

Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl.

Honung – registrering, märkning, import samt producenters leve- ranser av små mängder honung och andra produkter från biod- ling

Fastställt: 2015-07- 08 av avdelningschefen för Avdelning Support
Ersätter: 2009-11-24



LIVSMEDELS
VERKET

Innehåll

1	Inledning.....	4
1.1	Syftet med vägledningen.....	4
1.2	Omfattning.....	4
2	Kontaktfunktioner.....	4
2.1	Kontaktfunktioner vid Livsmedelsverket.....	4
2.2	Information om andra lämpliga kontaktfunktioner/ myndigheter/organ...	5
3	Tillämplig lagstiftning.....	5
3.1	EU-lagstiftning och nationell lagstiftning.....	5
3.2	Vägledande dokument.....	6
3.3	Branschriktlinjer.....	6
4	Ansvarsfördelning.....	7
5	Honung och andra produkter från biodling.....	7
5.1	Vad är honung?.....	7
5.2	Andra produkter från biodlingen.....	8
5.3	Produktionsförhållanden.....	8
6	Registrering.....	8
6.1	Inledning.....	8
6.1.1	Biodling samt hantering av honung och produkter av honung - allmänt om registrering.....	9
6.1.2	Biodlare och livsmedelsföretag i primärproduktionen.....	10
6.1.3	Transport i samband med biodling och produktion av honung.....	11
6.1.4	Uppsamlingsplatser för honung.....	11
6.1.5	Transport mellan uppsamlingsplats och livsmedelsanläggning.....	12
6.1.6	Mottagning, tappning och paketering av honung.....	12
6.1.7	Bodlares återtag av förpackad honung.....	12
6.1.8	Beredning och bearbetning av animaliska livsmedel med honung som huvudingrediens.....	12
6.1.9	Bodlares inköp och leverans av honung.....	13
6.1.10	Import av honung.....	13
6.1.11	Undantag.....	13
6.1.12	Verksamhet som inte är livsmedelsföretag, men som släpper ut primärprodukter på marknaden.....	14
6.1.13	Sanktioner mot verksamheter som inte är livsmedelsföretag.....	15
7	Bodlares leveranser av små mängder honung och andra primärprodukter från biodlingen.....	15
7.1	Undantag vid leverans av små mängder primär-produkter.....	15
7.2	Vad omfattas av begreppet ”leverans av små mängder” primärprodukter?.....	17
7.2.1	Allmän beskrivning av leveranser av små mängder primärprodukter..	17
7.3	Vad är lokala detaljhandelsanläggningar?.....	17
7.4	Bodlares leveranser av små mängder honung.....	17
7.4.1	Inledning.....	18
7.4.2	Honungsproduktion och konsumtion i det egna hushållet.....	18
7.4.3	Bodlares leveranser av ”små mängder” honung.....	18
7.4.4	Vad är ”små mängder” honung?.....	18

7.4.5	Lokal detaljhandelsanläggning	18
7.5	Producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter	19
7.5.1	Hygienkrav vid leveranser av små mängder primärprodukter från biodlingen.....	19
7.5.2	Dokumentation.....	19
7.5.3	Livsmedelsanläggning som tar emot små mängder primärprodukter...	19
8	Märkning och övriga bestämmelser om honung	20
8.1	Märkning av honung och sammansatta produkter där honung ingår	20
8.1.1	Under vilka förhållanden får ordet ”honung” lov att användas i namnet på ett sammansatt livsmedel?.....	21

1 Inledning

1.1 Syftet med vägledningen

Livsmedelsverket vill med denna vägledning ge råd och stöd åt dem som planerar och utför den operativa kontrollen av honung och andra produkter från biodlingen. Vägledningen kan även ge stöd åt andra intressenter. Målsättningen är att på ett samlat ställe tillhandahålla information om regelverk och ansvarsfördelning. Vägledningens syfte är även att bidra till likvärdig tillämpning av lagstiftningen. Vägledningar är inte rättsligt bindande, utan innehåller exempel och rekommendationer som kan vara till hjälp vid bedömning och tillämpning av lagstiftningen. Tolkning av EU-rätt kan slutligen endast avgöras av EU-domstolen. Svenska domstolars avgöranden är endast vägledande när det gäller nationella regler. I första hand är det Högsta förvaltningsdomstolens och Högsta domstolens avgöranden som är styrande, men även i vissa fall domar i lägre instans.

Vägledningen kompletterar Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering, Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien samt Livsmedelsverket föreskrifter om honung.

1.2 Omfattning

Vägledningen omfattar:

- registrering av livsmedelsanläggningar som bedriver biodling och därmed sammanhängande verksamhet i primärproduktionen¹, inklusive insamling, slungning, tappning och paketering av honung i anslutning till biodlingen.
- registrering av livsmedelsanläggningar som hanterar honung eller produkter av honung i leden efter primärproduktionen, så som transport av honung till en anläggning, inköp, inklusive import, av honung samt paketering.
- märkning av honung och produkter med honung som huvudsaklig ingrediens.
- producenters leveranser av små mängder honung direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter.

2 Kontaktfunktioner

2.1 Kontaktfunktioner vid Livsmedelsverket

Tillämplig lagstiftning, aktuella vägledningar och övrig information som berör kontrollområdet finns på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se.

¹ Artikel 3.17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav på livsmedelslagstiftningen m.m.

2.2 Information om andra lämpliga kontaktfunktioner/ myndigheter/organ

Jordbruksverket är central vägledande myndighet för foderkontrollen. Jordbruksverket leder också centralt bekämpningen av bisjukdomar och utfärdar föreskrifter och anvisningar om bekämpningen. Länsstyrelserna ansvarar för den operativa foderkontrollen i primärproduktionen och har, genom bitillsynen, det regionala ansvaret för sjukdomsbekämpningen.

