

# ***Tätigkeitsbericht NÖ-Vizepräsident 2013***

## ***IM WL Ing. Josef Niklas***

- 1) **Weiterbildungsveranstaltung für Sensoriker in Salzburg:**  
**Organisation, Vorbereitung des Programminhaltes, Honigproben und Ausbildung von Sensorikern gemeinsam mit Dr. Eva Derndorfer** (Ernährungs- und Sensorikwissenschaft).
  - a) **27.1.2013: Schulung der** Neuzugänger (auch aus NÖ) und Training an Hand vorgefertigter Geruchs- und Geschmackstests.
  - b) **28.1.2013:** Systematische Heranführung und Vertrautmachung mit den Regeln der Sensorik. Es wurden neue Darstellungsformen und neue Unterlagen ausgearbeitet sowie eine Farbenskala mit Namensgebung der Farbtypen (Honigfächer).
- 2) **Messeauftritt ÖIB bei der Ab Hof Messe in Wieselburg:**  
Organisation des Messestandes, des Programmablaufes sowie der Referenten für das Rahmenprogramm. Durchführung von Seminaren für Imker und Publikum, Vorbereitung der Verkostung der Siegerhonige, Kommentationen.
- 3) **Laufende Durchführung von Beratungen vor Ort sowie von Vorträgen zum Thema Produktherstellung, Rechtsbereiche, Hygiene und BIO Imkerei sowie Kosmetik.**
- 4) Juni 13: **Organisation Goldene Honigwabe 2013:**  
**Festlegung der Termine, Erarbeitung der Ausschreibung, Verbesserungen, Neuerungen**
- 5) **7. bis 14.10.2013 Einreichung und Übernahme der Honigproben zur Goldenen Honigwabe 2014.** Übernahme, Bewertung, Betreuung der Dateneintragungen  
960 Einreichungen davon 369 Proben alleine aus NÖ
- 6) **6. bis 7.11.13** Organisation und Durchführung der Sensorik der eingereichten Proben mit 30 Sensorikern.
- 7) **Rechtsbereich Kosmetik:**  
Ausarbeitung der Unterlagen für eine neue Sicherheitsbewertung. Einreichung der Unterlagen beim Sicherheitsbewerter.  
Zusammenstellung eines kompletten Dossiers samt dazu gehörigem akademischem Sicherheitsbericht.  
Erstellung einer Anleitung zur Notifikation von Kosmetikas beim EU Portal.  
Anfertigung einer eigenen mit übersichtlichem Inhalt aller wesentlicher Begriffe und der gesetzlich vorgeschriebenen Unterlagen für den Anwender.
- 8) **Berichterstattung in der Biene Aktuell.**  
Laufende Information über den Rechtsbereich und Tipps zur Vermeidung von Kennzeichnungsmängeln, Ausschreibungen, Berichte.

## **Wichtige Hinweise:**

Wahl der richtigen Sachbezeichnung des Honigs:

Die sicherste Bezeichnung des Honigs ist „Honig“ oder „Bienenhonig“.

Bei der Bezeichnung von „Waldhonig“ - Kontrolle der Leitfähigkeit ist empfehlenswert, diese muss über  $800 \mu\text{-siemens/cm}^2$  sein.

Achtung: Eine allfällige Bezeichnung für Mischungen aus Waldhonig und Blütenhonig muss eindeutig sein. Z.B. Wald-/Blütenhonig, Waldblütenhonig ist keine geeignete Bezeichnung für diesen Typus. Darunter versteht man ausschließlich Blütenhonig; die Leitfähigkeit darf daher laut Honig-VO nicht über  $800 \mu\text{-siemens/cm}^2$  ansteigen.

Achtung: Auch Honige mit hoher Leitfähigkeit können eine helle Farbe aufweisen, daher im Zweifelsfall nur die Bezeichnung „Honig“ verwenden.

Sortenhonige nur nach entsprechender Prüfung anpreisen. Diese Untersuchungen sind aufgrund der möglichen Förderung günstig. Erfolgt keine Untersuchung, kann man solche Honige mit Kombinationsbezeichnung wie z. B. „Blütenhonig mit Akazie“ („Robinie“) oder z.B. „Blütenhonig mit Linde“ etc. versehen.

Ich empfehle auch die *Herkunft* „Österreich“ auf der Etikette zu kennzeichnen (bei manchen Deckeln fehlt der Aufdruck „Österreichischer Bienenhonig“).

Ab 2014 ist bereits die neue Lebensmittelinformationsverordnung 1169/11 gültig. Hierbei ist zu beachten, dass bei den verpflichtenden Angaben die Mindestschriftgröße von 1,2 mm einzuhalten ist (gemessen am Kleinbuchstaben). Zum Verbrauch alter Etiketten gibt es eine Übergangsfrist von 1 Jahr, für den Handel gilt eine Frist bis zum jeweiligen Ablaufdatum der Ware.

Weiters gibt es eine Ausnahme auch für Imker bezüglich der verpflichtenden Angabe der Nährwertabelle. Diese Ausnahme gilt für handwerklich hergestellte Produkte, welche für den regionalen Verkauf bestimmt sind (auch Belieferung von Handelsgeschäfte und Gastronomiebetriebe möglich, die den Honig direkt an Kunden abgeben).