



BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / B 3 / Honig und andere Imkereierzeugnisse

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMG-75210/0003-II/B/13/2015 vom 21.01.2015

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:	
1	HONIG	3
1.1	Begriffsbestimmungen, Kennzeichnung, Zusammensetzung	3
1.2	Beurteilung	3
1.2.1	Beurteilungsgrundsätze	3
1.2.2	Beurteilung von Sortenhonigen	3
1.3	Regelung des Verkehrs	3
1.3.1	Temperatur beim Schleudern	3
1.3.2	Gefilterter Honig	3
1.3.3	Lagerbedingungen	3
2	MET (HONIGWEIN)	3
2.1	Beschreibung	3
2.1.1	Definition	3
2.1.2	Alkoholgehalt	4
2.1.3	Gärung	4
2.1.4	Filtration	4
2.1.5	Konservierungsstoffe	4
2.1.6	Haltbarkeit	4
2.1.7	Säuerungsmittel	4
2.1.8	Aromen	4
2.1.9	Mischungen von Met	5
2.2	Bezeichnung	5
2.2.1	Met/Honigwein	5
2.2.2	Alkoholgehalt	5
2.2.3	Geschmackseindruck	5
Anhang	Empfehlung betreffend Lagerbedingungen	6

1 HONIG

1.1 Begriffsbestimmung, Kennzeichnung, Zusammensetzung

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

1.2 Beurteilung

1.2.1 Beurteilungsgrundsätze

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

1.2.2 Beurteilung von Sortenhonigen

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

1.3 Regelung des Verkehrs

1.3.1 Temperatur beim Schleudern

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

1.3.2 Gefilterter Honig

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

1.3.3 Lagerbedingungen

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 (siehe Anhang).

2 MET (HONIGWEIN)

2.1 Beschreibung

2.1.1 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

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

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

werden. Mit Honig versetzter Wein (im Sinne des Weinggesetzes³) fällt nicht unter diesen Abschnitt.

2.1.2 Alkoholgehalt

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

2.1.3 Gärung

Zur Unterstützung der Gärung und Klärung können die für önologische Verfahren und Behandlungen (im Sinne des Weinggesetzes³) 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.

2.1.4 Filtration

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

2.1.5 Konservierungsstoffe

Gemäß der EU-Zusatzstoffverordnung⁵ können Met die Konservierungsmittel Sorbinsäure und Schwefeldioxid zugesetzt werden. Die höchstzulässigen Mengen betragen jeweils 200 mg/l.

2.1.6 Haltbarkeit

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

2.1.7 Säuerungsmittel

Der Zusatz von Säuerungsmitteln wie Citronensäure ist üblich und richtet sich nach den Bestimmungen der EU-Zusatzstoffverordnung⁵.

2.1.8 Aromen

Aromen im Sinne der EU-Aromenverordnung⁶ werden nicht zugesetzt. Eine Geschmacksabrundung nach der Gärung mit Honig ist zulässig.

³ Bundesgesetz über den Verkehr mit Wein und Obstwein (Weinggesetz 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.

⁶ 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.

2.1.9 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.

2.2 Bezeichnung

2.2.1 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.

2.2.2 Alkoholgehalt

Die für die Angabe des Alkoholgehaltes gemäß Art. 9 Abs. 1 lit. k) der Lebensmittelinformationsverordnung⁴ zulässige Abweichung bei Met (Honigwein) beträgt gemäß Art. 28 Abs. 2 iVm Anhang XII +/- 1 % vol.

2.2.3 Geschmackseindruck

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

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.

Empfehlung betreffend 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“.