Registrering vid biodling och hantering av honung

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

Anläggningar som bedriver produktion av honung behöver inte godkännas men kan behöva registreras. En verksamhet med honung kan beröra många områden - produktion, hantering, paketering och transport - och omfattas därför av olika regler. Här reder vi ut begreppen.

Anläggningar som producerar, hanterar, köper eller säljer honung eller produkter av honung ska registreras

All biodlingsverksamhet betraktas som primärproduktion. Det gäller även i de fall då bikuporna hålls långt från biodlarens anläggning. Insamling av honung, slungning och inslagning och/eller emballering och märkning betraktas också som primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet om det sker på biodlarens anläggning.

Verksamheter som sker utanför biodlarens egen anläggning, till exempel slungning, tappning och paketering av honung, inklusive sådant som utförs av ett kollektiv på uppdrag av biodlaren, tillhör däremot inte primärproduktionen och därmed sammanhängande verksamhet. Se kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004. Försäljning av honung direkt till slutkonsumenter är inte heller primärproduktion.

Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004

I förordning (EG) nr 853/2004 finns särskilda bestämmelser om livsmedel av animaliskt ursprung. Till skillnad från de flesta animaliska livsmedel innehåller förordningen inga närmare bestämmelser om honung. Det innebär att livsmedelsföretag som producerar eller hanterar honung ska följa de allmänna bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004 och de allmänna principerna för produkter av animaliskt ursprung i förordning (EG) nr 853/2004. Det gäller också bestämmelserna om import av produkter från länder utanför EU som finns i artikel 6 i förordningen.

Eftersom det inte finns några krav gällande honung i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 behöver anläggningar som producerar, hanterar, köper eller säljer honung inte godkännas och produkterna behöver inte heller märkas med ett identifieringsmärke. Det framgår av artikel 4.2 och artikel 5 i förordning (EG) nr 853/2004 och punkt 3.2 i kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2004.

Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2004

Var ska anläggningarna registreras?

Ett livsmedelsföretag är en livsmedelsverksamhet som har en viss kontinuitet och en viss grad av organisation.

Primärproducenter som ägnar sig åt biodling eller tillverkning av primärprodukter från biodlingen, till exempel pollen och propolis, och som uppfyller kriterierna för ett livsmedelsföretag ska registrera sin livsmedelsanläggning hos länsstyrelsen. Se 23 § livsmedelsförordningen (2006:814).

Livsmedelsföretag som bedriver primärproduktion ska vara registrerade hos länsstyrelsen

Livsmedelsverket bedömer att den som levererar 500 kg honung och andra primärprodukter, till exempel pollen och propolis, eller mer, från biodlingen har sådan organisation och kontinuitet att verksamheten uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag i primärproduktionen och därmed ska vara registrerad hos länsstyrelsen som ett livsmedelsföretag i primärproduktionen.

Med leverans av honung menas att små mängder honung säljs eller överlåts direkt till konsumenter.

Det finns ingen mängdbegränsning, för en hos länsstyrelsen registrerat livsmedelsföretag i primärproduktionen, när det gäller leveranser av honung till andra livsmedelsföretag.

Företag i primärproduktionen ska följa de allmänna hygienkraven i Bilaga I förordning (EG) nr 852/2004.

Registrera uppställningsplats för bikupor

Oavsett om en biodlare uppfyller kraven för att vara ett livsmedelsföretag i primärproduktionen eller inte så måste alltid platsen för var biodlarens bisamhällen är uppställda anmälas till länsstyrelse. Det är också viktigt att känna till att om det finns misstankar eller vetskap om sjukdom hos bin ska detta anmälas till bitillsynsmannen eller länsstyrelsen. Se mer om detta längre ner på denna sida under rubriken Anmäl var bisamhällena finns.

Verksamheter som ska vara registrerade hos kommunen

Företag som bedriver honungsverksamhet i leden efter primärproduktionen ska registrera sina anläggning hos den kommunala kontrollmyndigheten.

