

Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om honung och bagerihonung; LIVSFS 2025:X

Utkom från trycket
[Klicka här för att
ange datum.](#)

beslutade [Klicka här för att ange datum..](#)

Med stöd av 6 och 7 livsmedelsförordningen (2006:813) föreskriver¹
Livsmedelsverket följande.

Inledande bestämmelser

1 § Dessa föreskrifter innehåller bestämmelser om honung och bagerihonung.

2 § Generella bestämmelser om livsmedelsinformation finns i

1. Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004, och

2. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.

¹ Jfr Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2024/1438 av den 14 maj 2024 om ändring av rådets direktiv 2001/110/EG om honung, 2001/112/EG om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel, 2001/113/EG om sylt, gelé och marmelad samt söttad kastanjepuré avsedda som livsmedel och 2001/114/EG om vissa former av hållbarhetsbehandlad, helt eller delvis dehydratiserad mjölk avsedd som livsmedel.

Ord och uttryck

3 § Definitioner av honung, blom-, nektar- och bladhonung, honung i vaxkakor, honung i bitar av vaxkakor, självrunden honung, slungad honung, pressad honung samt bagerihonung finns i bilaga 1.

Beteckningar

4 § De beteckningar som anges i bilaga 1 utgör föreskrivna beteckningar i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011.

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

De beteckningar som anges i första stycket 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,
- produktens regionala, territoriella eller topografiska ursprung, under förutsättning att den uteslutande kommer från den angivna källan, och specifika kvalitetskriterier.

Sammansättning

6 § Vid framställning av honung och bagerihonung ska de kriterier för honungens sammansättning som anges i bilaga 2 följas.

Pollen

7 § 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.

Bagerihonung

8 § 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 ska dock beteckningen ”bagerihonung” anges.

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

Ursprungsland

10 § Det ursprungsland där honungen har skördats ska anges på etiketten.

Om honungen har sitt ursprung i mer än ett land ska de ursprungsländer där honungen har skördats anges på etiketten i det huvudsakliga synfältet, i fallande ordning efter deras andel av vikten, tillsammans med den procentandel som varje ursprungsland representerar.

En tolerans på 5 % ska tillåtas för varje enskild andel i blandningen, beräknad på grundval av aktörens spårbarhetsdokumentation.

11 § För förpackningar som innehåller nettokvantiteter av honung om mindre än 30 gram, får ursprungsländernas namn ersättas med en tvåbokstavskod.

Tvåbokstavskoden ska skrivas i enlighet med den senaste gällande versionen av den internationella standarden ISO 3166–1 (tvåbokstavskoden alpha-2).

-
1. Dessa föreskrifter träder i kraft den 14 juni 2026.
 2. Genom föreskrifterna upphävs Livsmedelsverket föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung.
 3. Produkter som släpps ut på marknaden eller märks före den 14 juni 2026 i enlighet med äldre bestämmelser får fortsätta att saluföras till dess att lagren tömts.

GENERALDIREKTÖREN

Elin Häggqvist
(Enheten för juridik)

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.

Honung kan delas in 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.

2. 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,
- ha börjat jäsa eller har jäst,
- ha överhettats, eller
- ha utvunnits genom att främmande oorganiska och organiska ämnen avlägsnats på ett sådant sätt att avsevärda mängder pollen avlägsnats.

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 saluförs 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 ska 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 bagerihonung, såvida inte detta är oundvikligt när främmande organiska eller oorganiska ämnen avlägsnas.

När honung saluförs som honung eller används i någon sammansatt produkt ska 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 (<i>Robinia pseudoacacia</i>), alfalfa (<i>Medicago sativa</i>), Menzies banksia (<i>Banksia menziesii</i>), fransk kaprifol (<i>Hedysarum</i>), <i>Eucalyptus camadullensis</i> , <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , <i>Citrus spp.</i>	högst 10 g/100 g
lavendel (<i>Lavdendula spp.</i>), gurkört (<i>Borago officinalis</i>)	högst 15 g/100 g

2 Vattenhalt

som huvudregel	högst 20 %
ljunghonung (<i>Calluna</i>) och bagerihonung som huvudregel	högst 23 %
bagerihonung från ljunghonung (<i>Calluna</i>)	högst 25 %

3 Halt av vattenlösligt 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

lägst 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 (*Schade-skala*)

som huvudregel, med undantag för bagerihonung lägst 8

honung med låg naturlig enzymhalt (t.ex. honung lägst 3
från citrus) och en HMF-halt av högst 15 mg/kg

b) HMF

som huvudregel, med undantag högst 40 mg/kg (med förbehåll för kraven
för bagerihonung under punkt a, andra strecksatsen)

honung av deklarerat ursprung högst 80 mg/kg
från regioner med tropiskt
klimat och blandningar av dessa