

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

---

**Jahrgang 2004****Ausgegeben am 20. Jänner 2004****Teil II**

---

**40. Verordnung: Honigverordnung**  
**[CELEX-Nr.: 32001L0110]**

---

### **40. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Honig (Honigverordnung)**

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 69/2003, wird – hinsichtlich der §§ 6 und 7 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft und Arbeit - verordnet:

#### **Geltungsbereich und Begriffsbestimmungen**

§ 1. Diese Verordnung gilt für die in den §§ 2 bis 4 beschriebenen Erzeugnisse.

§ 2. Im Sinne dieser Verordnung ist „Honig“ der natur süße Stoff, der von Bienen der Art *Apis mellifera* erzeugt wird, indem die Bienen Nektar von Pflanzen, Absonderungen lebender Pflanzenteile oder auf den lebenden Pflanzenteilen befindliche Sekrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen, diese mit arteigenen Stoffen versetzen, umwandeln, einlagern, dehydratisieren und in den Waben des Bienenstockes speichern und reifen lassen.

§ 3. Honigarten werden unterschieden:

1. Nach Herkunft:

a) „Blütenhonig“ oder „Nektarhonig“

der aus dem Nektar von Pflanzen stammender Honig;

b) „Honigtau honig“

Honig, der hauptsächlich aus auf lebenden Pflanzenteilen befindlichen Sekreten von an Pflanzen saugenden Insekten (Hemiptera), oder aus Absonderungen lebender Pflanzenteile stammt.

2. Nach Herstellungsart oder Angebotsform:

a) „Wabenhonig“ oder „Scheibenhonig“

Von den Bienen in den gedeckelten, brutfreien Zellen der von ihnen frisch gebauten Honigwaben oder in Honigwaben aus feinen, ausschließlich aus Bienenwachs hergestellten gewaffelten Wachsblättern gespeicherter Honig, der in ganzen oder geteilten Waben gehandelt wird;

b) „Honig mit Wabenteilen“ oder „Wabenstücke in Honig“

Honig, der ein oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält;

c) „Tropfhonig“

Durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnener Honig;

d) „Schleuderhonig“

Durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnener Honig;

e) „Presshonig“

Durch Pressen der brutfreien Waben ohne Erwärmen oder mit geringem Erwärmen auf höchstens 45°C gewonnener Honig;

f) „Gefilterter Honig“

Honig, der gewonnen wird, indem anorganische oder organische Fremdstoffe so entzogen werden, dass Pollen in erheblichem Maße entfernt werden.

§ 4. „Backhonig“ ist Honig, der für industrielle Zwecke oder als Zutat für andere Lebensmittel, die anschließend verarbeitet werden, geeignet ist und der

- einen fremden Geschmack oder Geruch aufweisen,
- in Gärung übergegangen sein oder gegoren haben oder
- überhitzt worden sein

kann.

§ 5. Die vom Geltungsbereich erfassten Erzeugnisse müssen den im **Anhang** festgelegten Anforderungen entsprechen.

#### **Kennzeichnung**

§ 6. (1) Unbeschadet der Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV, BGBl. Nr. 72, in der jeweils geltenden Fassung,

1. ist die Bezeichnung „Honig“ den in § 2 definierten Erzeugnissen vorbehalten und als Sachbezeichnung zu verwenden,
2. sind die in den §§ 3 und 4 vorgesehenen Bezeichnungen den dort definierten Erzeugnissen vorbehalten und als Sachbezeichnung zu verwenden. Diese Bezeichnungen können durch die Sachbezeichnung „Honig“ ersetzt werden, sofern es sich nicht um „gefilterten Honig“, „Wabenhonig“ bzw. „Scheibenhonig“, „Honig mit Wabenteilen“ bzw. „Wabenstücke in Honig“ oder „Backhonig“ handelt.

(2) Bei „Backhonig“ gemäß § 4 ist in Verbindung mit der Sachbezeichnung auf dem Etikett die Angabe „nur zum Kochen und Backen“ anzuführen.

(3) Die Sachbezeichnungen – mit Ausnahme von „gefiltertem Honig“ und „Backhonig“ – können durch Angaben ergänzt werden, die sich auf Folgendes beziehen:

- Herkunft aus Blüten oder Pflanzenteilen, wenn das Erzeugnis vollständig oder überwiegend der angegebenen Herkunft ist und die dieser Herkunft entsprechenden organoleptischen, physikalisch-chemischen und mikroskopischen Eigenschaften besitzt;
- regionale, territoriale oder topographische Herkunft, wenn das Erzeugnis vollständig der angegebenen Herkunft ist;
- besondere Qualitätskriterien.

(4) Wurde „Backhonig“ als Zutat in einem zusammengesetzten Lebensmittel verwendet, so kann die Bezeichnung „Honig“ in der Sachbezeichnung des zusammengesetzten Lebensmittels anstelle der Bezeichnung „Backhonig“ verwendet werden. Im Verzeichnis der Zutaten ist jedoch die Sachbezeichnung „Backhonig“ zu verwenden.

(5) Bei „gefiltertem Honig“ und „Backhonig“ ist auf den Transportbehältern, den Verpackungen und in den Handelsunterlagen jedenfalls die zutreffende Sachbezeichnung gemäß den §§ 3 Z 2 lit. f) und 4 anzugeben.

§ 7. (1) Auf dem Etikett ist das Ursprungsland in dem bzw. sind die Ursprungsländer in denen der Honig erzeugt wurde anzugeben.