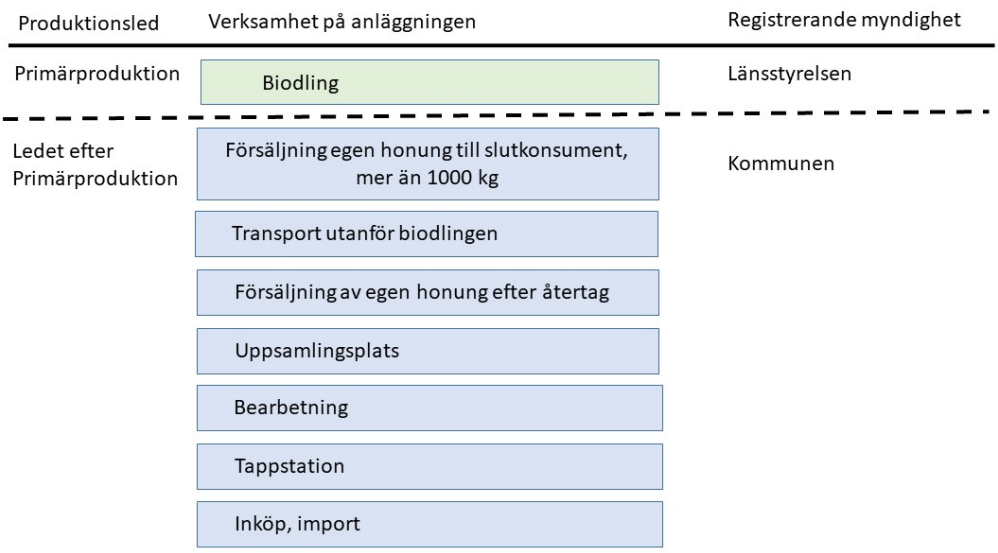
Exempel på sådana företag är livsmedelsföretagare som:

- säljer eller överlåter mer än 1000 kg egen honung till slutkonsumenter.
- säljer eller överlåter egen honung efter så kallat återtag, det vill säga honungen har tappats på burk vid en annan livsmedelsanläggning direkt till slutkonsumenter.
- säljer honung från den egna biodlingen och från andra biodlare direkt till slutkonsumenter.
- tar emot honung från andra biodlare och tappar honungen på burk för deras räkning och sedan levererar tillbaka honungen till biodlaren.
- importerar honung och tappar honung på burk.
- tillverkar sammansatta produkter av honung, till exempel smaksätter honung med naturliga eller syntetiska aromer.
- bereder eller bearbetar honung utöver det som ryms inom ramen för primärproduktion. Beredning av livsmedel definieras här som åtgärder som påverkar helheten men som inte väsentligt förändrar den ursprungliga produkten, till exempel blandning av honung från olika producenter.

Det innebära att en företagare som både har biodling (primärproduktion) och en verksamhet i ledet efter primärproduktionen ska registrera sin primärproduktionsanläggning (biodling) hos länsstyrelsen och registrera alla annan honungsverksamheten hos kommunen.

Företag i leden efter primärproduktionen ska följa de allmänna hygienkraven i Bilaga II förordning (EG) nr 852/2004.

Var ska anläggningarna registreras?



Biodlares återtag av förpackad honung

Livsmedelsanläggning, livsmedelsföretag och livsmedelsföretagare

Registrering och godkännande

Länk till Verksamt.se för biodlare och honungsproducenter

Checklista för biodling och honungsproduktion

Biodlare som 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 och omfattas därmed inte heller av hygienreglerna i förordningarna (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004.

Det innebär att om en biodlare enbart producerar honung och andra primärprodukter från biodlingen, till exempel pollen och propolis, och sätter mindre än totalt 500 kg/år på marknaden är Livsmedelsverkets uppfattning att verksamheten 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 ett livsmedelsföretag.

