

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 14 april 2015

392/2015

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om honung

Utfärdad i Helsingfors den 9 april 2015

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av 7 § 2 mom. och 9 § 3 mom. i livsmedelslagen (23/2006), sådana de lyder i lag 989/2007:

1 §

Förordningens syfte

Genom denna förordning genomförs rådets direktiv om honung (2001/110/EG) jämte ändringar.

2 §

Tillämpningsområde

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

3 §

De krav som gäller produktens sammansättning

De produkter som finns upptagna i bilaga 1 ska uppfylla kraven i bilaga 2.

Pollen, som är en naturlig beståndsdel som är specifik för honung, ska inte betraktas som en ingrediens i produkterna 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.

4 §

Produktens benämning

Benämningen "honung" ska endast tillämpas på produkterna i punkt 1 i bilaga 1 och den ska användas i saluföringen för att beteckna dessa produkter.

Benämningarna i punkt 2 och 3 i bilaga 1 ska endast tillämpas på de produkter som definieras där och de ska användas i saluföringen för att beteckna dessa produkter. För dessa produkter får också benämningen "honung" användas, med undantag för filtrerad honung, honung i vaxkaka, honung i bitar av vaxkakor och bagerihonung.

Med undantag för filtrerad honung och bagerihonung, får benämningarna åtföljas av uppgifter om

- produktens ursprung från blommor eller växter, under förutsättning att den uteslutande eller huvudsakligen kommer från den angivna källan och har för källan typiska organoleptiska, fysikalisk-kemiska och mikroskopiska egenskaper,

- produktens regionala, territoriella eller topografiska ursprung, under förutsättning att den uteslutande kommer från den angivna källan,

- specifika kvalitetskriterier.

Om bagerihonung har använts som en ingrediens i ett annat livsmedel, får benämningen "honung" användas i det andra livsmedlets produktbenämning i stället för benämningen "bagerihonung". I ingrediensförteckningen ska dock benämningen "bagerihonung" användas.

5 §

Övriga märkningar på förpackningar

Utöver det som föreskrivs någon annanstans om märkning av livsmedel ska följande märkningar göras på honung:

a) Det ursprungsland eller de ursprungsländer där honungen har skördats ska anges på etiketten.

Om honungen har sitt ursprung i fler än en medlemsstat eller fler än ett tredje land, får dock denna uppgift ersättas med någon av följande uppgifter:

- blandning av EU-honung
- blandning av icke-EU-honung
- blandning av EU-honung och icke-EU-honung.

Helsingfors den 9 april 2015

Jord- och skogsbruksminister *Petteri Orpo*

b) På storförpackningar och lådor som innehåller filtrerad honung eller bagerihonung samt på handelsdokument som gäller dem ska tydligt anges den fullständiga produktbenämningen "filtrerad honung" eller "bagerihonung".

c) I omedelbar anslutning till benämningen bagerihonung ska stå "endast för andra livsmedel och matlagning".

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

6 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 24 juni 2015. Produkter som har tillverkats och förpackats före denna dag får dock säljas tills de är slutsålda förutsatt att de uppfyller de krav som gällde innan denna förordning trädde i kraft.

Genom denna förordning upphävs handels- och industriministeriets förordning om honung (447/2003).

Lagstiftningsråd Anne Haikonen

PRODUKT BENÄMNINGAR 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** 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 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 avtäckta vaxkakor utan yngel centrifugeras
- vii) pressad honung är honung som utvinns genom att vaxkakor utan yngel pressas. Som hjälp vid pressningen kan en skälig temperatur på högst 45° C användas.
- viii) filtrerad honung är honung som utvinns genom att avlägsna främmande oorganiska och organiska ämnen på ett sådant sätt att avsevärda mängder pollen avlägsnas.

3. **Bagerihonung** är honung som

- a) är lämplig för industriellt bruk eller som ingrediens i andra livsmedel som därefter bearbetas och
- b) som eventuellt
 - har en främmande smak eller lukt eller
 - har börjat jäsa eller har jäst eller
 - har överhettats

KRITERIER FÖR HONUNGENS SAMMANSÄTTNING

Honung består huvudsakligen av olika former av socker, framför allt av fruktsocker och druvsocker 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 som en ingrediens i livsmedel får inga livsmedelsingredienser, inbegripet livsmedelstillsatser, ha tillsatts den, och inte heller får något annat än honung tillsättas. Honung ska så långt det är möjligt vara fri från för dess sammansättning främmande organiska och oorganiska ämnen. Honung får inte, med förbehåll för bagerihonung som nämns i punkt 3 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.

Om inte annat följer av tillämpningen av punkt 2 b viii i bilaga I får varken pollen eller någon annan beståndsdel som är specifik för honungen avlägsnas utom när detta är oundvikligt för att främmande organiska eller oorganiska ämnen ska kunna avlägsnas.

När honung saluförs som honung eller används som ingrediens i livsmedel ska den uppfylla följande kriterier när det gäller sammansättningen:

1. Sockerhalt

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

- blomhonung minst 60 gram/100 gram
- bladhonung, blandningar av bladhonung och blomhonung minst 45 gram/100 gram

1.2 Rörsockerhalt (sackaroshalt)

- Som huvudregel - högst 5 gram/100 gram
- Falsk akacia (*Robinia pseudoacacia*), Alfalfa (*Medicago sativa*), Menzies banksia (*Bankisia menziesii*), Fransk kaprifol (*Hedysarum*), Eucalyptus camadullensis, Eucryphia lucida, Eucryphia milliganii, Citrus spp.- högst 10 gram/100 gram
- Lavendel (*Lavandula spp.*), Gurkört (*Borago officinalis*) - högst 15 gram/100 gram

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 gram/100 gram
- Pressad honung - högst 0,5 gram/100 gram

4. Elektrisk ledningsförmåga

- Honung som inte ingår i nedanstående förteckning samt blandningar av dessa typer av honung – högst 0,8 mS/cm
- Bladhonung och honung från kastanjeblom och 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 kilogram
- Bagerihonung – högst 80 milliekvivalenter syra per 1 kilogram

6. Diastasaktivitet och hydroximetylfurfuralhalt (HMF), bestämda efter beredning och blandning

- a) diastasaktivitet (Schade-skala)
 - Som huvudregel, med undantag för bagerihonung - minst 8
 - Honung med låg naturlig enzymhalt (t.ex. honung från citrus) och en HMF-halt av högst 15 mg/kg - minst 3
- b) HMF
 - Som huvudregel, med undantag för bagerihonung högst 40 milligram/kilogram (med förbehåll för kraven under punkt a, andra strecksatsen)
 - Honung av deklarerat ursprung från regioner med tropiskt klimat och blandningar av dessa
 - högst 80 milligram/kilogram