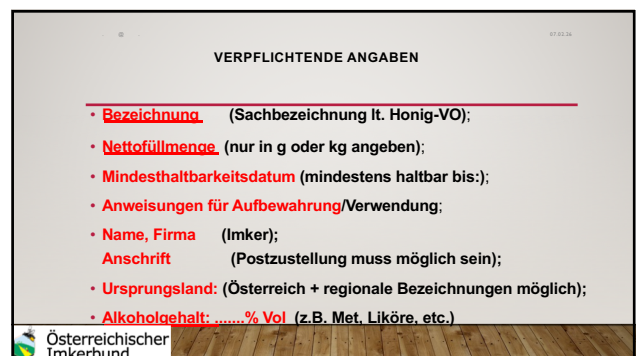
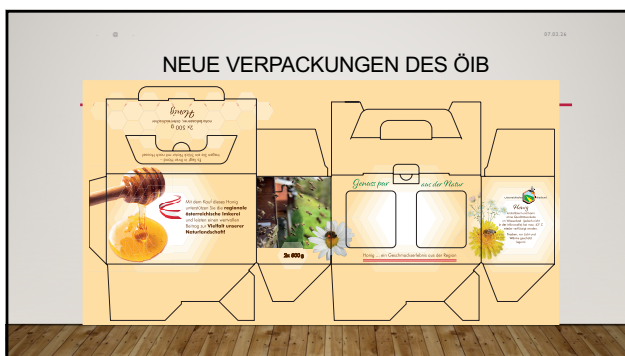
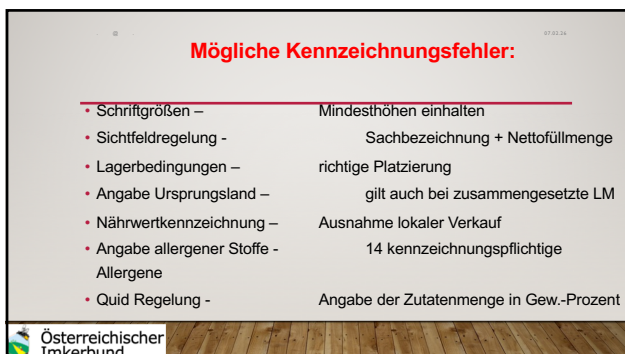
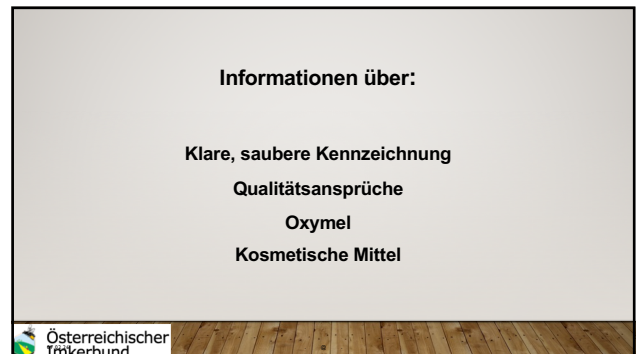




BEZEICHNUNGEN VON HONIG LAUT HONIG-VO UND CODEX B 3 HONIG

1 HONIG

1.1 Begriffsbestimmung, Kennzeichnung, Zusammensetzung

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

1.2 Bezeichnung und freiwillige Informationen

Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung nach der Honigverordnung ist anzugeben.

Gemäß den Anforderungen der Honigverordnung¹ ist die Angabe „Bienenhonig“ nicht vorge-
sehen. Honig stammt per Definition von Bienen der Art *Apis mellifera*.



BEZEICHNUNGEN SIND IN DER HONIG-VO BGBl.NR. 40/2004 IDGF. GEREGLT:

- **§ 2.** Im Sinne dieser Verordnung ist „Honig“ der
natursüße Stoff, der von Bienen der Art *Apis mellifera*
erzeugt wird,
- Daher ist es selbstverständlich, dass Honig nur von
Bienen stammt.
- Folglich ist die Bezeichnung **Bienenhonig**
„Werbung mit Selbstverständlichkeiten“

§ 3. HONIGARTEN WERDEN UNTERSCHIEDEN:

1. Nach Herkunft:

- 1.a) **„Blütenhonig“** oder „Nektarhonig“
der aus dem Nektar von Pflanzen stammender Honig;
- 1.b) **„Honigtauhonig“**
Honig, der hauptsächlich aus auf lebenden
Pflanzenteilen befindlichen Sekreten von an Pflanzen
saugenden Insekten (Hemiptera), oder aus
Absonderungen lebender Pflanzenteile stammt.