Verksamheter som ska registrera sina anläggningar hos länsstyrelsen

Primärproducenter som enbart bedriver biodling och som sammanlagt släpper ut mer än 500 kg honung och/eller andra primärprodukter från den egna biodlingen per år på marknaden, har sådan organisation och kontinuitet att de betraktas som livsmedelsföretag i primärproduktionen och ska registrera sin anläggning hos länsstyrelsen.

Den genomsnittliga skörden av honung varierar från år till år och mellan olika delar av landet. Den uppskattade medelskörden per bisamhälle och år är 30-35 kg. 500 kg motsvarar en genomsnittlig årsproduktion från cirka 15 kupor.

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

Kom i håg vid märkning

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

Märkning av honung

Transport i samband med biodling och produktion av honung

När honung transporteras gäller olika krav i lagstiftningen beroende på i vilket led i livsmedelskedjan som transporten sker.

Transport av honung från platsen där bikuporna finns och till biodlarens anläggning är en del av primärproduktionen. Alla andra transporter tillhör ledet efter primärproduktionen. Se bestämmelserna i bilaga I punkt 1c till förordning (EG) nr 852/2004.

Exempel på transport i ledet efter primärproduktionen:

- Transporter från biodlarens anläggning till en annan anläggning, till exempel en butik, restaurang, livsmedelsindustri eller tappstation för honung.
- Transporter från biodlarens anläggning till en uppsamlingsplats (omlastnings- eller samlastningsplats, även kallad ”honungsdepå”).
- Transport från en uppsamlingsplats för vidare transport till en anläggning, till exempel en tappstation.

Ett undantag är vid direkta leveranser av små mängder honung som biodlaren själv transporterar till en lokal detaljhandelsanläggning som levererar direkt till slutkonsument, till exempel butiker och restauranger. För sådana transporter räcker det att primärproduktionen är registrerad hos länsstyrelsen.

Med små mängder avses en genomsnittlig årsvolym på 1 000 kg honung och andra primärprodukter från den egna biodlingen. Se 50 § LIVSFS 2005:20.

Leverans av små mängder honung och andra biodlingsprodukter

Kom i håg vid transport

Företag som transporterar livsmedel i leden efter primärproduktion med sådan organisation och kontinuitet att de är livsmedelsföretag ska registreras hos den kommunala kontrollmyndigheten och följa bestämmelserna i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Vid leverans av små mängder honung till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter behövs ingen extra registrering.

Registrering och godkännande

Uppsamlingsplatser för honung

Uppsamlingsplatser eller samlastningsplatser kan användas av lokala biodlare under biodlingssäsongen för samsändning av slungad och grovsilad honung förpackad i transportkärl. Vid uppsamlingsplatsen sker oftast bara varukontroll och omlastning av transportkärlen inför vidare transport till en anläggning, till exempel en tappstation, för bearbetning och paketering av honung.

Uppsamlingsplatserna används oftast bara några gånger under säsongen och under en kortare tid vid varje tillfälle. Uppsamlingsplatser som hanterar honung från olika biodlare kan inte betraktas som primärproduktion eftersom de inte är en del av biodlingen.

Uppsamlingsplatser som ska registreras

Uppsamlingsplatser som har sådan grad av organisation och kontinuitet att de uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag ska registreras hos den kommunala kontrollmyndigheten.

För att bedöma om en uppsamlingsplats är ett livsmedelsföretag eller inte ska både kriterierna för kontinuitet och organisation vägas in. Graden av organisation påverkas av typ av livsmedel, vilken hantering som sker, hur omfattande den är och vilka risker hanteringen innebär eller om den innebär en ökad risk för livsmedelssäkerheten. I bedömningen av kontinuitet ingår till exempel antal tillfällen som samlastningsplatsen används och hur länge den används vid varje tillfälle.

Verksamheten vid en uppsamlingsplats kan i normalfallet betraktas innebära mycket låg risk eftersom honungen endast förvaras där tillfälligt och ingen övrig hantering sker. Graden av kontinuitet är ofta låg även om verksamheten i sig är väl organiserad.

