

BEK nr 774 af 04/06/2015 (Gældende)

Udskriftsdato: 5. oktober 2020

Ministerium: Miljø- og Fødevareministeriet  
Journalnummer: Fødevaremin.,  
Fødevarestyrelsen, j.nr. 2015-29-31-00088

Senere ændringer til forskriften  
Ingen

## Bekendtgørelse om honning<sup>1)</sup>

I medfør af § 7, § 16, § 17, stk. 1, § 19, § 49, stk. 1, og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 467 af 15. maj 2014, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 7, nr. 3, i bekendtgørelse nr. 511 af 23. april 2015 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser:

### *Anvendelsesområde og definitioner*

**§ 1.** I denne bekendtgørelse fastsættes bestemmelser om varebetegnelser og mærkning samt regler om sammensætning af honning eller produkter heraf, som defineret i § 2 og bilag 1.

**§ 2.** Ved honning forstås det naturlige søde stof, der frembringes af *Apis mellifera*-bier på grundlag af plantenektar eller udsvedning fra planters levende dele eller ekskrementer fra plantesugende insekter på planters levende dele, som bierne opsuger, omdanner ved at blande dem med deres egne særlige stoffer, oplagrer, deponerer og lader modne i honningtavler.

### *Kendetegn og sammensætning*

**§ 3.** Honning og produkter heraf skal opfylde kravene i bilag 2 vedrørende kendetegn og sammensætning.

**§ 4.** Honning må ikke tilsættes fødevaringredienser, herunder tilsætningsstoffer til fødevarer, ligesom andre tilsætninger end honning er forbudt, hvis produktet markedsføres som honning eller anvendes i et produkt, der er bestemt til konsum.

*Stk. 2.* Honning skal så vidt muligt være fri for uvedkommende organiske eller uorganiske stoffer.

*Stk. 3.* Hverken pollen eller andre af honningens karakteristiske bestanddele må fjernes, medmindre dette er uundgåeligt, når uvedkommende uorganiske eller organiske stoffer fjernes, jf. dog bilag 1, punkt 1, litra b, nr. 6.

**§ 5.** Honning må ikke

- 1) have en fremmed smag eller lugt,
- 2) være begyndt at gære,
- 3) have en kunstigt ændret surhedsgrad eller
- 4) være varmebehandlet således, at de naturlige enzymer er blevet ødelagt eller væsentligt svækket.

*Stk. 2.* Undtaget fra bestemmelserne i stk. 1, nr. 1, 2 og 4, er bagerihonning, som defineret i bilag 1, punkt 2.

### *Varebetegnelser*

**§ 6.** Betegnelsen »honning« er forbeholdt det i § 2 definerede produkt og skal i handlen benyttes som betegnelse for dette produkt.

*Stk. 2.* Varebetegnelserne i bilag 1, punkt 1 og 2, er forbeholdt de i bilaget definerede produkter og skal i handlen benyttes som betegnelse for dem.

*Stk. 3.* Betegnelsen »honning« kan anvendes i stedet for disse varebetegnelser, dog ikke for så vidt angår filtreret honning, tavlehonning, honning med stykker af honningtavler og bagerihonning.

**§ 7.** Med undtagelse af filtreret honning og bagerihonning, kan varebetegnelsen suppleres med følgende angivelser:

- 1) En oprindelse fra blomsterarter eller planter, hvis produktet helt eller hovedsageligt stammer derfra og besidder de pågældende blomsters eller planters organoleptiske, fysisk-kemiske og mikroskopiske egenskaber.
- 2) En region, territorial eller topografisk oprindelse, hvis produktet udelukkende hidrører fra det angivne sted.
- 3) Specifikke kvalitetskriterier.

**§ 8.** Når bagerihonning anvendes som ingrediens i en sammensat fødevarer, kan betegnelsen »honning« anvendes i varebetegnelsen for den sammensatte fødevarer i stedet for betegnelsen »bagerihonning«. Dog skal det af ingredienslisten fremgå, at der er anvendt bagerihonning.

