

## Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung;

**LIVSFS 2015:2**  
(H 156:2)

Utkom från trycket  
den 15 juni 2015

beslutade den 8 juni 2015.

Med stöd av 6 och 7 §§ livsmedelsförordningen (2006:813) föreskriver<sup>1</sup> Livsmedelsverket att 8 § och bilaga 1 till Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung ska ha följande lydelse.

**8 §** Det ursprungsland eller de ursprungsländer där honungen har skördats ska anges som 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 EU-honung,
- blandning av icke-EU-honung, eller
- blandning av EU-honung och icke-EU-honung.

---

1. Dessa föreskrifter träder i kraft den 24 juni 2015.

2. Produkter som har släppts ut på marknaden eller märkts enligt äldre bestämmelser före den 24 juni 2015 får saluföras till dess att lagren är slut.

STIG ORUSTFJORD

Claudia Gardberg Morner

<sup>1</sup> Jfr Europaparlamentets och rådets direktiv 2014/63/EU av den 15 maj 2014 om ändring av rådets direktiv 2001/110/EG om honung.

## 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.

I honung ingår pollen som en naturlig och specifik beståndsdel. Pollen utgör således inte en ingrediens i den mening som avses i artikel 2.2 f i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011.

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.

– *Självrinnen 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.

