ zulässige Abweichung bei Met (Honigwein) beträgt gemäß Art. 28 Abs. 2 iVm Anhang XII +/- 1 % vol.

3.2.3 Geschmackseindruck

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

⁶ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.

⁷ 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.

⁸ 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.