Riskklassning av anläggningar och verksamheter

På sidan Registrering och godkännande beskrivs de generella riktlinjerna för bedömning av 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 gånger/år à 1-2 dagar.

Registrering och godkännande

Kom i håg för uppsamlingsplatser

- Den som har en uppsamlingsplats för honung från flera biodlare inför samtransport av honungen till en mottagande anläggning har ett ansvar att se till att livsmedlen som lämnar uppsamlingsplatsen är säkra. Se artikel 14 i förordning EG (nr) 178/2002. Det gäller livsmedelsföretagare så väl som de som inte är livsmedelsföretagare.

- Bestämmelserna om spårbarhet i artikel 18 i samma förordning ska också följas, det vill säga spårbarhet gäller för vad som levereras till uppsamlingsplatsen, från vem och hur mycket samt hur produkterna är märkta och vad som levereras från uppsamlingsplatsen.

Mottagning, tappning och paketering av honung

Anläggningen ska vara registrerad hos den kommunala kontrollmyndigheten om verksamheten omfattar:

- tappning och paketering av honung (till exempel tappstationer) avskilt från biodlingen (primärproduktionsplatsen), eller

- tappning och paketering av honung från flera biodlare, inklusive hantering av honung som producerats inom EU samt import av honung från tredje land, eller

- är ett kooperativ eller kollektiv som paketerar honungen på biodlarens vägnar.

De här verksamheterna räknas inte till primärproduktion. De är detaljhandelsanläggningar och ska därför följa bestämmelserna om HACCP-baserade förfaranden och livsmedelshygien i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. De ska också följa de allmänna principerna för produkter av animaliskt ursprung i kapitel I och II i förordning (EG) nr 853/2004 och övriga relevanta krav vad gäller spårbarhet, material i kontakt med livsmedel, märkning och information med mera.

Material i kontakt med livsmedel - FCM

Märkning av honung

Verksamheter som ska registrera sina anläggningar hos kommunen

Anläggningar som tar emot, tappar och paketerar honung som levererats från olika biodlare tillhör ledet efter primärproduktionen och ska registreras hos den kommunala kontrollmyndigheten. Det gäller även anläggningar som tar emot honung från enskilda biodlare, tappar honung på burk och sedan skickar tillbaka honungen till biodlaren, så kallat återtag.

Verksamhetsutövare som tappar honung för andras räkning ska uppfylla samtliga relevanta krav i lagstiftningen.

Verksamheter som ska registrera sina anläggningar hos länsstyrelsen

Om biodlaren själv tappar, märker och paketerar honungen i en samägd lokal faller verksamheten inom primärproduktion och omfattas av länsstyrelsens kontroll.

Biodlares återtag av förpackad honung

Honung som levereras från biodlingen till en livsmedelsanläggning för paketering, märkning och sedan återleverans tillbaka till biodlaren räknas inte som en del av primärproduktion.

Säljs honungen efter återtaget, till exempel till konsumenter som kommer till producentens gård, på torg eller marknadsplatser, via egen e-handel eller till andra detaljhandelsanläggningar, ska verksamheten vara registrerad hos den kommunala kontrollmyndigheten som en detaljhandelsanläggning. Biodlingen ska vara registrad hos länsstyrelsen om den uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag.

Reglerna om producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter gäller inte i det sammanhanget eftersom sådana produkter måste komma direkt från primärproduktionsplatsen.

Direktförsäljning av små mängder honung

Grundprincipen är att försäljning till konsumenter och transport av produkterna till en detaljhandelsanläggning är verksamheter som tillhör leden efter primärproduktion. En biodlare som är ett livsmedelsföretag, och därmed har registrerat sin anläggning hos länsstyrelsen, kan dock under vissa förutsättningar sälja små mängder av sin honung och andra biodlingsprodukter direkt till slutkonsumenter och till lokala detaljhandelsanläggningar som säljer till slutkonsumenter utan att behöva registrera försäljningsverksamhet hos kommunen. Det följer av bestämmelserna om producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter i artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 och artikel 1.3.c förordning (EG) nr 853/2004.