#### *Supplerende mærkningsbestemmelser*

**§ 9.** Det eller de oprindelseslande, hvor honningen er høstet, skal angives på etiketten. Hvis honningen har oprindelse i mere end en medlemsstat eller i mere end et tredjeland, kan ovennævnte angivelser dog i givet fald erstattes med en af følgende muligheder:

- 1) Blanding af honning fra EU.
- 2) Blanding af honning fra lande uden for EU.
- 3) Blanding af honning fra lande i og uden for EU.

**§ 10.** Eftersom pollen er en naturlig karakteristisk bestanddel i honning, betragtes pollen ikke som en ingrediens som omhandlet i artikel 2, stk. 2, litra f, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugerne, i de produkter, der er defineret i bilag 1 til denne bekendtgørelse.

**§ 11.** For bagerihonning skal angivelsen »kun til madlavning« anføres på etiketten tæt ved varebetegnelsen.

**§ 12.** For filtreret honning og bagerihonning skal den fulde varebetegnelse, som er anført i bilag 1, punkt 1, litra b, nr. 6, og punkt 2, klart fremgå af bulkcontainere, pakninger og handelsdokumenter.

**§ 13.** Detailpakninger af honning skal have en advarselsmærkning, hvor det klart fremgår, at produktet ikke bør gives til børn under 1 år.

#### *Straffebestemmelser*

**§ 14.** Med bøde straffes den, der overtræder § 3, § 4, stk. 1 eller 3, § 5, stk. 1, §§ 6-9 eller §§ 11-13.

*Stk. 2.* Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med fortsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare herfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

*Stk. 3.* Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens kapitel 5.

#### *Ikrafttrædelses- og overgangsbestemmelser*

**§ 15.** Bekendtgørelsen træder i kraft den 24. juni 2015.

*Stk. 2.* Bekendtgørelse nr. 836 af 9. oktober 2003 om honning ophæves.

*Stk. 3.* Produkter, der er bragt i omsætning eller mærket i overensstemmelse med bekendtgørelse nr. 836 af 9. oktober 2003 om honning inden den 24. juni 2015, kan fortsat markedsføres, indtil lagrene er opbrugt.

*Fødevarestyrelsen, den 4. juni 2015*

P.D.V.  
HANNE LARSEN

/ Lisbet V. Nordly

- <sup>1)</sup> Bekendtgørelsen indeholder bestemmelser, der gennemfører Rådets direktiv 2001/110/EF af 20. december 2001 om honning, EF-Tidende 2002 L 10, s. 47, som ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2014/63/EU af 15. maj 2014 om ændring af direktiv 2001/110/EF om honning, EU-Tidende 2014 L 164, s. 1. Bekendtgørelsen har som udkast været notificeret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 98/34/EF (informati-  
onsproceduredirektivet), som ændret ved direktiv 98/48/EF.

### Navne, produktionsbetegnelser og definitioner

#### 1. De vigtigste honningtyper er følgende:

- a) Efter oprindelse
  - 1. Blomsterhonning  
Honning som hidrører fra plantenektar.
  - 2. Honningdughonning  
Honning, som hovedsagelig hidrører fra ekskretion fra plante-sugende insekter (Hemiptera) på planters levende dele eller fra udsvedning fra planters levende dele.
  
- b) Efter udvindingsmåde og/eller præsentationsmåde
  - 1. Tavlehonning  
Honning, som er oplagret af bierne i celler uden bilarver i tavler, som bierne selv kort før har bygget, eller i fine kunsttavler af ren bivoks, og som sælges i forseglede tavler, hele eller delte.
  - 2. Honning med stykker af honningtavler  
Honning, som indeholder et eller flere stykker tavlehonning.
  - 3. Afdryppet honning  
Honning, som er udvundet ved afdrypning af de ikke-forseglede tavler uden bilarver.
  - 4. Slynget honning  
Honning, som er udvundet ved slyngning af de ikke-forseglede tavler uden bilarver.
  - 5. Presset honning  
Honning, som er udvundet ved presning af tavler, der ikke indeholder bilarver, uden varme eller ved svag varme, højst 45 °C.
  - 6. Filtreret honning  
Honning, som er udvundet ved fjernelse af uvedkommende uorganiske eller organiske stoffer på en sådan måde, at der fjernes en betydelig mængde pollen.

