

Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

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

LIVSFS 2017:X

(H 156:3)

Utkom från trycket

beslutade.

Med stöd av 6 och 7 §§ livsmedelsförordningen (2006:813) föreskriver¹ Livsmedelsverket att 2 och 8 §§ samt *bilaga 2* till Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung ska ha följande lydelse.

2 § Beteckningen honung tillämpas endast på produkter som definieras i *bilaga 1* och i enlighet med vad som framgår av dessa föreskrifter. Definitioner på olika former av honung finns i *bilaga 1*. Produkterna ska uppfylla kraven i *bilaga 2*.

8 § Det ursprungsland eller de ursprungsländer där honungen har skördats ska anges på etiketten.

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 begrepp:

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

¹ Jfr rådets direktiv 2001/110/EG av den 20 december 2001 om honung, i lydelsen enligt Europaparlamentets och rådets direktiv 2014/63/EU.

Dessa föreskrifter träder i kraft xxxx.

ANNICA SOHLSTRÖM

Kristina Ohlsson
(Juridiska avdelningen)

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 (<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</i> spp. | högst 10 g/100 g |
| – lavendel (<i>Lavdendula</i> spp.), gurkört (<i>Borago officinalis</i>) | 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 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 (*Lep-tospermum*), 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 från citrus) och en HMF-halt av högst 15 mg/kg | lägst 3 |
| lägst 3 | |
|
 | |
| b) HMF | |
| – som huvudregel, med undantag för bagerihonung | 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 |