§ 3. HONIGARTEN WERDEN UNTERSCHIEDEN:

2. Nach Herstellungsart oder Angebotsform:

- **„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.
- **„Honig mit Wabenteilen“** oder „Wabenstücke in Honig“
Honig, der ein oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält

§ 3. HONIGARTEN WERDEN UNTERSCHIEDEN:

- **„Tropfhonig“**
Durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnener Honig
- **„Schleuderhonig“**
Durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnener Honig;
- **„Presshonig“**
Durch Pressen der brutfreien Waben ohne Erwärmen oder mit geringem
Erwärmen auf höchstens 45°C gewonnener Honig;

§ 3. HONIGARTEN WERDEN UNTERSCHIEDEN:

- **„Gefilterter Honig“ = künftig nur bei Backhonig erlaubt**

Honig, der gewonnen wird, indem anorganische oder organische
Fremdstoffe so entzogen werden, dass Pollen in erheblichem Maße
entfernt werden.
- Bei **„Backhonig“** ist die Angabe
„nur zum Kochen und Backen“ anzuführen.

WEITER KENNZEICHNUNGSMÖGLICHKEITEN

- **Herkunft aus Blüten oder Pflanzenteilen**,
- vollständig oder überwiegend der angegebenen Herkunft ist -- und die entsprechenden organoleptischen, physikalisch-chemischen und mikroskopischen Eigenschaften besitzt;
- **regionale, territoriale oder topographische Herkunft**, wenn das Erzeugnis vollständig aus der angegebenen Herkunft ist
Flugradius der Bienen muss entsprechend groß sein!
- **besondere Qualitätskriterien (z.B. Qualitätshonig)**

CODEX KAPITEL B3

- Gemäß den Anforderungen der Honigverordnung ist die Angabe „**Bienenhonig**“ nicht vorgesehen.
Übergangsfrist für die Etikettierung: bis 30.6.2027
- Hinweise auf den Erzeuger als Teil der Bezeichnung sind nicht zulässig, wie zum Beispiel ~~„Imkerhonig“~~.

Codex Kapitel B3

- „Frühtracht, Sommertracht oder Frühjahr oder Sommer“ sind zulässig.
- „Stadthonig“, „Wiesenhonig“ oder „Almhonig“ sind zulässig.

Unspezifische Bezeichnungen sind nicht zulässig
(z.B. Grätzlhonig, Landschaftshonig, etc.)

CODEX KAPITEL B3 WALDHONIG VERSUS HONIGTAUHONIG

WALDHONIG

- Für Honig, der hauptsächlich aus Honigtau von Pflanzen aus Wäldern (insbesondere von Nadelbäumen) stammt, kann der Begriff „**Waldhonig**“ verwendet werden

BEZEICHNUNG FÜR „HONIGTAUHONIG“ ÜBER 800 MIKROSIEMENS: OHNE CHARAKTERISTIK VON WALDHONIG (FEHLENDE TYPISCHE FARBE / GESCHMACK)

- Honig
- Qualitätshonig
- Honigtauhonig
- Mischwaldhonig
- Sommerhonig oder Sommertrachthonig
- Nach der Herstellungsart
(z.B. Schleuderhonig, Tropfhonig, Presshonig)

HINWEISE WIE „HEIMISCH“ ODER. „AUS ÖSTERREICHISCHER IMKEREI“

Wenn dieser ausschließlich aus nur einer – dem jeweiligen Imker eigenen Imkerei stammt

Am Etikett muss Name und Anschrift des Imkers aufscheinen

Erfolgt die Abfüllung nicht vom Imker selbst – Ist auf diesen Umstand hinzuweisen und der Abfüller ist anzugeben

HINWEISE AUF „QUALITÄT“

Bei Verwendung dieser Angaben oder der Bezeichnung „Qualitätshonig“

- liegt der **Wassergehalt nicht über 18 %**.
- **Derzeit in Diskussion: zusätzlich**
Invertaseaktivität mind. 37,5 U/kg (Siegentaler) – Ausnahme enzymschwache Honig
HMF Wert: maximal 15 mg/kg (gewährleistet bis zum MHD)

BEURTEILUNG

1.3 Beurteilung

1.3.1 Beurteilungsgrundsätze

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

1.3.2 Beurteilung von Sortenhonigen

Der Beurteilung von Sortenhonigen werden die Daten der Apidologie 35 (2004) 538-581 „Main European unifloral honeys: descriptive sheets“ zugrunde gelegt.