Närmare information om biodling, smittskydd och registrering av foderföretag finns på Jordbruksverkets webbplats www.jordbruksverket.se och länsstyrelsens webbplats, www.lansstyrelsen.se

3 Tillämplig lagstiftning

Nedan följer en sammanställning av de viktigaste styrande och vägledande dokumenten för primärproduktionen.

3.1 EU-lagstiftning och nationell lagstiftning

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfarande i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbrukets produkter.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna.
- Livsmedelslagen (2006:804).
- Livsmedelsförordningen (2006:813).
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:2) om material och produkter i avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.

3.2 Vägledande dokument

EU-kommissionen har givit ut vägledningar för att ge tolkningshjälp till vissa artiklar i förordningarna. Dessa vägledningar är inte bindande, men visar hur kommissionen har tänkt när förordningstexten arbetades fram. Vägledningarna är avsedda att verka för enhetlig tillämpning inom EU och avsteg från dessa bör vara väl motiverade. Livsmedelsverkets vägledningar ska ses som ett komplement till kommissionens vägledningar.

- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2004
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 178/2002 – Riktlinjer för tillämpningen av artiklarna 11, 12, 16, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002.
- Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.
- Livsmedelsverkets vägledning om livsmedelsinformation
- Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering av livsmedelsanläggning och beräkning av kontrollavgifter.
- Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen.

3.3 Branschriktlinjer

Nationella branschriktlinjer (riktlinjer för god hygienpraxis) är branschens egen beskrivning av hur företagen kan göra för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav. Företagarna måste följa bestämmelserna i lagar, förordningar och föreskrifter, men nationella branschriktlinjer är frivilliga att följa.

Många krav i EU-förordningarna beskriver en målsättning utan att exakt ange hur saker och ting ska göras. Det ger utrymme för flexibilitet, men samtidigt blir det svårare att veta hur man på bästa sätt uppnår lagstiftningens krav.

I en nationell branschriktlinje kan många olika lösningar presenteras. Genom att de handlar om en specifik verksamhet kan de bli mer konkreta och därmed lättare att följa. Rekommendationer om innehållet i riktlinjer för god hygienpraxis (branschriktlinjer) för kontroll av faror i primärproduktionen finns i bilaga I del B i förordning (EG) nr 852/2004.

Livsmedelsverket stöder branschorganisationerna inom biodlingsnäringen i deras arbete med att ta fram gemensamma nationella branschriktlinjer. Branschriktlinjerna för säker honungsproduktion finns på Livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se samt på branschorganisationernas webbplatser.

4 Ansvarsfördelning

Livsmedelskontrollen i Sverige utförs av Livsmedelsverket, länsstyrelserna samt av de lokala kommunala kontrollmyndigheterna (11 § Livsmedelslagen (2006:804)). Ansvaret för den offentliga kontrollen av livsmedelsanläggningar fördelas enligt 23 § i Livsmedelsförordningen (2006:814).

Länsstyrelserna är behöriga kontrollmyndigheter för offentlig kontrollen av företag inom primärproduktionen.

De lokala kommunala kontrollmyndigheterna är behöriga myndigheter för de anläggningar som hanterar livsmedel, bland annat honung och produkter av honung, i leden efter primärproduktionen under förutsättning att inte Livsmedelsverket är ansvarig kontrollmyndighet.

5 Honung och andra produkter från biodling

5.1 Vad är honung?

För att bland annat främja fri rörlighet av varor och handel mellan medlemsländerna har EU slagit fast vad en vara får och inte får innehålla för att få säljas under en viss varubeteckning, till exempel choklad och honung. Dessa beteckningar kallas även livsmedelsstandarder. Livsmedelsstandarden för honung är beskriven i EU-direktiv som är införlivat i svensk livsmedelslagstiftning genom Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung.

Honung kan enligt livsmedelsstandarden delas in i följande huvudsorter:

- a) beroende på ursprung; blomhonung eller nektarhonung och bladhonung,
- b) beroende på hur den produceras eller presenteras; honung i vaxkakor och honung i bitar av vaxkakor, självrunden honung, slungad honung, pressad honung respektive filtrerad honung
- c) bagerihonung.

Med undantag för bagerihonung får beteckningen honung användas för samtliga produkter ovan.

När honungen saluhålls med beteckningen ”honung” får inga ingredienser eller tillsatser ha tillförts den. Något annat än honung får inte heller tillsättas.

För ytterligare information om beteckningar, definitioner och kriterier för honungens sammansättning, se LIVSFS 2003:10.

5.2 Andra produkter från biodlingen

Andra produkter som utvinns från biodlingen är

- Drottninggelé, dvs. den fodersaft som de blivande bidrottningarna matas med,
- pollen, som samlats in av bina och utvinns från bikupan genom en så kallad bifälla,
- propolis, bikitt eller kittvax, dvs. det material som bina använder bl.a. för att täta bikupan. Råmaterialet till propolis är hartsöverdraget på knoppar av lövträd och kåda från tall och gran. Propolis används ofta i hälsokostpreparat och kan ge upphov till allergiska reaktioner.
- Bivax, dvs. det material som bina producerar för att bygga honungskakor och yngelceller

Livsmedelsverket anser att drottninggelé, pollen, propolis och bivax också bör betraktas som primärprodukter. Drottninggelé, pollen, propolis eller bivax får dock inte i efterhand tillsättas honung som saluförs som ”honung”. Se vidare i kapitel 8 om märkning.

