



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:	
<b>1</b>	<b>HONIG</b>	<b>3</b>
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
<b>2</b>	<b>MET (HONIGWEIN)</b>	<b>3</b>
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 Honigverordnung<sup>1</sup>, 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 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

---

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

<sup>2</sup> 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 Weinggesetzes<sup>3</sup>) 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 Weinggesetzes<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.

### **2.1.4 Filtration**

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

### **2.1.5 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.

### **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-Zusatzstoffverordnung<sup>5</sup>.

### **2.1.8 Aromen**

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

---

<sup>3</sup> Bundesgesetz über den Verkehr mit Wein und Obstwein (Weinggesetz 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.

<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.

### **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 Lebensmittelinformationsverordnung<sup>4</sup> 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.

---

<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.

## **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“.