LAGERBEDINGUNGEN SIND LAUT CODEX B3 VORGESCHRIEBEN !!

Trocken und vor Wärme geschützt lagern

Vor Licht und Wärme geschützt lagern

Ist auf allen Ebenen des Verkehrs einzuhalten

OXYMEL

• OXYMEL

Der Begriff setzt sich aus den aus dem Griechischen stammenden Begriffen oxy (sauer) und Meli (Honig) zusammen.

Oxymel ist ein zusammengesetztes Lebensmittel, traditionell bestehend aus drei Teilen Honig und einem Teil Gärungssessig.

Variable Mischungsverhältnisse können von 2:1 (2 Teile Honig und 1 Teil Gärungssessig) bis 5:1 (5 Teile Honig und 1 Teil Gärungssessig) variieren.

Zur Geschmacksabrundung können zu dieser Grundrezeptur z. B. Gewürze, Kräuter, Früchte und/oder andere Lebensmittel in geringen Mengen zugesetzt werden (in Summe maximal 10 %)

OXYMEL

- Produkte, deren Zusammensetzung Punkt 2.1 entspricht, dürfen als „Oxymel“ bezeichnet werden.
- Bei Zusatz von anderen Lebensmitteln ist in der Bezeichnung darauf hinzuweisen (zum Beispiel „Oxymel mit Kräutern“).
- Zusätzlich ist im Zusammenhang mit der Bezeichnung das Mischungsverhältnis von Honig und Gärungssessig anzugeben (zum Beispiel **„Mischungsverhältnis von Honig und Gärungssessig 3:1“**).

ZUTATEN OXYMEL

- „QUID“-Angaben (quantitative Angaben der Zutaten gem. Art. 22 LMIV) für Honig und Gärungssessig sind notwendig.
- Werden weitere Zutaten zugesetzt, sind hinsichtlich der quantitativen Angaben die diesbezüglichen Anforderungen der LMIV zu beachten.

VERPFLICHTENDE ANGABE DER LAGERBEDINGUNGEN

- „trocken und vor Wärme geschützt lagern“,
- „vor Licht und Wärme geschützt lagern“.
- Um Oxymel vor vorzeitigen Beeinträchtigungen zu schützen, sind die deklarierten Lagerbedingungen auf allen Ebenen des Inverkehrbringens bis zur Abgabe an die Letztverbraucherin/den Letztverbraucher einzuhalten.

Codexkapitel B 3 Honig



Sach- oder Phantasiebezeichnung mit ergänzender Beschreibung	Oxymel mit Kräutern Honigzubereitung mit Apfelmessig im Verhältnis 3:1	alternativ: Zubereitung mit Honig und Apfelmessig 3:1
Zutatenliste in absteigender Reihenfolge mit % Angaben der Zutaten	Zutaten: 74% Honig, 24% Apfelmessig, Kräuterauszug (—, —, —, —, —)	Bei Hervorhebung einer Zutat in der Sachbezeichnung ist diese auch mengenmäßig (—%) anzugeben.
Hinweise für den Gebrauch, oder der Haltbarkeit z.B.: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren,	Anwendung: ein Teelöffel vor dem Frühstück, 1-2 verdünnt als Erfrischungsgetränk Natürlicher Bodensatz - Vor Gebrauch schütteln Vor Licht- und Wärmeeinwirkung geschützt lagern!	Bei allergenen Zutaten sind diese hervorgehoben zu kennzeichnen (fettgeschrieben)
Mindesthaltbarkeitsdatum	Mindestens haltbar bis: 31.12.20..	Alternativ: mindestens haltbar bis Ende: 12.20.. Zusätzlich ist Los Nr. erforderlich: z.B. L 1
Nettofüllmenge in ml od. l (Beispiel)	250 ml	Keine Gesundheits- oder Krankheits-bezogenen Angaben machen! Keine Hinweise auf Energie, Kraft etc. angeben (z.B. Booster...)
Name und Anschrift Postzustellung	Name: Imkerbetrieb XY Anschrift: Straße 123/456 PLZ Ort	

Qualitäts-Zertifikat



Das Zertifikat ist ein Dokument, das die Qualität des Honigs bestätigt. Es enthält die Angabe der Menge des Honigs, der für die Herstellung des Produkts verwendet wurde, und die Angabe der Menge des Honigs, der für die Herstellung des Produkts verwendet wurde.

