

941. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über Honig

Auf Grund der §§ 10 Abs. 2 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 756/1992, wird — hinsichtlich der §§ 2 bis 4 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten — verordnet:

1. § 1. Die Absätze 1 bis 7 samt Anlage des Österreichischen Lebensmittelbuches, III. Auflage, Kapitel B 3 (Honig) werden als Verordnung erlassen.

Sie lauten:

(1) Honig ist der von Honigbienen aus den Nektarien der Blüten oder aus von lebenden Pflanzenteilen stammenden oder sich auf diesen befindlichen Sekreten gewisser Insektenarten gesammelte süße Stoff, der von diesen Bienen verarbeitet, durch artige Stoffe bereichert, in Waben aufgespeichert und gereift wurde. Er weist einen spezifischen, aromatischen Geruch und Geschmack auf. Seine Farbe, Geschmack und Aroma ist nach Herkunft, Erntezeit, Gewinnungsart und klimatischen Einflüssen sehr verschieden und wechselt von fast farblos über verschiedene gelbe, grüne und braune, manchmal auch rote Farbtöne bis nahezu schwarz. Er kann flüssig, dickflüssig oder kristallisiert sein.

(2) Honig ist im wesentlichen eine konzentrierte Lösung verschiedener Zuckerarten. Sein Gesamtzuckergehalt liegt im allgemeinen bei 70%, wovon der größte Teil aus Glukose und Fruktose besteht. Die Glukose kristallisiert bei längerem Stehen des Honigs aus („kandiert“), die Fruktose bleibt in Lösung. Daneben enthält Honig unter anderem Saccharose, Melezitose, dextrinartige Körper, Eiweiß, Fermente, organische Säuren, Mineralstoffe, Farbstoffe, Aromastoffe und geringe Mengen von Pollenkornern, Wachsteilchen, Pilzen, Algen, Hefen und anderen von der Gewinnung herführenden festen Teilchen.

Bei der Honiggewinnung ist vor allem darauf zu achten, daß die ursprüngliche Beschaffenheit und Zusammensetzung (Aroma, Fermentgehalt) des Honigs nicht leidet und daß der gewonnene Honig möglichst wenig Fremdkörper enthält. Um Wachsteilchen und Fremdkörper zu entfernen, wird Honig mitunter durch Abseien, gegebenenfalls unter Anwendung gelinder Wärme (unter 45°C), geklärt.

(3) Honigarten werden im wesentlichen unterschieden nach

1. Herkunft

a) Blütenhonig:
der vorwiegend aus den Nektariensaften von Blüten stammende Honig;

b) Honigtauhonig:
der vorwiegend aus dem Honigtau von Laubpflanzen (Blauthonig) oder Nadelbäumen (Koniferenhonig) stammende Honig.

2. Art der Gewinnung oder Zusammensetzung

- a) Waben- oder Scheibenhonig:
der von den Bienen in von ihnen frisch erbauten Waben bereitete, noch in den verdeckelten, brutfreien Zellen befindliche und in ganzen Waben oder in Wabenstücken in Verkehr gebrachte Honig;
- b) Honig mit Wabenteilen:
der zumindest ein Wabenstück enthaltende Honig;
- c) TropfHonig:
der durch Ausfließenlassen des Honigs aus den entdeckelten, brutfreien Waben ohne Anwendung irgendwelcher Hilfsmittel gewonnene Honig;
- d) Schleuderhonig:
der durch Ausschleudern der entdeckelten, brutfreien Waben mittels Zentrifuge gewonnene Honig;
- e) PressHonig:
der durch Auspressen der brutfreien Waben ohne Anwendung von Wärme oder mit geringer Erwärmung gewonnene Honig.

3. dem Verwendungszweck

- a) Honig:
zum unmittelbaren Genuss bestimmter Honig;
- b) Back- oder Industriehonig:
zur Weiterverarbeitung bestimmter Honig.

(4) a) Die Bezeichnung „Honig“, auch in Wortverbindungen, ist dem im Abs. 1 definierten Erzeugnis vorbehalten. Ausgenommen davon darf die Bezeichnung anderer Erzeugnisse durch das Wort „Honig“ ergänzt werden, wenn sie Honig in wertbestimmender Menge enthalten und mit Honig nicht verwechselt werden können (zB Honigkaramellen, Honigküchen).
b) Die in Abs. 3 genannten Bezeichnungen sind den dort definierten Erzeugnissen vorbehalten.

(5) Die Bezeichnung „Honig“ oder eine der in Abs. 3 genannten Bezeichnungen dürfen unter anderem ergänzt werden durch

- a) eine Angabe betreffend die Herkunft aus bestimmten Blüten oder Pflanzen, wenn das Erzeugnis überwiegend der angegebenen Herkunft entstammt und wenn es deren organoleptische, physikalisch-chemische und mikroskopische Merkmale aufweist;

b) einen territorialen, regionalen oder topographischen (zB Wald, Heide, Almen) Namen, wenn das Erzeugnis insgesamt der angegebenen Herkunft entstammt.