5.3 Produktionsförhållanden

Den årliga produktionen av svensk honung är 2 000–3 500 ton (3 000 ton år 2013). Ca 3 000 ton honung importeras årligen till Sverige. År 2013 fanns uppskattningsvis ca 11 000 biodlare i Sverige, varav merparten har ett fåtal bisamhällen, 1-10 stycken. Enligt Jordbruksverkets rapport 2001:2 ”Biodlingsnäringens förutsättningar” har antalet biodlare med 20-60 samhällen ökat under 1990-talet. Antalet biodlare med fler än 60 samhällen är oklart. Det befintliga statistikunderlaget ger ingen tydlig bild av situationen i landet. Baserat på Jordbruksverkets rapport uppskattas antalet biodlare med 20-60 samhällen till ca 500 stycken och med fler än 61 samhällen till ca 200 stycken.

Ca 50 procent av Sveriges totala produktion av honung levereras direkt till konsument eller detaljhandelsanläggning som levererar direkt till konsument. Den genomsnittliga skörden varierar från år till år och mellan olika delar av landet. Den uppskattade medelskörden per bisamhälle och år är 30-35 kg.

6 Registrering

6.1 Inledning

Livsmedelsföretagare har en skyldighet att informera behörig kontrollmyndighet om alla livsmedelsanläggningar som företagaren ansvarar för, så att anläggningarna kan registreras eller godkännas enligt artikel 6.2-3 i förordning (EG) nr

852/2004. För att avgöra om en verksamhet ska registreras eller godkännas måste kontrollmyndigheten bedöma om den verksamhet som bedrivs utgör ett livsmedelsföretag eller inte. I Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar finns en närmare beskrivning av begreppet livsmedelsföretag och vilka kriterier som används för att avgöra om en verksamhet är ett livsmedelsföretag eller inte.

All biodlingsverksamhet betraktas som primärproduktion. Här ingår biodling även när bikuporna hålls långt från biodlarens anläggning, insamling av honung, paketering och emballering i biodlarens anläggning. Andra verksamheter utanför biodlarens egen anläggning (t.ex. slungning, tappning och paketering av honung), inklusive sådant som utförs av ett kollektiv på uppdrag av biodlaren, betraktas däremot inte som primärproduktion. Se även kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

EU:s hygienförfordningar innehåller inga närmare bestämmelser om honung. Detta innebär att honung ska hanteras enligt relevanta bestämmelser i förordning (EG) nr 852/2004 och de allmänna principerna för produkter av animaliskt ursprung i förordning (EG) nr 853/2004 (särskilt bestämmelserna om produkter från länder utanför gemenskapen i artikel 6). Eftersom det inte finns några särskilda krav vad det gäller hantering av honung eller produkter av honung i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 behöver sådana anläggningar inte godkännas och produkterna behöver därmed inte heller märkas med ett identifieringsmärke.²

För mer information om märkning av honung som saluhålls i konsumentförpackningar se kapitel 8.

6.1.1 Biodling samt hantering av honung och produkter av honung - allmänt om registrering

Primärproducenter som ägnar sig åt biodling eller tillverkning av primärprodukter från biodlingen och som uppfyller kriterierna för ett livsmedelsföretag ska registrera sin anläggning hos länsstyrelsen.^{3,4}

Om biodlaren även bedriver annan livsmedelsproduktion inom primärproduktionen, t.ex. uppfödning av livsmedelsproducerande djur, vegetabilieproduktion, jakt eller fiske, ska det vägas samman vid bedömningen om verksamheten i sin helhet kan betraktas som livsmedelsföretag i primärproduktionen eller inte. Slutsatsen kan bli att verksamheten som helhet ska vara registrerad hos länsstyrelsen även om biodlingen bara utgör en mindre del.

² Punkt 3.2 i Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2004 om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

³ Se 23 § livsmedelsförordningen (2006:814)

⁴ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien

Ett livsmedelsföretag som bereder⁵ eller bearbetar honung, utöver det som ryms inom ramen för primärproduktion, och som uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag ska registrera sin verksamhet hos den kommunala kontrollmyndigheten. En livsmedelsföretagare som tar emot honung från andra biodlare, inklusive importerad sådan och tappar honungen på burk för egen och/eller andras räkning räknas inte som en primärproducent. Samma sak gäller vid tillverkning av sammansatta produkter av honung t.ex. vid smaksättning med naturliga eller syntetiska aromer. I samtliga sådana fall ska sådana verksamheter vara registrerade hos den kommunala kontrollmyndigheten och uppfylla relevanta krav i förordning (EG) nr 852/2004. De allmänna principerna för produkter av animaliskt ursprung i förordning (EG) nr 853/2004 (särskilt bestämmelserna om produkter från länder utanför gemenskapen i artikel 6) ska också tillämpas i dessa verksamheter.

Säljs egenproducerad honung efter så kallat återtag betraktas försäljningen som en detaljhandelsanläggning vilken ska vara registrerad hos kommunen, se vidare avsnitt 6.1.7.

6.1.2 Biodlare och livsmedelsföretag i primärproduktionen

Om en verksamhet som släpper ut livsmedel på marknaden inte har viss kontinuitet eller viss grad av organisation är den inte ett livsmedelsföretag.

Om en biodlare enbart producerar honung och andra primärprodukter från biodlingen och sätter en mängd som understiger en volym på 1 000 kg/år på marknaden anser Livsmedelsverket att verksamheten generellt sett inte uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag. Verksamheten har visserligen kontinuitet men bedöms inte ha sådan grad av organisation, omfattning och komplexitet att den kan betraktas som livsmedelsföretag.