Das Zertifikat ist ein Dokument, das die Qualität des Honigs bestätigt. Es enthält die Angabe der Menge des Honigs, der für die Herstellung des Produkts verwendet wurde, und die Angabe der Menge des Honigs, der für die Herstellung des Produkts verwendet wurde.

Vorschau 2026

Einsendetermin: 24. bis 28. August 26
Cremehonig bereits frühzeitig produzieren
Neue Kategorien
Blütenpollen
Perga
alkoholische Getränke



Imker des Jahres 2026
Die goldene Honigwabe

IMKERIN DES JAHRES BIO IMKERIN DES JAHRES
21 GOLDENE HONIGWABEN

Siegerehrung erfolgt am 13.11.26

SUPERSERVICE FÜR ALLE IMKER:

- Honig wird erforderlichenfalls ohne Punkteabzug in die richtige Kategorie umgereiht (aufwendige Voruntersuchungen entfallen: ☺)
- Die mit besonders geschulten Verkoster werden mit Tablets ausgestattet! - Die Digitalisierung bringt verbesserte Ergebnisse und mehr Informationen für Imker
- Tag der Siegerehrung wird mit Publikumsevent verbunden! Zusätzlicher Werbeeffect für uns Imker sowie Publikumsverkostungen
- Nähere Informationen werden noch bekannt gegeben.

KOSMETISCHE IMKEREIPRODUKTE

VOM ÖIB ZUR VERFÜGUNG GESTELLTES DOSSIER

- > 1. Vorwort und Informationen
- > 2 Präsentation Kosmetik-Vo1223/09
- > 3 Leitlinie zur Herstellung Kosmetischer Mittel
- > 4 Rohstoffe
- > 5. Propoliscreme nach Zangerl/Reitinger
- > 6. Propoliscreme Natur pur
- > 7. weitere Propoliscremen ni
- > 8 Expositionsrechnungen aller 3 Cremen
- > 9 Kennzeichnungshinweise
- > 10 Eigenkontrolle, Empfehlungen
- > 11 Liste von Gutachtern
- > 12 Formulare
- > 13 Notifizierung Kosmetischer Mittel
- > 14 Gesetze

Neu überarbeitet
November 2025

VORAUSSETZUNGEN FÜR DEN VERKAUF

- Geprüfte Rezepturen mit Sicherheitsprotokoll
- Besondere Sorgfaltspflicht - eigene Hygieneleitlinie für Kosmetikprodukte
- Sichere Behälter mit Konformitätserklärung
(Eignung für Kosmetika – offene Verpackungsmaterialien – ein Hygienrisiko)
- Richtige Kennzeichnung gem. Kosmetikkennzeichnungs-VO

Notifizierung vor dem 1. Verkauf!!

REZEPTUREN VOM ÖIB ZUR VERFÜGUNG GESTELLT

- Diese wurden geprüft und mit einer Sicherheitsbewertung versehen
- Rezeptur ist penibel einzuhalten
- Keine weiteren Zutaten – sonst ist neue Bewertung auf Eigenkosten durchzuführen
- Propoliszugabe erfolgt allgemein in der auskühlenden Phase
- Zukauf von Rohstoffen (Reinheit und Qualität aus zuverlässiger Quelle) Wachs, Öle,

HERSTELLUNGSPROZESS

- Vorlage einer Teilnahme an einem Hgienekurs
(Dokumentation Kursdauer, Inhalte Vortragender, Datum)
- Geeignete hygienische Umgebung
- Desinfizierte Oberflächen
- Beachten der Herstellungsabläufe
(Vorgaben bei Propolis und Blütenpollen)
- Ablaufschema und Dokumentation von Kontrollpunkten

REZEPTUR BEISPIEL

Rezeptur Propoliscreme Zangerl		
Rezeptnummer 2/Version 1		
quantitative Zusammensetzung:		
Stoffbezeichnung	Gewicht in g	Anteile in %
Gesamtwicht	100,00	100,00
Vaseline	100,00	38,42
Lanolin	100,00	38,42
Propolis	25,00	9,61
Bienenhonig	15,00	5,75
Propolislösung	10,00	3,82
Lärchenterpentin	10,00	3,82
Latschenkieferöl	0,20	0,07