#### 2. Bagerihonning

Honning, der

- a) er egnet til industriel brug eller som ingrediens i fremstillingen af andre fødevarer, og som
- b)
  - 1. kan have en fremmed smag eller lugt, eller
  - 2. kan være begyndt at gære eller er gæret eller
  - 3. kan have været opvarmet for meget.

**Honnings kendetegn og sammensætning**

Honning består hovedsagelig af forskellige former for sukker, især fruktose og glukose samt andre stoffer såsom organiske syrer, enzymer og faste partikler fra indsamlingen af honning. Farveskalaen går fra næsten farveløs til mørkebrun. Honning kan være flydende, klæbrig eller krystalliseret (helt eller delvis). Smagen og aromaen varierer, men stammer fra oprindelsesplanten.

Honning, der markedsføres som honning, eller som anvendes i et produkt, der er bestemt til konsum, skal have følgende sammensætning:

1. Indhold af sukker
  - 1.1. Fruktose og glukose (i alt)
    - Blomsterhonning mindst 60 g/100 g
    - Honningdughonning, ren eller blandet med blomsterhonning mindst 45 g/100 g
  - 1.2. Saccharose
    - Generelt højst 5 g/100 g
    - Robinie (*Robinia pseudoacacia*), højst 10 g/100 g  
Lucerne (*Medicago sativa*), *Banksia menziesii*,  
Hedysarum, *Eucalyptus camadulensis*,  
*Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*,  
Citrus spp.
    - Lavendel (*Lavandula* spp.), Hjulkrone (*Borago officinalis*) højst 15 g/100 g
2. Vandindhold
  - Generelt højst 20 %
  - Lyng (*Calluna*) og bagerihonning generelt højst 23 %  
Bagerihonning fra lyng (*Calluna*) højst 25 %
3. Indhold af ikke-vandopløselige stoffer
  - Generelt højst 0,1 g/100 g

- |    |  |                                       |
|----|--|---------------------------------------|
|    | - Presset honning  | højest 0,5 g/100 g                    |
| 4. | Elektrisk ledningsevne   |                                       |
|    | - Honning, som ikke er anført nedenfor,<br>ren eller blandet   | højest 0,8 mS/cm                      |
|    | - Honningdug- og kastanje honning,<br>ren eller blandet, bortset fra honning,<br>som er anført nedenfor  | mindst 0,8 mS/cm                      |
|    | - Undtagelser: Almindelig jordbærtræ<br>( <i>Arbutus unedo</i> ), klokkelyn ( <i>Erica</i> ),<br>Eukalyptus, lind ( <i>Tilia</i> spp.), lyng<br>( <i>Calluna vulgaris</i> ), ( <i>leptospermum</i><br><i>Melaleuca</i> spp.) |                                       |
| 5. | Indhold af frie syrer  |                                       |
|    | - Generelt   | højest 50 milliækvivalenter<br>pr. kg |
|    | - Bagerihonning  | højest 80 milliækvivalenter<br>pr. kg |
| 6. | Diastatisk indeks samt indhold af hydro-<br>xymethylfurfural (HMF) – bestemt<br>efter behandling og blanding   |                                       |
|    | a) Diastatisk indeks (Schade-skalaen)  |                                       |
|    | - Generelt, bortset fra bagerihonning  | mindst 8                              |
|    | - Honning med lavt naturligt enzymindhold<br>(f.eks. citrushonning) og et HMF-indhold<br>på ikke over 15 mg/kg   | mindst 3                              |

b) HMF

- |  |   |
|--|---|
| - Generelt, bortset fra bagerihonning  | højst 40 mg/kg (jf. dog litra a, andet led) |
| - Honning med deklareret oprindelse fra områder med tropisk klima, ren eller blandet | højst 80 mg/kg                              |