Livsmedelsverket anser att primärproducenter som enbart bedriver biodling årligen kan släppa ut på marknaden 1 000 kg primärprodukter från den egna biodlingen utan att betraktas som livsmedelsföretagare i primärproduktionen.

Om verksamheten inte uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag behöver anläggningen inte vara registrerad hos länsstyrelsen. Bestämmelserna om säkra livsmedel, märkning och presentation måste däremot ändå vara uppfyllda, se vidare i avsnitt 6.1.12 om säkra livsmedel och i kapitel 8 om märkning och övriga bestämmelser om honung.

⁵ **Beredning** av livsmedel definieras här som åtgärder som påverkar helheten men inte väsentligt förändrar den ursprungliga produkten, t.ex. blandning av honung. Beredning av livsmedel medför risk för korskontamination mellan olika produkter, mellan olika delar av samma produkt, eller kontamination av livsmedel från smittbärande personal eller miljö.

6.1.3 Transport i samband med biodling och produktion av honung

Transport i samband med biodling avser både transport från platsen där bikuporna finns till biodlarens anläggning och transporter från biodlarens anläggning till en anläggning (t.ex. butik, restaurang, livsmedelsindustri, tappstation för honung) eller till en uppsamlingsplats (omlastningsplats, även kallad ”honungsdepå”) för vidare transport till en anläggning i ledet efter primärproduktionen. Transport från en uppsamlingsplats till en livsmedelsanläggning för vidare hantering omfattas inte av primärproduktionsbegreppet.

6.1.4 Uppsamlingsplatser för honung

Uppsamlingsplatser kan användas av lokala biodlare under biodlingssäsongen, för samsändning av slungad och grovsilad honung förpackad i transportkärl. Vid uppsamlingsplatsen sker i normalfallet endast varukontroll och omlastning av transportkärlen inför vidare transport till en anläggning, t.ex. en tappstation, för bearbetning och paketering av honung. Uppsamlingsplatserna används i regel bara vid ett begränsat antal tillfällen under säsongen. Uppsamlingsplatser som hanterar honung från olika biodlare kan inte betraktas som primärproduktion.

Vid bedömningen av om en uppsamlingsplats är ett livsmedelsföretag ska både kriterierna för kontinuitet och organisation vägas in. Graden av organisation påverkas av vilken typ av livsmedel som hanteras och omfattningen. Bedömning av verksamhetens risk i samband med hanteringen och verksamhetens omfattning, dvs. antal tillfällen som omlastning sker, ska också ligga till grund för beslutet. Verksamheter med låg risk förknippas ofta med låg grad av organisation. Verksamheten vid en uppsamlingsplats kan i normalfallet betraktas som mycket låg risk (se Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter).

I vägledningen om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar finns även generella riktlinjer för kriteriet ”viss kontinuitet”. Livsmedelsverket anser att uppsamlingsplatser i regel inte bör betraktas som livsmedelsföretag om verksamheten pågår färre än tre till fyra dagar sammanhängande eller färre än 12 ggr/år à 1-2 dagar.

Personer som inte är att anse som livsmedelsföretag men som bedriver uppsamling av honung från flera biodlare för samtransport av honungen till en anläggning är ändå skyldiga att endast släppa säkra livsmedel på marknaden i enlighet med artikel 14 i förordning EG (nr) 178/2002. Även bestämmelserna om spårbarhet i artikel 18 i samma förordning ska tillämpas av sådana aktörer.

6.1.5 Transport mellan uppsamlingsplats och livsmedelsanläggning

Företag som transporterar livsmedel är livsmedelsföretag och ska registreras hos den kommunala kontrollmyndigheten. För ytterligare information se vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.

6.1.6 Mottagning, tappning och paketering av honung

Verksamheter som tappar och paketerar av honung (t.ex. tappstationer) avskilt från biodlingen (primärproduktionsplatsen) eller verksamheter som tappar och paketerar honung från flera biodlare, inklusive hantering av honung som producerats inom EU och import av honung från tredje land, ska vara registrerade hos den kommunala kontrollmyndigheten. Det gäller även kooperativ eller kollektiv som paketerar honungen på biodlarens vägnar. Ingen av dessa verksamheter utgör primärproduktion och ska därför följa bestämmelserna om HACCP-baserade förfaranden och livsmedelshygien i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004, liksom de allmänna principerna för produkter av animaliskt ursprung i kapitel I och II i förordning (EG) nr 853/2004. Om biodlaren själv tappar, märker och paketerar honungen i en samägd lokal faller verksamheten däremot inom primärproduktionen.

6.1.7 Biodlares återtag av förpackad honung

Honung som levereras från biodlingen till en livsmedelsanläggning för paketering, märkning och återleverans till biodlaren utgör inte en del av primärproduktionen. Säljs produkterna efter återtag, t.ex. direkt till konsumenter på producentens gård, på torg eller marknadsplatser, via egen e-handel eller till andra detaljhandelsanläggningar, ska denna verksamhet vara registrerad hos den kommunala kontrollmyndigheten.

Reglerna om producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter är inte tillämpliga i detta sammanhang. Se vidare om leveranser av små mängder primärprodukter i kapitel 7.

6.1.8 Beredning och bearbetning av animaliska livsmedel med honung som huvudingrediens

Exempel på beredning och bearbetning av honung är blandning av honung från flera olika producenter, smaksättning av honung eller tillförsel av propolis. Sådana verksamheter är inte primärproduktion. De omfattas av de allmänna principerna för produkter av animaliskt ursprung i förordning (EG) nr 853/2004 (särskilt bestämmelserna om produkter från länder utanför gemenskapen i artikel 6) och ska även uppfylla kraven om HACCP-baserade förfaranden och om livsmedelshygien i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Dessa verksamheter ska vara registrerade hos den kommunala kontrollmyndigheten om kriterierna för livsmedelsföretag är uppfyllda.