Kennzeichnungsmuster:

Folgende Angaben müssen unverwischbar, leicht lesbar und deutlich sichtbar auf Behältnissen und Verpackung angebracht sein:

- **Hersteller, Name, Adresse**
- **Nettofüllmenge** (ml, g) zum Zeitpunkt der Abfüllung (<5g/ml)
- **Mindesthaltbarkeitsdatum** mit den Worten „mindestens haltbar bis:“ oder
- Sanduhrsymbol, oder ab 30 Monate Haltbarkeit möglich: Tiegelsymbol mit Angabe der **Haltbarkeitsmonate** nach dem Öffnen – angeben im Symbol geöffneter Cremetiegel
- **Chargennummer oder Zeichen zur Identifizierung**
- **INCI**
 Riech- und Aromastoffe werden mit dem Begriffen **Parfum** und **Aroma** angegeben, **eventuelle allergene Bestandteile davon müssen zusätzlich angegeben werden**.
- **Warnhinweise** (wenn Vorsichtsmaßnahmen lt. Anhang angeführt sind)
- **Verwendungszweck** oder Funktion des Produktes (z.B. **Hautpflegecreme**)
- **Werbeaussagen - Aktionsplan für gemeinsame Kriterien** (Art. 20)

Kennzeichnung der Bestandteile nach INCI:

BESONDERE KENNZEICHNUNG DER ZUTATEN

BEGINNEND MIT WORT INGREDIENTS:

- Petrolatum
- Lanolin
- Propolis Cera
- Meli
- Larix Decidua resin extract
- Alcohol
- Propolis Extract
- Pinos Mugo Leaf Oil
- Benzyl Cinnamate, Benzyl Benzoate, Benzyl Alkohol

Wirkungsbereich, Exposition und Vorsichtsmaßnahmen:

Die Creme ist äußerlich anzuwenden, sie sollte dünn aufgetragen und einmassiert werden. Die **Propoliscreme** ist zur Pflege der Haut sehr gut geeignet. Vor der Verwendung sollte ein Test am Handrücken auf eventuelle allergische Reaktionen durchgeführt werden. Bei allergischen Reaktionen wird die behandelte Haut innerhalb kürzester Zeit rot und beginnt zu jucken. In diesem Fall darf das Produkt nicht **weiter verwendet** werden.

Kennzeichnungsempfehlung:
Hautpflegecreme, nur zur äußeren Anwendung!

<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/kosmetische-mittel/notifizierung.html>

KVG Kommunikationsplattform Verbraucher:innengesundheit

Tiere Lebensmittel Handel/Export Öffentliche Gesundheit

Lebensmittel Kosmetische Mittel Notifizierung von kosmetischen Mitteln

Wie wird man Nutzer:in des CPSP?

Um das **CPSP** nutzen zu können, müssen primär zwei Registrierungsschritte durchgeführt werden:

1. Einmalige persönliche Registrierung über **EU Login**. Durch sie erhält man den Benutzernamen und bestimmt das Zugriffsniveau. Eine Anleitung, um sich im EU Login anzumelden, finden Sie **hier**.
2. Im Anschluss daran erfolgt die Registrierung einer Firma oder der Antrag einer bereits bestehenden Firma über das **SAS**. Eine Anleitung, um sich im SAS anzumelden, finden Sie **hier**.

Erst wenn diese Registrierungsschritte durchgeführt und die Anträge entsprechend des Benutzerprofils abgeschlossen sind, ist die Benutzung des **CPSP** möglich. Auf der aufgerufenen CPSP-Seite finden Sie rechts oben über dem blauen Balken die Schaltfläche „anmelden“ (unfähig neben der Schaltfläche zur Sprachwahl).

Handbücher

Um möglichst ausführliche Informationen über die Nutzung des CPSP-Online Systems zu erhalten, verweisen wir auf das Benutzungshandbuch der Kommission.

NOTIFIZIERUNG

- Für die elektronische Anmeldung beim Ministerium ist bereitzuhalten:
- Foto oder digitale Version der Verpackung
- Rahmenrezeptur
- Name der verantwortlichen Person + Erreichbarkeit
Evidenzhaltung der Daten erforderlich
(z.B. Handywechsel mit neuer Nr.)

Danke für die Aufmerksamkeit



sepp.niklas@gmail.com