Livsmedelsverkets föreskrifter om honung;[1]

LIVSFS 2003:10
(H 156)

Detta dokument har sammanställts i informationssyfte. Kontrollera därför alltid texten mot den tryckta versionen.

1 § Dessa föreskrifter innehåller regler om honung.

2 § Definitioner på olika former av honung finns i *bilaga 1*. Produkterna skall uppfylla kraven i *bilaga 2*.

Bestämmelserna i *bilagorna 1* och *2* skall gälla som livsmedelsstandard enligt 7 § livsmedelslagen (1971:511).

De beteckningar som anges i *bilaga 1* fastställs som förbehållna beteckningar enligt 15 § livsmedelslagen.

3 § Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:19) om märkning och presentation av livsmedel skall tillämpas med de ändringar och tillägg som framgår av dessa föreskrifter.

4 § Beteckningarna blomhonung, nektarhonung, bladhonung, självrunnen honung, slungad honung och pressad honung får ersättas med enbart beteckningen honung.

5 § För bagerihonung skall orden ”endast för matlagning och bakning” stå i omedelbar anslutning till beteckningen.

6 § Beteckningarna blomhonung, nektarhonung, bladhonung, honung i vaxkakor, honung i bitar av vaxkakor, självrunnen honung, slungad honung och pressad honung får åtföljas av uppgifter om

- produktens ursprung från blommor eller växter, under förutsättning att den uteslutande eller huvudsakligen kommer från den angivna källan och har källans organoleptiska, fysikalisk-kemiska och mikroskopiska egenskaper,

[1] Jfr rådets direktiv 2001/110/EG av den 20 december 2001 om honung (EGT L 10, 12.1.2002, s. 47, Celex 301L0110).

- produktens regionala, territoriella eller topografiska ursprung, under förutsättning att den uteslutande kommer från den angivna källan, och
- specifika kvalitetskriterier.

7 § Om bagerihonung har använts som en ingrediens i ett sammansatt livsmedel får beteckningen ”honung” användas i beteckningen på det sammansatta livsmedlet i stället för beteckningen ”bagerihonung”. I ingrediensförteckningen skall dock beteckningen ”bagerihonung” anges.

8 § Det ursprungsland eller de ursprungsländer där honungen har skördats skall anges som en del av beteckningen.

Om honungen har sitt ursprung i mer än en medlemsstat inom Europeiska unionen eller i mer än ett tredje land, får dock denna uppgift i förekommande fall ersättas med följande beteckning:

- blandning av EG-honung,
- blandning av icke-EG-honung, eller
- blandning av EG-honung och icke-EG-honung.

9 § För filtrerad honung och bagerihonung skall bulkbehållare, förpackningar och handelsdokument tydligt ange produktens beteckning.

———————

Dessa föreskrifter träder i kraft den 1 augusti 2003, då Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1993:26) om honung upphör att gälla. Produkter som framställts enligt äldre bestämmelser får dock saluhållas till och med den 30 juli 2004 eller, om de märkts senast detta datum, till dess lagren tar slut.

Bilaga 1
(till LIVSFS 2003:10)

Produktbeteckningar och definitioner

1. *Honung* är det naturliga söta ämne som *Apis mellifera*-bin bereder av nektar från växter eller av sekret från levande växtdelar eller av exkret av växtsugande insektsarter på de levande växtdelarna, som bina samlar och omvandlar genom att förena dem med egna särskilda ämnen, deponerar, torkar, lagrar och låter utvecklas i vaxkakor.

2. Honung kan indelas i följande huvudsorter:
   a) Beroende på ursprung
      - *Blomhonung* eller *nektarhonung*: Honung som kommer från växters nektar.
      - *Bladhonung*: Honung som huvudsakligen kommer från exkret från sugande insektsarter (*Hemiptera*) på levande växtdelar eller sekret av levande växtdelar.
   b) Beroende på hur den produceras och/eller presenteras
      - *Honung i vaxkakor*: Honung som bina förvarat i cellerna i nybyggda vaxkakor utan yngel eller i tunna bottenplattor för vaxkakor enbart gjorda av bivax och som säljs i hela eller delade täckta vaxkakor.
      - *Honung i bitar av vaxkakor*: Honung som innehåller en eller flera bitar av honung i vaxkakor.
      - *Självrunnen honung*: Honung som fått självrinna ur avtäckta vaxkakor utan yngel.
      - *Slungad honung*: Honung som utvinns genom att centrifugera avtäckta vaxkakor utan yngel.
      - *Pressad honung*: Honung som utvinns genom att under svag värme (högst 45 °C) eller utan värme pressa vaxkakor utan yngel.
      - *Filtrerad honung*: Honung som utvinns genom att avlägsna främmande oorganiska och organiska ämnen på ett sådant sätt att avsevärda mängder pollen avlägsnas.