6.1.9 Biodlares inköp och leverans av honung

Biodlare som köper honung från andra biodlare eller från återförsäljare, för vidare försäljning är inte primärproducenter. Det gäller oavsett vilken mängd honung som levereras till biodlaren och leveranssätt. Sådana anläggningar ska vara registrerade hos den kommunala kontrollmyndigheten om verksamheten uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag.

6.1.10 Import av honung

Honung och andra biodlingsprodukter som importeras länder utanför EU räknas som animaliska produkter och omfattas av krav på gränskontroll vid import.

Honungen måste komma från ett land vars planer för kontroll av rests substanser godkänts av EU-kommissionen⁶ och anläggningen måste vara registrerad av den behöriga myndigheten i det aktuella landet. Det finns därmed inga specifika listor med anläggningar i tredje land som godkänts för export av honung till EU. Sändningen ska åtföljas av ett hälsointyg⁷. Hälsointyget intygar bl.a. att honungen har framställts i enlighet med de krav som råder för produktion av honung inom EU⁸. All honung och andra biodlingsprodukter som importeras från länder utanför EU måste föranmälas till den behöriga myndighetens gränskontroll innan de anländer till EU:s territorium och genomgå gränskontroll. Gränskontrollen innebär kontroll av dokument och identitet samt eventuell visuell och organoleptisk kontroll och provtagning. Mer information om import och importkontroll av honung finns på Livsmedelsverkets hemsida.

Jordbruksverket importkontrollerar de biodlingsprodukter som inte är avsedda som livsmedel.

6.1.11 Undantag

Bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004 gäller livsmedelsföretag och ska inte tillämpas på

- primärproduktion för användning inom privathushåll, dvs. primärproducentens eget hushåll (artikel 1.2.a i förordning (EG) nr 852/2004 respektive artikel 1.3.a i förordning (EG) nr 853/2004),
- enskildas beredning, hantering och lagring av livsmedel för konsumtion inom privathushåll (artikel 1.2.b i förordning (EG) nr 852/2004 respektive artikel 1.3.b i förordning (EG) nr 853/2004).

Dessa typer av verksamheter omfattas över huvud taget inte av livsmedelslagstiftningen.

⁶ Listan finns i Kommissionens beslut 2011/163/EU

⁷ Enligt förslaget i tillägg VI till bilaga VI till förordning (EG) nr 2074/2005

⁸ I enlighet med kraven i förordningarna (EG) nr 178/2002, 852/2004 och 853/2004

6.1.12 Verksamhet som inte är livsmedelsföretag, men som släpper ut primärprodukter på marknaden

När en biodlare levererar sin honung utanför det egna hushållet uppstår ett juridiskt ansvar. Konsumenter får inte utsättas för livsmedelsburna risker. Kravet på leverans av säkra livsmedel gäller alltid, oavsett om det handlar om små eller större mängder som släpps på marknaden.

För verksamheter som innebär att livsmedel släpps på marknaden, oavsett om den berörda aktören kan anses vara ett livsmedelsföretag eller inte, gäller:

- kravet på att livsmedlen som de släpper ut på marknaden ska vara säkra (artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002), samt
- de grundläggande kraven på livsmedelsinformation (artikel 18.4 i förordning (EG) nr 178/2002).

Honung som släpps på marknaden måste dessutom alltid följa bestämmelserna om honung enligt livsmedelsstandarden för honung i LIVSFS 2003:10, både vad gäller märkning och sammansättning. Bestämmelserna om märkning i förordning (EU) nr 1169/2011 ska också följas, se vidare i kapitel 8.

Producentens ansvar vad det gäller säkerheten hos honung och övriga primärprodukter från biodlingen bör bland annat inbegripa följande:

- primärprodukterna bör skyddas mot kontaminering vid insamling, förvaring, förpackning, hantering och transport⁹,
- användningen av bekämpningsmedel och läkemedel bör hanteras och dokumenteras enligt tillämplig lagstiftning, så att risken för förorening av primärprodukterna minimeras¹⁰,
- utrustning och förpackningsmaterial som används bör vara anpassade för kontakt med livsmedel och får inte utgöra en risk för kontaminering¹¹ och
- produkterna ska vara märkta eller åtföljas av dokumentation så att de kan spåras i enlighet med kraven i artikel 18.4 i förordning (EG) nr 178/2002.

Biodlaren ansvarar alltid för att märkningen är korrekt, oavsett om de är biodlare själv som paketerar och märker produkten eller om märkningen sker på uppdrag av biodlaren.

⁹ Jfr bilaga I del A punkt 4a-b till i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

¹⁰ Jfr bilaga I del A punkt 4j och punkt 8b till förordning (EG) nr 852/2004

¹¹ Jfr Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:2) om material och produkter i avsedda att komma i kontakt med livsmedel

6.1.13 Sanktioner mot verksamheter som inte är livsmedelsföretag

De behöriga myndigheterna kan med stöd av livsmedelslagen¹² vidta administrativa sanktionsåtgärder mot verksamheter som inte är livsmedelsföretag men som släpper ut livsmedel på marknaden. Ett exempel då detta kan vara aktuellt är när en produkts märkning eller presentation inte följer bestämmelserna i lagstiftningen. Jämför Livsmedelsverkets vägledningar om godkännande och registrering respektive om åtgärder vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen.

