BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage
Codexkapitel / B 3 / Honig und andere Imkerei-erzeugnisse

Veröffentlicht mit Erlass:
BMGFJ-75210/0006-IV/B/7/2007 vom 22.6.2007

Ergänzungen und Änderungen:
BMG-75210/0008-II/B/7/2009 vom 8.1.2010

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:
1. HONIG	**3**
1.1 Begriffsbestimmung, Kennzeichnung, Zusammensetzung	3
1.2 Regelung des Verkehrs	3
2. MET (HONIGWEIN)	**3-5**
2.1 Beschreibung	3-4
2.2 Bezeichnung	5

1. HONIG

1.1 Begriffsbestimmung, Kennzeichnung, Zusammensetzung

Begriffsbestimmungen, Kennzeichnung und Merkmale der Zusammensetzung von Honig sind in der Honigverordnung, BGBl. II Nr. 40/2004, geregelt.

1.2 Beurteilung

1.2.1

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

1.2.2

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

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

1.3.2

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

Übergangsfristen zu Abs. 1.3.1 und 1.3.2:

Es wird, um den Erzeugern und Importeuren genügend Zeit für den Aufbrauch der noch vorhandenen Etiketten zu geben, eine Übergangsfrist bis 1. Jänner 2011 gewährt. Für den handel endet die Übergangsfrist am 31. Dezember 2011.

1.3.3

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

2. MET (HONIGWEIN)

2.1 Beschreibung

2.1.1

Unter Met (Honigwein) im Sinne dieses Teilkapitels versteht man ein Getränk, das aus einer Honiglösung (Gemisch aus Honig im Sinne der Honigverordnung und Trinkwasser im Sinne der Trinkwasserverordnung, 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 1999 idgF.) fällt nicht unter diesen Abschnitt.

2.1.2
Der Alkoholgehalt des Mets beträgt mindestens 11,0 % vol und darf nur im Wege einer Gärung herbeigeführt werden.

2.1.3
Zur Unterstützung der Gärung und Klärung können die für önologische Verfahren und Behandlungen (im Sinne des WeinG 1999 idgF.) gestatteten und bei der Meterzeugung üblichen technologischen Hilfsstoffe (z.B. Reinzuchthefen, Hefenährsalze, Klärmittel) verwendet werden.

2.1.4
Met (Honigwein) ist klar; er wird üblicherweise vor der Abfüllung filtriert.

2.1.5
Gemäß der Verordnung über andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, BGBl. II Nr. 383/1998 idgF. können Met die Konservierungsmittel Sorbinsäure und Schwefeldioxid zugesetzt werden. Die höchstzulässigen Mengen betragen jeweils 200 mg/l.

2.1.6
Met (Honigwein) kann auch durch Wärmebehandlung bei der Abfüllung haltbar gemacht werden.

2.17
Der Zusatz von Säuerungsmitteln wie Citronensäure ist üblich und richtet sich nach den Bestimmungen der Verordnung über andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, BGBl. II Nr. 383/1998 idgF.

2.1.8
Aromen im Sinne der Aromenverordnung, BGBl. II Nr. 42/98 idgF. werden nicht zugesetzt. Eine Geschmacksabrundung nach der Gärung mit Honig ist zulässig.

2.1.9
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 Codexkapitels. Sie dürfen nicht als Met (Honigwein) schlechthin bezeichnet werden.

2.2 Bezeichnung

2.2.1

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

Die für die Angabe des Alkoholgehaltes gemäß § 4 Z.9 der Lebensmittelkennzeichnungs-VO, BGBl. Nr. 72/1993 idgF., zulässige Abweichung bei Met (Honigwein) beträgt gemäß AlkoholangabenVO, BGBl. II Nr. 136/1997 +/- 1% vol. Dies gilt auch für den Alkoholgehalt gemäß Ziffer 2 unter zusätzlicher Berücksichtigung der Analysentoleranz.

2.2.3

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