(2) Hat der Honig seinen Ursprung in mehr als einem EG-Mitgliedstaat oder Drittland, so kann statt dessen folgende Angabe gewählt werden:

- „Mischung von Honig aus EG-Ländern“,
- „Mischung von Honig aus Nicht-EG-Ländern“ oder
- „Mischung von Honig aus EG-Ländern und Nicht-EG-Ländern“.

#### **Schlussbestimmungen**

§ 8. Mit In-Kraft-Treten dieser Verordnung tritt die Verordnung über Honig, BGBl. Nr. 941/1994, außer Kraft.

§ 9. Erzeugnisse gemäß § 1, die nicht dieser Verordnung, jedoch der Verordnung BGBl. Nr. 941/1994 entsprechen, dürfen bis zum 31. Juli 2004 in Verkehr gebracht und bis zum vollständigen Abbau der Bestände in Verkehr belassen werden.

§ 10. Durch diese Verordnung wird die Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig, ABl. Nr. L 10 vom 12. Jänner 2002, in österreichisches Recht umgesetzt.

#### **Rauch-Kallat**

## ANHANG

### MERKMALE DER ZUSAMMENSETZUNG DES HONIGS

Honig besteht im Wesentlichen aus verschiedenen Zuckerarten, insbesondere aus Fructose und Glucose sowie aus organischen Säuren, Enzymen und beim Honigsammeln aufgenommenen festen Partikeln. Die Farbe des Honigs reicht von beinahe farblos bis dunkelbraun. Er kann von flüssiger, dickflüssiger oder ganz bis teilweise kristalliner Beschaffenheit sein. Die Unterschiede in Geschmack und Aroma werden vom jeweiligen botanischen Ursprung bestimmt.

Dem Honig darf nichts anderes als Honig beigegeben werden, soll er als Honig in Verkehr gebracht oder als Zutat in einem Erzeugnis verwendet werden. Der Honig muss, soweit möglich, frei von organischen und anorganischen Fremdstoffen sein. Er darf – ausgenommen „Backhonig“ gemäß § 4 – keinen fremden Geschmack oder Geruch aufweisen und nicht in Gärung sein und darf weder einen künstlich veränderten Säuregrad haben noch so stark erhitzt worden sein, dass die natürlichen Enzyme vernichtet oder in erheblicher Weise inaktiviert wurden.

Mit Ausnahme von „gefiltertem Honig“ gemäß § 3 Z 2 lit. f) dürfen dem Honig weder Pollen noch honigeigene Bestandteile entzogen werden, es sei denn, dass dies beim Entziehen von anorganischen oder organischen Fremdstoffen unvermeidlich ist.

Honig hat folgende Merkmale aufzuweisen:

#### 1. Zuckergehalt

##### 1.1. Fructose- und Glucosegehalt (Summe)

- Blütenhonig mindestens 60 g/100 g,
- Honigtauhonig, allein oder in Mischung mit Blütenhonig mindestens 45 g/100 g.

##### 1.2. Saccharosegehalt

- Im Allgemeinen höchstens 5 g/100 g.
- Honig von Robinie (*Robinia pseudoacacia*), Luzerne (*Medicago sativa*), Banksia menziesii, Süßklee (*Hedysarum*), Roter Eukalyptus (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, Citrus spp. höchstens 10 g/100 g,
- Honig von Lavendel (*Lavendula* spp.), Borretsch (*Borago officinalis*) höchstens 15 g/100 g.

#### 2. Wassergehalt

- Im Allgemeinen höchstens 20 %,
- Honig von Heidekraut (*Calluna*) und Backhonig im Allgemeinen höchstens 23 %,
- Backhonig von Heidekraut (*Calluna*) höchstens 25 %.

#### 3. Gehalt an wasserunlöslichen Stoffen

- Im Allgemeinen höchstens 0,1 g/100 g,
- Presshonig höchstens 0,5 g/100 g.

## 4. Elektrische Leitfähigkeit

- Nachstehend nicht aufgeführte Honigarten und Mischungen dieser Honigarten höchstens 0,8 mS/cm,
- Honigtau- und Kastanienhonig und Mischungen dieser Honigarten mit Ausnahme der nachstehend angeführten Honigarten mindestens 0,8 mS/cm.
- Ausnahmen: Honig von Erdbeerbaum (*Arbutus unedo*), Glockenheide (*Erica*), Eukalyptus, Linden (*Tilia* spp), Heidekraut (*Calluna vulgaris*), (Leptospermum), Teebaum (*Melaleuca* spp.)

## 5. Gehalt an freien Säuren

- Im Allgemeinen höchstens 50 Milliäquivalente Säure pro kg,
- Backhonig höchstens 80 Milliäquivalente Säure pro kg.

## 6. Diastaseindex und Hydroxymethylfurfuroolgehalt (HMF), bestimmt nach der Behandlung und Mischung

## a) Diastaseindex (Schade-Skala):

- Im Allgemeinen mit Ausnahme von Backhonig mindestens 8,
- Honigarten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt (zB Zitrus- und Zitrusmischhonig) und einem HMF-Gehalt von höchstens 15 mg/kg mindestens 3.

## b) HMF

- Im Allgemeinen, mit Ausnahme von Backhonig höchstens 40 mg/kg  
(vorbehaltlich der Bestimmungen unter Buchstabe a) zweiter Gedankenstrich),
- Honig mit angegebenem Ursprung in Regionen mit tropischem Klima und Mischungen solcher Honigarten höchstens 80 mg/kg.