7 Biodlares leveranser av små mängder honung och andra primärprodukter från biodlingen

7.1 Undantag vid leverans av små mängder primärprodukter

Enligt artikel 1.2.c i förordning (EG) nr 852/2004 och artikel 1.3.c i förordning (EG) nr 853/2004 ska förordningarna inte tillämpas när livsmedelsföretag i primärproduktionen som levererar små mängder primärprodukter (vilket inkluderar primärprodukter som skänks bort, överläts eller säljs):

- direkt till konsument, eller
- till lokala detaljhandelsanläggningar (t.ex. livsmedelsbutiker, marknadsstånd, mobila anläggningar eller restauranger) som levererar direkt till konsument.

Varje medlemsland ska istället utarbeta nationella regler för sådana leveranser. Regler om detta finns i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

Leverans av honung direkt till konsumenter eller till en lokal detaljhandelsanläggning är inte en del av primärproduktionen. Det är därför alltid den kommunala kontrollmyndighetens ansvar att pröva frågor om registrering av dessa verksamheter.¹³

En primärproducent som uteslutande levererar (serverar, säljer eller sänker bort) små mängder egenproducerade primärprodukter från biodlingen enligt ovan behöver däremot inte registreras som en särskild livsmedelsanläggning i ledet efter primärproduktionen eftersom verksamheten omfattas av undantagen i EU-förordningarna. Länsstyrelsen ansvarar enligt livsmedelsförordningen för kontrollen av primärproducenter av livsmedel.¹⁴ Det innebär att länsstyrelsen även ansva-

¹² Bland annat 22 § Föreläggande och förbud, Livsmedelslag (2006:804).

¹³ Se 23 § i livsmedelsförordningen (2006:813)

¹⁴ Se 23 och 25 §§ i livsmedelsförordningen (2006:813)

rar för att kontrollera att en primärproducent lever upp till kraven och omfattas av undantagen i lagstiftningen även när denne levererar sina produkter direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter.

Observera att en primärproducent som levererar små mängder av flera olika sorters primärprodukter kan betraktas som ett livsmedelsföretag i ledet efter primärproduktionen om den sammantagna verksamhetens omfattning, art och komplexitet uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag, till exempel vid försäljning av flera olika primärprodukter i t.ex. en gårdsbutik, tillfällig anläggning som har en fast uppställningsplats under en avgränsad period eller i ett mobilt stånd på en marknadsplats. Anläggningen ska då vara registrerad hos den kommunala kontrollmyndigheten. Sådana verksamheter ska uppfylla samtliga relevanta regler i hygienförordningarna och omfattas inte av undantagen.

Exempel 1

En biodlare, som är registrerad hos länsstyrelsen som livsmedelsföretag med primärproduktion, säljer egenproducerad honung på olika marknadsplatser varje sommar. Den totala kvantiteten understiger årligen ”små mängder” enligt nedan. Eftersom gränsen för ”små mängder” inte överskrids kan verksamheten bedrivas utan att den behöver varar registrerad hos kommunen.

Länsstyrelsen, som ansvarar för kontroll av primärproducenter, ansvarar därmed även för att kontrollera försäljning av honung på marknadsplatserna. Länsstyrelsen kontrollerar att biodlaren följer bestämmelserna i lagstiftningen, t.ex. om märkning av honungen.

Exempel 2

En primärproducent som är registrerad som hos länsstyrelsen säljer ”små mängder” egenproducerad honung samt ett antal andra egenproducerade primärprodukter på den lokala torgmarknaden.

Den totala kvantiteten honung understiger ”små mängder” enligt nedan. Kommunen gör dock bedömningen att den sammantagna verksamheten (torgförsäljningen) har en sådan organisation och kontinuitet att anläggningen ska vara registrerad hos kommunen. Företagaren ska följa samtliga relevanta bestämmelser i EU-lagstiftningen och i nationell lagstiftning.

Länsstyrelsen ansvarar för kontroll av primärproducenten och primärproduktionen, dvs. biodlingen, medan kommunen ansvarar för kontroll i samband med torgförsäljningen.

7.2 Vad omfattas av begreppet ”leverans av små mängder” primärprodukter?

Enligt kommissionens vägledning till förordning 852/2004 bör begreppet ”leverans av små mängder” vara tillräckligt brett för att bland annat innefatta primärproducenter, till exempel biodlare, som säljer egenproducerade primärprodukter (honung, grönsaker, frukt osv.) direkt till konsumenter vid gårdsförsäljning eller på en lokal marknad eller till lokala detaljhandlare för direkt försäljning till konsumenter och/eller till lokala restauranger.

Medlemsstaterna ska närmare definiera begreppet ”små mängder” med hänsyn till de lokala förhållandena och i sin nationella lagstiftning fastställa de regler som krävs, så att livsmedelssäkerheten garanteras (riskbaserat tillvägagångssätt).¹⁵

Livsmedelsverket har nyligen anmält nationella regler om producenters direkta leveranser av små mängder honung till EU-kommissionen för notifiering. De nationella reglerna kommer, när de träder ikraft, att finnas i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien. Denna vägledning följer och redogör i huvudsak för de föreslagna reglerna.

7.2.1 Allmän beskrivning av leveranser av små mängder primärprodukter

Beroende av verksamhetens omfattning och art finns flera olika situationer då undantagen om producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter kan vara tillämpliga. Exempel på sådana verksamheter är:

- a) ett litet livsmedelsföretag i primärproduktionen som enbart levererar en typ av egenproducerad primärprodukt i små mängder, t.ex. från biodling,
- b) ett litet livsmedelsföretag i primärproduktionen som levererar små mängder egenproducerade primärprodukter av olika slag, t.ex. honung, ägg, potatis, frukt och grönsaker,
- c) en större primärproduktionsanläggning med ett litet sidoflöde av små mängder egenproducerade primärprodukter, t.ex. en biodling där honungen slungas och tappas på burk i anslutning till biodlingen. Merparten av honungen levereras till en grossist och men ett sidoflöde av små mängder honung säljs på gården direkt till konsumenter och till butiker i närområdet.

