Honung

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

Det finns en EU-standard som beskriver vad en produkt ska innehålla för att få kallas. Här hittar du information om standarden för honung, vilka andra produkter som utvinns från biodling och vilka övriga regler som styr området.

Om lagstiftningen

På alla sidor om honung finns relevant livsmedelslagstiftning samlad i spalten till höger. Där kan du klicka dig vidare och både få information om lagstiftningen och komma direkt till de olika lagarna och förordningarna. Den lagstiftning som särskilt reglerar honung är främst:

- Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.
- Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna.
- Livsmedelsverkets föreskrifter Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2025:3) om honung och bagerihonung

Du behöver också ta hänsyn till andra regler, bland annat:

- Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfarande i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.
- Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.
- Förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel
- Förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbrukets produkter.
- Livsmedelslagen (2006:804).
- Livsmedelsförordningen (2006:813).
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2011:7) om material och produkter i avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.

Vägledande dokument

EU-kommissionen har gett ut vägledningar för att ge tolkningshjälp till vissa regler i förordningarna. Vägledningarna är inte bindande men visar hur kommissionen har tänkt när förordningstexten arbetades fram. Syftet med vägledningarna är att verka för enhetlig tillämpning inom EU och avsteg från dem bör vara väl motiverade. Livsmedelsverkets vägledande texter 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.

EU-kommissionens vägledningar

Se även övrig information i Kontrollwiki som styr området honung.

Information och märkning

Riskklassning av anläggningar och verksamheter

Vad är honung?

EU har bestämt vad olika varor får respektive inte får innehålla för att få säljas med en viss varubeteckning, till exempel honung eller choklad. Sådana beteckningar kallas också livsmedelsstandarder. Anledningen till EU:s bestämmelser är bland annat att bidra till fri rörlighet av varor och handel mellan medlemsländerna.

Livsmedelsstandarden för honung är beskriven i ett EU-direktiv som är införlivat i svensk livsmedelslagstiftning genom Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2025:3) om honung och bagerihonung.

Honung kan enligt livsmedelsstandarden delas in i följande huvudtyper:

- **Honung med olika ursprung** – blomhonung eller nektarhonung och bladhonung.

- **Honung som produceras eller presenteras på olika sätt** – honung i vaxkakor och honung i bitar av vaxkakor, självrunnen honung, slungad honung, pressad honung respektive filtrerad honung.

- **Ursprungsland**
  Det ursprungsland där honungen har skördats ska anges på etiketten. Enligt (LIVSFS 2025:3) ska honung som 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.

- **Bagerihonung**
  Beteckningen honung får användas för alla produkter ovan med undantag för bagerihonung. När honungen erbjuds till försäljning med beteckningen honung får inga ingredienser eller tillsatser ha tillförts den. Något annat än honung får inte heller tillsättas. För mer information om beteckningar, definitioner och kriterier för honungens sammansättning, se LIVSFS 2025:3 om honung och bagerihonung.
- **Filtrerad honung**
  Vad gäller s.k. filtrering anges i föreskrifterna (LIVSFS 2025:3) att pollen eller andra beståndsdelar som är specifika för honungen inte får avlägsnas från annan honung än bagerihonung. såvida inte detta är oundvikligt när främmande organiska eller oorganiska ämnen avlägsnas genom silning. Filtrering av honung honungen filtreras på ett sådant sätt att avsevärda mängder pollen avlägsnas gör att honungen istället för honung får klassas som bagerihonung.
- **Silning av honung**
  Silning av honungen till exempel för att ta bort vaxrester eller bidelar är en naturlig del av honungsproduktionen och fortsatt tillåten.

Smaksatt honung

Om honung smaksätts med till exempel aromämnen blir det ett sammansatt livsmedel där honung ingår som en ingrediens. 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 principerna för HACCP. Se artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004.

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

Hur kan sammansatta honungsprodukter betecknas

Andra produkter från biodling

Andra produkter som utvinns från biodlingen är:

- Drottninggelé, det vill säga 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, det vill säga det material som bina använder bland annat 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, det vill säga 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.

- Bipollen eller bibröd- fermenterat pollen blandat med honung och lagras av bina i vaxkakorna. Bibröd utvinns och säljs som torkat, som färskvara eller fryst och används i hälsokostpreparat.

Märkning av honung

Registrering vid biodling och hantering av honung

Leverans av små mängder honung och andra biodlingsprodukter

Senast uppdaterad 15 juni 2026 Ansvarig grupp ROR_LH