3. *Bagerihonung*

Med bagerihonung avses honung
   a) som är lämplig för industriellt bruk eller som ingrediens i andra livsmedel som därefter bearbetas och
   b) som kan
   – ha en främmande smak eller lukt, eller
   – ha börjat jäsa eller har jäst, eller
   – ha överhettats.

Bilaga 2
(till LIVSFS 2003:10)

Kriterier för honungens sammansättning

Honung består huvudsakligen av olika former av socker, framför allt av fruktos och glukos, samt av andra ämnen såsom organiska syror, enzymer och fasta partiklar från insamlingen av honungen. Honungens färg varierar från nästan färglös till mörkbrun. Till konsistensen kan den vara lättflytande, trögflytande eller helt eller delvis kristalliserad. Smaken och aromen varierar men härrör från honungens växtursprung.

När honungen saluhålls som honung eller används i någon annan produkt som är avsedd som livsmedel får inga livsmedelsingredienser, inbegripet livsmedelstillsatser, ha tillförts den, och inte heller får något annat än honung tillsättas. Honung skall så långt det är möjligt vara fri från organiska och oorganiska ämnen som är främmande för dess sammansättning. Annan honung än bagerihonung får inte ha någon främmande smak eller lukt eller ha börjat jäsa, ha en på konstgjord väg förändrad surhetsgrad eller ha uppvärmts så mycket att dess naturliga enzymer förstörts eller i väsentlig grad förlorat sin verkan.

Pollen eller andra beståndsdelar som är specifika för honungen får inte avlägsnas från annan honung än filtrerad honung, såvida inte detta är oundvikligt när främmande organiska eller oorganiska ämnen avlägsnas.

När honung saluhålls som honung eller används i någon sammansatt produkt skall den uppfylla följande kriterier när det gäller sammansättningen.

1 Sockerhalt

1.1 Sammanlagd halt av fruktos och glukos

– blomhonung	lägst 60 g/100 g
– bladhonung och blandningar av bladhonung och blomhonung	lägst 45 g/100 g

1.2 Sackaroshalt

– som huvudregel	högst 5 g/100 g
– falsk akacia (*Robinia pseudoacacia*), alfalfa (*Medicago sativa),* Menzies banksia (*Banksia menziesii*), fransk kaprifol (*Hedysarum*), *Eucalyptus camadullensis, Eucryphia lucida, Eucrypia milliganii,* Citrus *spp.*	högst 10 g/100 g
– lavendel (*Lavdendula spp.*), gurkört (*Borago officinalis*)	högst 15 g/100 g

2 Vattenhalt

– som huvudregel	högst 20 %
– ljunghonung (*Calluna*) och bagerihonung som huvudregel	högst 23 %
– bagerihonung från ljunghonung (*Calluna*)	högst 25 %

3 Halt av vattenolösligt material

– som huvudregel	högst 0,1 g/100 g
– pressad honung	högst 0,5 g/100 g

4 Elektrisk ledningsförmåga

– honung som inte ingår i nedanstående förteckning, samt blandningar av dessa slag av honung	högst 0,8 mS/cm
– bladhonung och honung från kastanjeblom, samt blandningar av dessa, med undantag för dem som förtecknas nedan	lägst 0,8 mS/cm
– undantag: jordgubbsträd (*Arbutus unedo*), klockljung (*Erica*), Eucalyptus, lind (*Tilia spp.*), ljung (*Calluna vulgaris*), manuka (*Leptospermum*), teträd (*Melaleuca spp.*)	

5 Fri syra

– som huvudregel	högst 50 milliekvivalenter syra per 1000 gram
– bagerihonung	högst 80 milliekvivalenter syra per 1000 gram

6 Diastasaktivitet och hydroximetylfurfurhalt (HMF), bestämda efter beredning och blandning

a) Diastasaktivitet (Shade-skala)

– som huvudregel, med undantag för bagerihonung	lägst 8
– honung med låg naturlig enzymhalt (t.ex. honung från citrus) och en HMF-halt av högst 15 mg/kg	lägst 3

b) HMF	
– som huvudregel, med undantag för bageri-honung	högst 40 mg/kg (med förbehåll för kraven under punkt a, andra strecksatsen)
– honung av deklarerat ursprung från regioner med tropiskt klimat och blandningar av dessa	högst 80 mg/kg