7.3 Vad är lokala detaljhandelsanläggningar?

Ordet ”lokal” i lokala detaljhandelsanläggningar kan tolkas på olika nivåer. Exempel på möjliga tolkningar är primärproduktionsplatsen, hemkommunen och angränsande kommuner eller, länet/regionen. Se vidare i avsnitt 7.4.5.

7.4 Biodlares leveranser av små mängder honung

¹⁵ Artikel 1.3 i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien och Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.)

7.4.1 Inledning

Honung och andra primärprodukter från biodlingen kan levereras (säljas, ges bort m.m.) på olika sätt. Beroende av hur produkterna levereras och i vilka mängder det sker ställs olika krav på verksamheten.

7.4.2 Honungsproduktion och konsumtion i det egna hushållet

Tillverkning av honung och andra produkter från biodlingen som konsumeras inom det egna hushållet omfattas inte av bestämmelserna i EU:s hygien- och kontrollförfordningar (se artikel 1.3 i förordning (EG) nr 178/2002).

7.4.3 Biodlares leveranser av ”små mängder” honung

En biodlare som enbart levererar små mängder av honung – uppsamlad, slungad, tappad och förpackad i konsumentförpackning – och andra primärprodukter från den egna biodlingen direkt till konsumenter eller till lokala butiker och restauranger som levererar direkt till konsumenter gör detta i egenskap av primärproducent.

7.4.4 Vad är ”små mängder” honung?

Nedan presenteras vad Livsmedelsverket anser bör gälla som övre gräns för leveranser av små mängder honung och andra primärprodukter från biodlingen.

Med små mängder avses en genomsnittlig årsvolym på 1 000 kg honung och andra primärprodukter från den egna biodlingen.

Vid bedömningen har hänsyn tagits till de livsmedelsburna risker som förknippas med honung och den riskvärdering av honung som beskrivs i prioritetsmodulen i vägledningen om riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen. Hänsyn har också tagits till att det finns etablerade kvalitetssäkringssystem inom branschen som bidrar till produktion av säkra livsmedel. Se vägledning riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen.

Bodlares tillverkning av honung är säsongsberoende och varierar beroende av geografiska förhållanden och förekomsten av bisjukdomar. Honungsproduktionen varierar därför från år till år och mellan olika delar av landet. Den genomsnittliga årsskoriden per bisamhälle uppskattas enligt Jordbruksverkets rapport ”Biodlingsnäringens förutsättningar”, rapport 2001:2, till ca 30 kg per samhälle.

7.4.5 Lokal detaljhandelsanläggning

Vid producenters direkta leveranser av honung och andra produkter från biodlingen anser Livsmedelsverket att ”lokal” detaljhandelsanläggning tolkas bör tolkas som detaljhandelsanläggningar, t.ex. detaljist, restaurang eller gårdsbutik, som ligger i det län där primärproduktionsanläggningen är belägen och i angränsande län.

7.5 Producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter

Nedan ges vägledning om producenters direkta leveranser av små mängder honung och om livsmedelsföretagares mottagande av små mängder honung.

7.5.1 Hygienkrav vid leveranser av små mängder primärprodukter från biodlingen

De små mängder honung och andra primärprodukter som omfattas av undantagen i EU-förordningarna och enligt avsnitten 7.1, 7.4.4 och 7.4.5 får endast komma från producentens egen biodling.

Vid leveranser av små mängder honung och andra primärprodukter från den egna biodlingen direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter ska de allmänna hygienreglerna för primärproduktion i bilaga I till förordning 852/2004 vara uppfyllda.

Producenter som levererar små mängder honung eller andra produkter från biodlingen som är förpackade i konsumentförpackning ska följa de generella märkningsbestämmelserna. De särskilda bestämmelserna om märkning av honung enligt LIVSFS 2003:10 måste också följas.

7.5.2 Dokumentation

Biodlare som levererar små mängder primärprodukter enligt ovan bör vid behov och på begäran av kontrollmyndigheten kunna redovisa att den genomsnittliga totala årliga leveransen understiger små mängder.

Syftet med sådan dokumentation är bland annat att myndigheterna ska kunna kontrollera att biodlarens leveranser håller sig under nivån för små mängder och därmed omfattas av undantagen i lagstiftningen. Det ökar även kontrollmyndigheternas möjligheter att göra likvärdiga bedömningar vid beslut om eventuell registrering. Att inte låta registrera en verksamhet som ska vara registrerad kan leda till att verksamheten helt eller tillfälligt måste upphöra.

7.5.3 Livsmedelsanläggning som tar emot små mängder primärprodukter

En detaljhandelsanläggning eller livsmedelsanläggning i ledet efter primärproduktionen som tar emot små mängder primärprodukt, t.ex. en uppsamlingsplats, lokalrestaurang eller lokal butik, är skyldig att som ett led i sin egen kontroll identifiera de faror som kan uppstå och som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå¹⁶. Den personal som hanterar primärprodukten bör vara väl informere-

¹⁶ Artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

rad om vilka faror och risker som är förenade med primärprodukten. Leveransen måste dessutom omfattas av företagarens rutiner för spårbarhet¹⁷.

Det är inget som hindrar att livsmedelsföretagare i ledet efter primärproduktionen tar emot primärprodukter från flera olika biodlare, där var och en endast levererar små mängder.