Om biodlaren själv har slungat, tappat, paketerat och märkt honungen räknas det som primärproduktion.

När en biodlare som är registrerad som livsmedelsföretagare i primärproduktion säljer små mängder primärprodukter från biodlingen direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som i sin tur säjer till slutkonsumenter, till exempel butiker och restauranger, och det är primärproducenten själv som levererar produkterna kan undantagen i artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 och artikel 1.3.c förordning (EG) nr 853/2004 tillämpas. När produkterna säljs ska de nationella reglerna i 44 § och 49-52 §§ i LIVSFS 2005:20 om livsmedelshygien följas.

Kom i håg vid direkta leveranser av små mängder primärprodukter

För att undantagen ska kunna tillämpas krävs

- att biodlaren levererar honung och andra primärprodukter, till exempel pollen och proprolis, enbart från den egna biodlingen,
- att det är biodlaren själv som har slungat, tappat, paketerat och märkt honungen,
- att det är biodlaren själv som säljer produkterna och
- att försäljningen enbart ske direkt till slutkonsumenter och till lokala detaljhandelsanläggningar som i sin tur levererar direkt till slutkonsumenter samt

- att den totala årliga mängden som levereras på det här sättet inte överstiger 1000 kg.

Med lokal detaljhandelsanläggning menas en anläggning som ligger i samma län som biodlarens anläggning eller i ett angränsande län.

Primärproduktionen, det vill säga biodlingen, ska alltid vara registrerad hos länsstyrelsen som en livsmedelsanläggning.

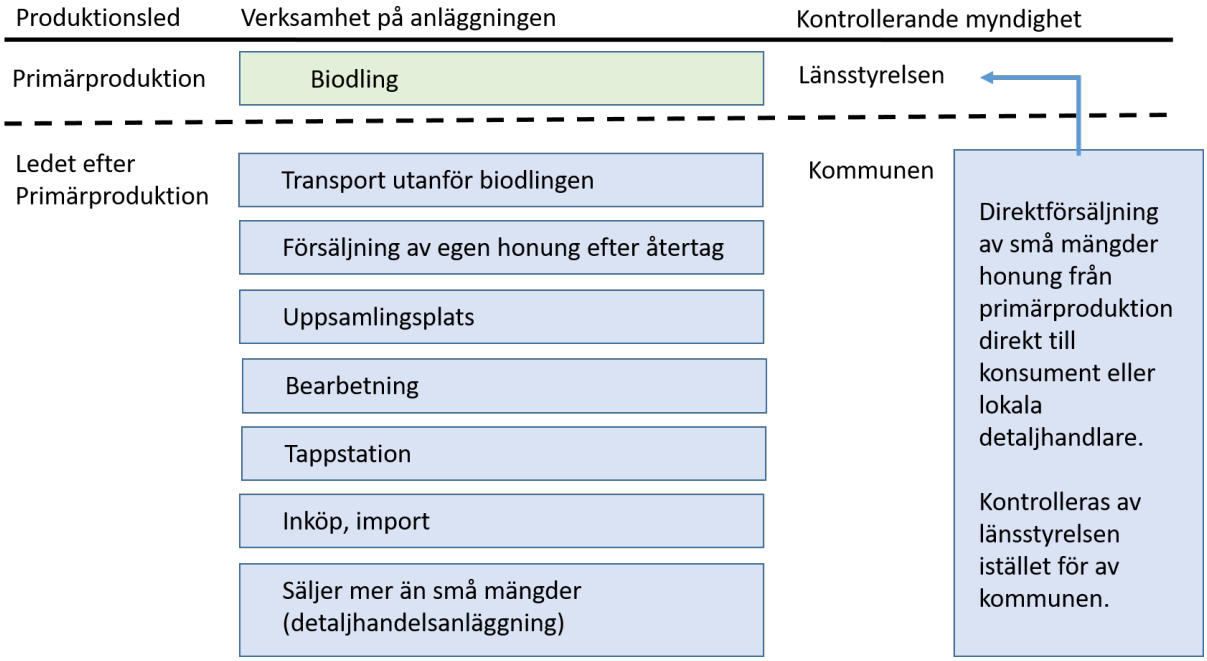
När produkterna säljs ska de nationella reglerna i 44 § och 49-52 §§ i LIVSFS 2005:20 om livsmedelshygien följas.

