

## **Jord- och skogsbruksministeriets förordning om honung**

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av 21 § 1 mom. i livsmedelslagen (297/2021):

### **1 § Förordningens syfte**

Genom denna förordning genomförs rådets direktiv 2001/110/EG om honung och senare gjorda ändringar i direktivet.

### **2 § Tillämpningsområde**

Denna förordning tillämpas på de produkter som definieras i bilaga 1.

### **3 § Krav på produkters sammansättning**

De produkter som definieras i bilaga 1 ska uppfylla kraven i bilaga 2.

Pollen, en naturlig beståndsdel som är specifik för honung, ska inte betraktas som en ingrediens i produkterna som definieras i bilaga 1 till denna förordning i den mening som avses i artikel 2.2 f i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna.

### **4 § Livsmedlets beteckning**

Beteckningen *honung* får endast tillämpas på produkterna i 1 punkten i bilaga 1 och den ska användas när produkterna saluförs.

De beteckningar som anges i 2 och 3 punkten i bilaga 1 får endast tillämpas på de produkter som definieras i de punkterna och beteckningarna ska användas när produkterna saluförs. För dessa produkter får också beteckningen ”honung” användas, med undantag för honung i vaxkakor eller honung i bitar av vaxkakor och bagerihonung.

Med undantag för bagerihonung, får livsmedlets beteckning kompletteras med information om

- produktens ursprung från blommor eller växter, om produkten uteslutande eller huvudsakligen kommer från den angivna källan och uppvisar det angivna ursprungets organoleptiska, fysikalisk-kemiska och mikroskopiska egenskaper,
- produktens regionala, territoriella eller topografiska ursprung, om produkten uteslutande kommer från den angivna källan, eller
- specifika kvalitetskriterier.

Om bagerihonung har använts som en ingrediens i ett sammansatt livsmedel, får beteckningen *honung* användas i det sammansatta livsmedlets beteckning i stället för beteckningen *bagerihonung*. I ingrediensförteckningen ska dock anges *bagerihonung*.

## 5 § Övrig märkning av förpackningar

Utöver vad som någon annanstans föreskrivs om märkning av förpackningar för livsmedel ska följande märkningar göras på en förpackning för honung:

- a) Det ursprungsland eller de ursprungsländer där honungen har skördats.  
Om honungen 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. En tolerans på fem procent ska tillåtas för varje enskild andel i blandningen, beräknad på grundval av aktörens spårbarhetsdokumentation. Om antalet ursprungsländer för honung i en blandning är högre än fyra, är det tillåtet att endast med procentsatsen ange de fyra största andelarna förutsatt att de fyra största andelarna motsvarar mer än 50 procent av blandningen. Återstående ursprungsländer ska anges i fallande ordning utan procentsats.  
För förpackningar som innehåller nettokvantiteter av honung om mindre än 30 gram får ursprungsländernas namn ersättas med en tvåbokstavskod, i enlighet med den senaste gällande versionen av den internationella standarden ISO 3166-1 (tvåbokstavskoden alpha-2).
- b) När det gäller bagerihonung, ska den fullständiga produktbeteckningen *bagerihonung* tydligt anges på bulkcontainrar, förpackningar och försäljningsdokumentation.
- c) I omedelbar anslutning till beteckningen bagerihonung ska det stå "endast avsedd för andra livsmedel och matlagning".

På förpackningar för honung i detaljhandeln ska det stå att honung inte får ges till barn under 1 år.

## 6 § Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 14 juni 2026.

Genom denna förordning upphävs jord- och skogsbruksministeriets förordning om honung (392/2015).

Produkter som har beretts och förpackats före ikraftträdandet av denna förordning får säljas slut, förutsatt att de uppfyller de krav som gällde före ikraftträdandet.

Helsingfors den 2025

Jord- och skogsbruksminister Sari Essayah

Regeringsrådet Anne Haikonen

## PRODUKTERNAS BETECKNINGAR OCH DEFINITIONER

1) **Honung** är det naturliga söta ämne som honungsbin (*Apis mellifera*) bereder av nektar från växter eller av sekret från levande växtdelar eller av exkret av växtsugande insektsarter på de levande växtdelarna, som bina samlar och omvandlar genom att förena dem med egna särskilda ämnen, deponerar, torkar, lagrar och låter utvecklas och mogna i vaxkakor.

