

Märkning av sammansatta honungsprodukter

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

I en honungsprodukt, till skillnad från honung, får man tillsatt till exempel råvaror eller aromer. På den här sidan finns mer information hur en honungsprodukt får märkas.

Hur kan sammansatta honungsprodukter betecknas?

När honung saluhålls som honung får inga andra ingredienser eller tillsatser ha tillförts den. Annan honung får däremot tillsättas. Bestämmelser om märkning av honung, om märkning av importerad honung och blandningar av honung finns i LIVSFS 2025:3.

Det är tillåtet att smaksätta honung med till exempel aromämnen eller andra råvaror, förutsatt att produkten säljs under rätt beteckning. Produkten är då en sammansatt produkt där honung ingår och det måste framgå av beteckningen. Försäljning av en sammansatt produkt under enbart beteckningen "honung" är därför inte tillåtet.

Ett sammansatt livsmedel är en produkt som består av mer än en ingrediens. Beteckningen "honung" får då användas i beteckningen på det sammansatta livsmedlet. Det innebär att det är möjligt att marknadsföra till exempel "hasselnötter med honung", "frukt med honung" och liknande. Även bagerihonung (en lägre kvalitet av honung) får användas i detta sammanhang som en ingrediens med beteckningen "honung" i ett sammansatt livsmedel. Vad som räknas som bagerihonung finns i LIVSFS 2025:3

Termen "honung" får endast användas för produkter som definieras i LIVSFS 2025:3. Följaktligen får en varus benämning inte innehålla ordet honung som en del i dess sammansatta namn (till exempel "xxhonung", "honungxx", "xxhonungxx") om produkten inte till fullo uppfyller kraven i LIVSFS 2025:3 och när det finns en risk att konsumenterna kan bli vilseledda.

Varumärken som innehåller ordet "honung" i sin benämning ska alltså kunna accepteras under förutsättning att honungen uppfyller kriterierna för honung och om ingen risk finns för vilseledande.

För sammansatta produkter som innehåller honung och någon eller några fler ingredienser, till exempel rönnbär eller chokladbitar, där ingrediensen honung är obearbetad och uppfyller kriterierna för att få säljas under beteckningen honung, kan produkten innehålla ordet honung. Det måste då vara tydligt att det rör sig om ett sammansatt livsmedel där honung ingår som en av ingredienserna.

Exempel på beteckningar för sammansatta honungsprodukter:

- Honung med rönnbär
- Honung och bitar av choklad

Referens till smak och särskilda kvalitetskriterier får 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.

Exempel på beteckningar som bara är tillåtna när smaken kommer av binas nektarinsamling:

- Rapshonung
- Ljunghonung

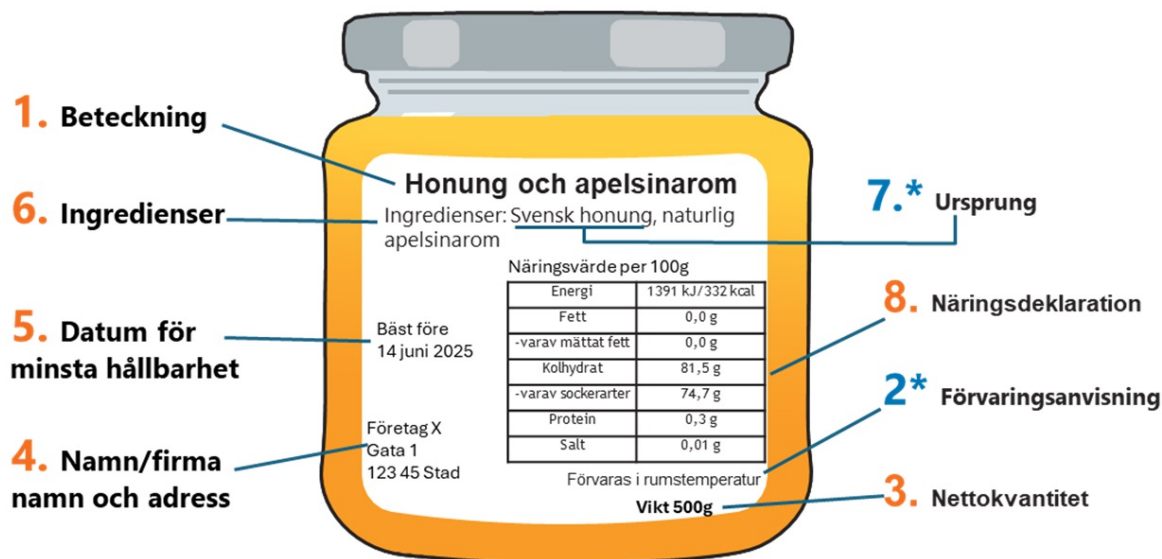
Om smaken istället kommer av att ett eller flera aromämnen har tillsatts måste det framgå av livsmedlets beteckning.

Exempel

Märkning av honung som har tillsatts ett aromämne, till exempel pepparmyntsarom.

Det måste klart och tydligt framgå av beteckningen på produkten att en arom har tillförts, till exempel "honung med/och pepparmyntsarom". Att i beteckningen använda ordet "med" indikerar vilka proportioner som har använts i produkten. Det vill säga att en liten mängd arom har tillsatts i förhållande till mängden honung.

Märkning av honungsprodukt-konsumentförpackning



Obligatoriska uppgifter - märkning av honungsprodukter

1. Beteckning

Det är tillåtet att smaksätta honung med till exempel aromämnen eller andra råvaror, förutsatt att produkten säljs under en 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 LIVSFS 2025:3 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.

3. Mängd/Nettokvalitet

Avser själva honungens vikt. Emballage och etiketter får inte räknas in i nettokvantiteten.

4. Namn/firma namn och adress

Adress till företaget alternativt varumärkesägaren som låtit förpacka honungen ska anges.

5. Datum för minsta hållbarhet

Den dag fram till vilken honungen som förvarats på lämpligt sätt har kvar de särskilda egenskaper det normalt förknippas med. Uppgiften ska skrivas Bäst före följt av datumet i ordningen dag, månad och år.

6. Ingredienser

Huvudregeln är att alla ingredienser ska ingå som använts för att tillverka livsmedlet.

7. Ursprung

Det ursprungsland där honungen har skördats ska anges på etiketten. Om honungen har sitt ursprung i mer än ett land ska de ursprungs länder 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.

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 (tvåbokstavs koden alpha2).

Exempel på ISO-kod för Sverige är SE och för Kina är CN.

8. Näringsdeklaration

är obligatoriskt om honungsprodukten ska säljas till andra företag som ligger utanför angränsande län. Om honungsprodukten säljs direkt till konsument eller till företag som ligger inom länet eller angränsande län krävs ingen näringsdeklaration.

Frivilliga uppgifter - märkning av honungsprodukter

2. Förvaringsanvisning

Anvisningen rekommenderar konsumenten hur honungen lämpligast förvaras efter inköpet.

Exempel: Förvaras bäst i rumstemperatur.