Eftersom länsstyrelsernas ansvarar för kontrollen av primärproducenter enligt 23 § livsmedelsförordningen, ansvarar länsstyrelserna även för kontrollen av den här verksamheten. I det fallet räcker det med att föra in kompletterande uppgifter om att försäljning av små mängder sker i en redan befintlig registrering.

Om producenten säljer små mängder primärprodukter av olika slag, utöver de från biodlingen, måste den kommunala kontrollmyndigheten göra en sammantagen bedömning av verksamhetens omfattning. Slutsatsen kan bli att verksamheten betraktas som en detaljhandelsanläggning och därmed ska vara registrerad hos kommunen.

Planerar biodlaren att sälja mer än 1000 kg egenproducerad honung direkt till slutkonsumenter ska försäljningsverksamheten vara registrerad som en detaljhandelsanläggning hos den kommunala kontrollmyndigheten.

Vem kontrollerar vad?



Leverans av små mängder honung och andra biodlingsprodukter

Försäljning små mängder

Blandning och smaksättning av honung

Blandning av honung från två eller flera producenter, smaksättning av honung eller att tillsätta propolis till honungen är exempel på beredning och bearbetning av animaliska livsmedel med honung som huvudingrediens. Sådana verksamheter är inte primärproduktion.

Beredning av livsmedel medför risk för

- korskontamination (sammanblandning) mellan olika produkter och mellan olika delar av samma produkt, eller
- kontamination (förorening) av livsmedel från smittbärande personal eller miljö.

Producenterna 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.

Verksamheter som ska registrera sina anläggningar hos kommunen

Anläggningar där honung bereds eller bearbetas, till exempel genom blandning, smaksättning eller vid tillsättning av propolis ska vara registrerade hos den kommunala kontrollmyndigheten om kriterierna för livsmedelsföretag är uppfyllda.

Är produkterna förpackade i konsumentförpackningar ska de märkas enligt förordning (EU) nr 1169/2011 med de ändringar och tillägg som finns i LIVSFS 2025:3.

Märkning av honung

Livsmedelsverkets föreskrifter om honung och bagerihonung LIVSFS 2025:3

Inköp och leverans av honung

En aktör som köper honung från en eller flera biodlare eller från återförsäljare av honung är inte primärproducenter. Det gäller oavsett vilken mängd honung som köps in och oavsett leveranssätt. Sådana anläggningar ska vara registrerade hos den kommunala kontrollmyndigheten om verksamheten uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag.

En biodlare som både tappar, paketerar och märker sin egen honung och köper in honung från andra biodlare för vidareförsäljning ska registrera sin biodling hos länsstyrelsen som livsmedelsföretag i primärproduktionen. Den övriga verksamheten registreras hos den kommunala kontrollmyndigheten eftersom den inte är primärproduktion.

Import av honung

Honung och andra biodlingsprodukter som importeras från länder utanför EU räknas som animaliska produkter och omfattas av krav på gränskontroll vid import. Företag som importerar honung ska vara registrerade hos kommunen.

Import av honung och andra biprodukter

Jordbruksverket importkontrollerar de biodlingsprodukter som inte är avsedda som livsmedel.