Från en detaljhandelsanläggning kan leverans ske direkt till konsumenter och, under förutsättning att leveransen är marginell, av lokal karaktär och begränsad, även till andra detaljhandelsanläggningar.

8 Märkning och övriga bestämmelser om honung

Övriga bestämmelser för honung finns i Livsmedelsverkets föreskrifter om honung, LIVSFS 2003:10. Föreskrifterna innehåller bland annat produktbeteckningar för och definitioner av olika former av honung samt kriterier för honungens sammansättning och märkning.

8.1 Märkning av honung och sammansatta produkter där honung ingår

Primärprodukter som saluhålls i konsumentförpackningar (färdigförpackningar) ska dels följa reglerna om märkning av honung enligt LIVSFS 2003:10 och dels förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation (nedan benämnd informationsförordningen). Den senare omfattar bara livsmedelsföretagare.

Honung i konsumentförpackningar ska märkas enligt informationsförordningen med de ändringar och tillägg som framgår av föreskrifterna om honung.

Märkningen i sin helhet får inte vilseleda konsumenten på ett avgörande sätt, enligt artikel 7 i informationsförordningen. Artikel 16 i förordning (EG) 178/2002 innehåller grundläggande krav i fråga om presentation som också måste följas. Bestämmelserna innebär att konsumenter inte får vilseledas genom det sätt som livsmedel märks, marknadsförs eller presenteras. Det inbegriper även produkternas form, utseende och förpackning.

Vid tillverkning av sammansatta livsmedel där honung ingår måste livsmedelsföretagaren i sin egen kontroll ta hänsyn till vilka eventuella faror som kan uppstå och hur dessa kan förebyggas, elimineras eller reduceras till acceptabel nivå enligt

¹⁷ Artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2004 om allmänna principer och krav på livsmedelslagstiftningen m.m.

principerna för HACCP.¹⁸ Vid smaksättning av honung och annan beredning av livsmedel där honung ingår ska bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004 bilaga II tillämpas.

8.1.1 Under vilka förhållanden får ordet ”honung” lov att användas i namnet på ett sammansatt livsmedel?

När honung saluhålls som honung får inga livsmedelsingredienser eller livsmedelstillsatser ha tillförts den. Annan honung får däremot tillsättas. Bestämmelser om märkning av honung, om märkning av importerad honung och blandningar av honung finns i föreskrifterna om honung.

Det är tillåtet smaksätta honung med t.ex. aromämnen eller andra råvaror, förutsatt att produkten saluhålls under rättvisande beteckning. Produkten är då en sammansatt produkt där honung ingår och det måste framgå av beteckningen. Försäljning av en sammansatt produkt under beteckningen ”honung” är inte tillåtet. Ett sammansatt livsmedel är en produkt som består av mer än en ingrediens. I 7 § LIVSFS 2003:10 anges att bagerihonung kan användas som en ingrediens i ett sammansatt livsmedel. Beteckningen ”honung” får då användas i beteckningen på det sammansatta livsmedlet i stället för beteckningen ”bagerihonung”. Det innebär att det är möjligt att marknadsföra t.ex. ”hasselnötter med honung”, ”frukt med honung”, etc. I 2 § samma föreskrift anges att termen ”honung” endast får användas till produkter som definieras i bilaga 1 till föreskrifterna. Följaktligen får en varus benämning inte innehålla ordet honung som en del i dess sammansatta namn (t.ex. ”xxxhonung”, ”honungxxx”, ”xxxhonungxxx”) om produkten ej till fullo uppfyller kraven i föreskrifterna när det finns en risk att konsumenter kan bli vilseledda. Varumärken som innehåller ordet ”honung” i sin benämning ska enligt resonemanget ovan, kunna accepteras under förutsättning att honungen uppfyller kriterierna för honung och om ingen risk finns för vilseledande föreligger.

För sammansatta produkter såsom ”honung med rönnbär” eller ”honung med bitar av choklad”, där ingrediensen honung är obearbetad och uppfyller kriterierna för att få säljas under beteckningen honung, anser Livsmedelsverket att beteckningarna fortsättningsvis kan innehålla ordet honung. Det skulle dock inte vara korrekt att beteckna sådana sammansatta produkter endast som t.ex. ”honung med rönnbär”, istället bör de betecknas som ”produkt med honung och rönnbär” alternativt ”honungs- och rönnbärsblandning”.

Enligt 6 § LIVSFS 2003:10 får referens till smak och särskilda kvalitetskriterier endast ske om binas nektarinsamling härrör från en specifik nektarkälla som ger dess naturliga smak eller färg.

Denna bedömning grundas på att konsumenten har svårt att särskilja de sammansatta produkternas beteckningar från de naturliga, varför honung där tillsatser eller aromer har tillförts i syfte att modifiera honungens färg och smak inte får säljas

¹⁸ Artikel 5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien

under beteckningen ”honung med xxx”. Ordet "med" är inte tillräckligt upplysande för att få konsumenten att förstå att det rör sig om en blandprodukt där honung visserligen ingår, men som inte längre är honung enligt föreskrifterna. I ingrediensförteckning ska samtliga ingående ingredienser anges i fallande ordning.

Exempel

Märkning av honung som har tillsatts ett aromämne eller en råvara, t.ex. pepparmyntsarom eller kakao.

Det måste klart och tydligt framgå av beteckningen på produkten att en arom har tillförts, till exempel "produkt med honung och pepparmyntsarom" alternativt "blandning av honung och pepparmyntsarom". Att i beteckningen använda ordet ”med” indikerar vilka proportioner som har använts i produkten, dvs. att en liten mängd arom eller kakao har tillsatts i förhållande till mängden honung.