2) Honung kan indelas i följande huvudsorter:

a) **beroende på ursprung**

i) *blomhonung* eller *nektarhonung* är honung som kommer från växters nektar,

ii) *bladhonung* är honung som huvudsakligen kommer från exkret från sugande insektsarter (*Hemiptera*) på levande växtdelar eller sekret av levande växtdelar,

b) **beroende på hur den produceras och/eller presenteras**

iii) *honung i vaxkakor* är honung som bina förvarat i cellerna i nybyggda vaxkakor utan yngel eller i tunna bottenplattor för vaxkakor enbart gjorda av bivax och som säljs i hela eller delade täckta vaxkakor,

iv) *honung i bitar av vaxkakor* eller är honung som innehåller en eller flera bitar av honung i vaxkakor,

v) *självrinnen honung* är honung som fått självrinna ur avtäckta vaxkakor utan yngel,

vi) *slungad honung* är honung som utvinns genom att centrifugera avtäckta vaxkakor utan yngel,

vii) *pressad honung* är honung som utvinns genom att pressa vaxkakor utan yngel, som hjälp vid pressningen kan användas svag värme, högst 45 °C,

3) **bagerihonung** är honung som

a) är lämplig för industriellt bruk eller som ingrediens i andra livsmedel och

b) som kan

- ha en främmande smak eller lukt, eller

- ha börjat jäsa eller har jäst, eller

- ha överhettats, eller

- ha utvunnits genom att främmande oorganiska och organiska ämnen avlägsnats på ett sådant sätt att avsevärda mängder pollen avlägsnats.

## 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 honung. Honungens färg varierar från nästan färglös till mörkbrun. Till konsistensen kan den vara lättflytande, trögflytande eller delvis eller helt kristalliserad. Smaken och aromen varierar men härrör från honungens växtursprung.

När honungen saluförs som honung eller används i någon annan produkt som är avsedd som livsmedel får inga andra ingredienser, inbegripet livsmedelstillsatser, ha tillsatts i honungen. Honung ska så långt det är möjligt vara fri från för dess sammansättning främmande organiska och oorganiska ämnen. Honung får inte, med förbehåll för 3 punkten i bilaga 1, 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 antingen förstörts eller i väsentlig grad förlorat sin verkan.

Pollen eller någon annan beståndsdel som är specifik för honungen får inte avlägsnas utom när detta är oundvikligt för avlägsnandet av främmande oorganiska eller organiska ämnen.

När honung saluförs som honung eller används i någon produkt avsedd som livsmedel ska den uppfylla följande **kriterier när det gäller sammansättningen**:

### 1. Sockerhalt

#### 1.1 Frukt- och druvsockerhalt (fruktos- och glukoshalt) tillsammans

- blomhonung: minst 60 g/100 g
- bladhonung och blandningar av bladhonung och blomhonung: minst 45 g/100 g

#### 1.2 Rörsockerhalt (sackaroshalt)

- som huvudregel: högst 5 g/100 g
- falsk akacia (*Robinia pseudoacacia*), Alfalfa (*Medicago sativa*), Menzies banksia (*Banksia menziesii*), Fransk kaprifol (*Hedysarum*), Eucalyptus camadullensis, Eucryphia lucida, Eucryphia milliganii, Citrus spp.: högst 10 g/100 g
- lavendel (*Lavandula spp.*), gurkört (*Borago officinalis*): 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 typer av honung: minst 0,8 mS/cm
- bladhonung och honung från kastanjeblom samt blandningar av dessa utom de som förtecknas nedan: minst 0,8 mS/cm
- undantag: jordgubbsträd (*Arbutus unedo*), klockljung (*Erica*), Eucalyptus, lind (*Tilia spp.*), ljung (*Calluna vulgaris*), manuka (*Leptospermum*), teträd (*Melaleuca spp.*)

### 5. Fri syra

- som huvudregel: högst 50 milliekvivalenter syra per 1 000 gram
- bagerihonung: högst 80 milliekvivalenter syra per 1 000 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 (till exempel honung från citrus) och en HMF-halt av högst 15 mg/kg: 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