Biodlare som säljer honung som privatperson

När en biodlare som inte uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag levererar sin honung utanför det egna hushållet uppstår ett juridiskt ansvar. Det gäller både om honungen säljs eller skänks bort direkt till konsumenter eller om den säljs till en detaljhandelsanläggning. Kravet på säkra livsmedel gäller alltid. Konsumenter får inte utsättas för livsmedelsburna risker eller vilseledande information.

För privatpersoner som släpper ut honung och andra primärprodukter från biodlingen på marknaden gäller:

- Kravet på att livsmedlen som de släpper ut på marknaden är säkra, se artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002.
- De grundläggande kraven på livsmedelsinformation, se artikel 18.4 i förordning (EG) nr 178/2002.

- Honung som släpps på marknaden måste följa bestämmelserna om honung enligt livsmedelsstandarden för honung i LIVSFS 2025:3, både när det gäller märkning och sammansättning.

Exempel på hur artikel 14 om säkra livsmedel kan uppfyllas:

- Primärprodukterna skyddas mot kontaminering vid insamling, förvaring, förpackning, hantering och transport. Jämför bilaga I del A punkt 4a-b till i förordning (EG) nr 852/2004.
- Bekämpningsmedel, till exempel mot varroakvalster, används på ett sådant sätt att risken för förorening av primärprodukterna minimeras. All användning av bekämpningsmedel eller läkemedel som används till livsmedelsproducerande djur ska dokumenteras. Jämför bilaga I del A punkt 4j och punkt 8b till förordning (EG) nr 852/2004 och information från Jordbruksverket.
- Utrustning och förpackningsmaterial som används är anpassade för kontakt med livsmedel och utgör inte en risk för kontaminering. Jämför förordning (EU) nr 1935/2004 och LIVSFS 2011:7.
- Produkterna är märkta eller levereras med dokumentation som gör att de kan spåras tillbaka till producenten. Jämför artikel 18.4 i förordning (EG) nr 178/2002.

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

När en livsmedelsföretagare, till exempel en butik, köper primärprodukter från en icke livsmedelsföretagare och säljer produkterna i sin butik är det i första hand köparens ansvar att se till att bestämmelserna om märkning och spårbarhet uppfylls. I ansvaret ingår att kontrollera att märkningen överensstämmer med lagstiftningen om honung och att innehållet är honung samt att upprätta dokumentation för spårbarhet. Köparen är alltså skyldig till att granska märkningen på burkarna och se till att information är korrekt.

Material i kontakt med livsmedel – FCM

Märkning av honung

Checklista för biodling och honungsproduktion

Checklista för den som vill starta biodling i kommersiellt syfte eller sälja honung och andra produkter från biodling finns även en guide på sidan Verksamt.se. På den sidan kan livsmedelsföretagare i primärproduktionen se vilka tillstånd som de behöver söka och vilka uppgifter de behöver lämna till myndigheter.

Checklista för biodling och honungsproduktion - verksamt.se

Anmäl var bisamhällena finns

Alla biodlare - privatpersoner så väl som livsmedelsföretag - måste anmäla till respektive länsstyrelse var bisamhällena står uppställda, se 15 § bisjukdomsförordningen (1974:212). Det gäller både om man startar en ny biodling eller tar över en biodling som redan finns. För att förhindra smittspridning av bisjukdomar ska biodlaren även anmäla till länsstyrelsen eller till en bitillsynsman om det finns misstankar om att ett bisamhälle har smittats av en bisjukdom, se 2 § bisjukdomslagen (1974:211).

Upphör verksamheten ska länsstyrelsen kontaktas och bisamhället avanmälas. Länsstyrelsen ska också kontaktas för avregistrering av livsmedelsanläggningen enligt artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004. Information om regler om anmälan av bisamhällen och regler om smittsamma bisjukdomar finns på Jordbruksverkets webbplats.

Regler för biodling – bitillsyn, Jordbruksverkets webbplats

Senast uppdaterad 15 juni 2026 Ansvarig grupp ROR_LH