(6) Dem Honig, der als solcher in Verkehr gebracht wird, dürfen weder Stoffe zugesetzt, noch honigeigene Bestandteile entzogen werden.

(7) Honig hat den Anforderungen der Anlage zu entsprechen und darf

- a) keinerlei Stoffe in einer solchen Menge enthalten, daß sie eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können;
- b) abgesehen von unvermeidbaren geringen Mengen keine organischen und anorganischen Verunreinigungen wie Insekten und Insekttenteile, Brut, Schimmel oder Sandkörner enthalten;
- c) keinen artfremden Geruch oder Geschmack aufweisen;
- d) nicht in Gärung oder Schäumen übergegangen sein;
- e) nicht so stark erhitzt worden sein, daß seine natürlichen Enzyme zerstört oder stark geschwacht sind;
- f) hinsichtlich seines Säuregrades nicht künstlich verändert worden sein.

Lit. c, d und e sowie Z 7 der Anlage gelten nicht für „Backhonig“ oder „Industriehonig“, der jedoch genügsam sein muß.

Anlage (zu Abs. 7)

Merkmale der Zusammensetzung von Honig

1. Scheinbarer Gehalt an reduzierenden Zuckern, berechnet als Invertzucker
 - Blütenhonig mindestens 65%
 - Honigtauhonig, allein oder in Mischung mit Blütenhonig mindestens 60%
2. Gehalt an Wasser
 - allgemein höchstens 21%
 - Heidehonig (Calluna) und Kleehonig (Trifolium sp.) höchstens 23%
3. Scheinbarer Gehalt an Saccharose
 - allgemein höchstens 5%
 - Honigtauhonig, allein oder in Mischung mit Blütenhonig; Akazien- und Lavendelhonig sowie Honig aus Banksia menziesii höchstens 10%
4. Gehalt an wasserunlöslichen Stoffen

— allgemein	höchstens 0,1%
— Preßhonig	höchstens 0,5%
5. Gehalt an Mineralstoffen (Asche)	
— allgemein	höchstens 0,6%
— Honigtauhonig, allein oder in Mischung mit Blütenhonig	höchstens 1%
6. Gehalt an freien Säuren ...	höchstens 40 Milliequivalent pro kg
7. Diastaseindex und Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF) — Bezeichnung nach Behandlung und Mischung	
a) Diastaseindex (Schadens Skala)	
— allgemein	mindestens 8
— Honig mit einem geringen natürlichen Gehalt an Enzymen (zB Zitrushonig) und einem Gehalt an HMF von höchstens 15 mg/kg	mindestens 3
b) HMF (vorbehaltlich lit. a zweiter Gedankenstrich)	höchstens 40 mg/kg

§ 2. (1) Auf verpacktem Honig sind leicht verständlich, an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und dauerhaft zwingend nur folgende Angaben anzubringen:

1. die Sachbezeichnung „Honig“ oder eine in § 1 unter Abs. 3 angeführten Bezeichnungen, Wabehonig, Scheibenhonig, Honig mit Wabenteilen sowie Backhonig bzw. Industriehonig sind jedoch als solche zu bezeichnen; Ergänzungen der genannten Bezeichnungen entsprechend § 1 sind zulässig;
2. der Name (Firma oder Firmenschlagwort) und die Anschrift der erzeugenden oder verpackenden Unternehmung oder eines in einem EWR Mitgliedsstaat niedergelassenen Verkäufers;
3. die Nettofüllmenge in Gramm oder Kilogramm;
4. das Los (Charge); der Angabe geht der Buchstabe „L“ voraus, es sei denn sie unterscheidet sich deutlich von anderen Angaben. Die Angabe des Loses ist nicht erforderlich
 - wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt unter Angabe mindestens des Tages und des Monats in dieser Reihenfolge angegeben ist sowie
 - bei Verpackungen, deren größte Einzelfläche weniger als 10 cm² beträgt.

(2) Wird Honig in Verpackungen mit einem Nettoinhalt von mindestens 10 Kilogramm in Verkehr gebracht und ist er nicht für den Letzterverbraucher bestimmt, so dürfen die in Abs. 1 Z 2 und 3 genannten Angaben in den die Ware begleitenden Geschäftspapieren aufscheinen.

§ 3. § 2 Abs. 1 gilt nicht für Honig, der in Gegenwart des Käufers verpackt wird, und für zur Verkaufsvorbereitung verpackten Honig, wenn dieser nur zur kurzfristigen Lagerung für die unmittelbare Abgabe an den Letzterverbraucher, ausgenommen Selbstbedienung, bestimmt ist.

§ 4. (1) Honig, der den bisher geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entspricht, darf noch bis 31. Dezember 1994 in Verkehr gebracht werden.

(2) Gemäß § 77 Abs. 1 LMG 1975 tritt mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung die Verordnung über den Verkehr mit Honig und Kunsthonig vom 18. November 1954, BGBl. Nr. 262, außer Kraft.

Krammer