

Halmstad 5 nov 2025

Till Livsmedelsverket

Yttrande från Biodlingsföretagarna gällande remissen om "**Föreskrifter om honung och bagerihonung**", 2025/02498

Honung är ett av de mest förfalskade livsmedel på den svenska livsmedelsmarknaden och nya föreskrifter är en viktig del i att komma åt problemet. Inflödet av falsk honung på marknaden innebär en onaturligt hård prispress på marknaden på såväl EU-nivå och svensk nivå som hotar den yrkesmässiga biodlingens existens.

Genom framförallt en tydligare ursprungsmärkning kan konsumenten göra ett mer aktivt val till en produkt med "säkert" ursprung utan förfalskningsproblematik.

Biodlingsföretagarna ser mycket positivt till att föreskrifterna för honung nu revideras utifrån EU-beslutet Honungsdirektivet, det är ett första viktigt steg.

Biodlingsföretagarna lämnar följande kommentarer till förslaget till nya föreskrifter:

Märkningsregler, 10§ och 11§ Ursprungsland

Biodlingsföretagarna instämmer bestämt i verkets förslag att inte införa undantagsregeln för märkning där möjligheten att enbart ange procentuell andel på de fyra största ingående andelarna i en batch om dessa utgör större total andel än 50%. Batcher med ett stort antal ingående honungar med olika ursprung innebär en möjlighet till att dölja volymer som blir omöjliga att ursprungsspåra. Vi ser ingen sund anledning till att blanda mer än ett fåtal olika honungar i en batch.

De särskilda märkningsreglerna där ursprungslandet anges med tvåbokstavskombination enligt ISO 3166-1 för små konsumentförpackningar är rimlig av praktiska skäl.

Filtrering, Bilaga 1

Livsmedelsverkets förslag att, som det uttrycks i konsekvensutredningen, "*filtrering av honung (silad honung) tas bort och att honung som behandlats på detta sätt enbart får säljas som bagerihonung*" är mycket problematisk. Att honung som silats enbart skulle få säljas som "bagerihonung" innebär i praktiken att slå ut hela branschens möjlighet till avsättning av prima honung. Alla biodlare har behov för att sila sin honung från större partiklar, vaxrester etc. och den möjligheten måste finnas kvar.

Diskussionerna som förts inför beslutet om honungsdirektivet inom EU har främst handlat om att maskstorleken på filtret/silen inte får påverka honungens innehåll av pollen på ett nämnvärt sätt.

Ordförande
Yngve Kihlberg
Svenstorpsvägen 1
302 28 Halmstad
ordforande@biodlingsforetagarna.se

Kassör
Emmy Sundström
Holmsbro Brunnsgråden 301
755 08 Vänge
emmy.sundstrom@biodlingsforetagarna.se

Sekreterare
Lina Norrsell
Borråkravägen 131
297 94 Degeberga
lina.norrsell@biodlingsforetagarna.se

Vid industriell filtrering handlar det oftast om s.k. ultrafiltrering med en filteröppning på klart under 200 µm vilket anses vara gränsen för att inte påverka polleninnehållet. Biodlare använder större maskstorlek vilket måste vara fortsatt tillåtet. Här behöver regelverket förtydligas under punkten 2 b) i bilaga 1. Det måste vara tydligt att honung filtrerad med en maskstorlek under 200 µm är att beteckna som bagerihonung och att maskstorlekar från 200 µm och större är OK.

Produktbeteckningar, bilaga 1

För att förtydliga tycker vi att även punkten 1b) i bilaga 1 behöver justeras. "Honung i vaxkakor" bör ändras till eller kompletteras med "Kakhonung" vilket är det gängse namnet i handeln idag.

"Honung i bitar av vaxkakor" är en märklig beteckning som vi föreslår i första hand skall utgå, annars ändras till "Honung med bitar av vaxkakor"

"Självrunden honung", "slungad honung" och "pressad honung" anger olika tillvägagångssätt att nå slutprodukten honung som enligt regelverket skall vara densamma oavsett tillvägagångssätt. Vi förstår inte poängen med att ha denna skrivning i bilagan och föreslår att den utgår. Honung är honung och tekniken som används för utvinning är sekundär och skapar enbart förvirring för konsumenten om produkten är densamma. Om dessa inte utgår skall det vara samma krav oavsett teknik d.v.s. temperaturkravet för specifikt pressad honung bör strykas.

Kriterier för honungens sammansättning, bilaga 2

Under "4 Elektrisk ledningsförmåga" finns ett faktafel som behöver justeras. Den första punkten, "lägst 0,8 mS/cm" skall bytas mot "högst 0,8 mS/cm". Ett fel som ursprungligen fanns men justerades vid framtagandet av den nu gällande föreskriften.

Under "6 Diastasaktivitet och HMF....." punkten b) HMF skall det andra stycket strykas. Honung av deklarerat ursprung från regioner med tropiskt klimat har samma HMF direkt efter skörd som europeisk honung, det är enbart en fråga om temperatur vid förvaringen efter skörd.

Kompletterande regelverk som saknas

Mycket arbete pågår nu inom EU-kommissionen och inte minst EUs tillsatta expertplattform med att ta fram nya kvalitetsparametrar, analysmetoder och spårbarhet som kommer att ha stor betydelse för att stävja förfalskningen av honung. Viktigt att de svenska föreskrifterna kompletteras så att de nya parametrar blir införlivade i det svenska regelverket när dessa blir klara.

Biodlingsföretagarnas styrelse

gm Yngve kihlberg, ordf.