

*Vägledning till kontrollmyndigheter
m.fl.*

Honung och producenters leveranser av små mängder honung

Fastställt: 2009-11-24 av P. Brådenmark, Avdelningschef

Innehåll

1	Inledning.....	4
1.1	Syftet med vägledningen	4
1.2	Beskrivning av kontrollområdet	4
1.3	Syftet med kontrollen	4
2	Kontaktfunktioner.....	5
2.1	Kontaktfunktioner vid Livsmedelsverket	5
2.2	Information om andra lämpliga kontaktfunktioner / myndigheter / organ	5
3	Definitioner och begrepp	5
3.1	Definitioner.....	6
3.2	Viktiga begrepp	9
4	Tillämplig lagstiftning	10
4.1	EG-förordningar och nationell lagstiftning	10
4.2	Vägledande dokument	10
4.3	Branschriktlinjer	11
5	Ansvarsfördelning inom kontrollområdet	11
5.1	Beskrivning av Livsmedelsverkets ansvar	12
5.2	Övergripande beskrivning av övriga aktörers ansvar	12
6	Vilka är kontrollobjekten?	12
6.1	Kontrollobjekten.....	12
6.2	Nuvarande produktionsförhållanden	12
7	Riskanalys.....	13
8	Hur förbereds och genomförs den operativa kontrollen?	13
9	Bedömningsgrunder för registrering eller godkännande, producenters leveranser av små mängder honung och märkning	13
9.1	Inledning.....	13
9.2	Vad är honung?.....	14
9.3	Andra produkter från biodlingen	14
9.4	Registrering	15
9.4.1	Biodling	16
9.4.2	Transport i samband med biodling och produktion av honung	16
9.4.3	Uppsamlingsplatser för honung.....	16
9.4.4	Transport mellan uppsamlingsplats och livsmedelsanläggning	17
9.4.5	Mottagning, tappning och paketering av honung	17
9.4.6	Beredning av animaliska livsmedel med honung som huvudingrediens	17
9.4.7	Biodlares inköp och leverans av honung.....	17
9.4.8	Import av honung	17
9.5	Undantag från bestämmelserna i lagstiftningen	18
9.6	Undantag vid leverans av små mängder primär-produkter	18
9.7	Vad omfattas av begreppet ”leverans av små mängder” primärprodukter?	18
9.7.1	Allmän beskrivning av leveranser av små mängder primär-produkter.....	19
9.8	Vad är lokala detaljhandelsanläggningar?.....	19

9.9	Biodlares leveranser av små mängder honung	19
9.9.1	Inledning.....	19
9.9.2	Honungsproduktion och konsumtion i det egna hushållet.....	20
9.9.3	Biodlares leveranser av ”små mängder” honung.....	20
9.9.4	Vad är ”små mängder” honung?.....	20
9.10	Producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter	21
9.10.1	Livsmedelsföretag i primärproduktionen som släpper ut små mängder primärprodukter på marknaden	21
9.10.2	Verksamhet som inte är livsmedelsföretag, men som släpper ut små mängder primärprodukter på marknaden.....	21
9.10.3	Leveranser av små mängder primärprodukter från biodlingen	22
9.10.4	Lokal detaljhandelsanläggning.....	23
9.10.5	Biodlares leveranser av honung till en livsmedels-anläggning i	23
9.10.6	Livsmedelsanläggning som tar emot små mängder primärprodukter	23
9.10.7	Biodlares återtag av honung och leverans av små mängder.....	24
9.10.8	Sanktioner för verksamheter som inte är livsmedelsföretag	24
9.11	Övriga bestämmelser om honung	24
9.12	Märkning av honung och sammansatta produkter där honung ingår	24
10	Hantering av avvikelser	25
11	Behov av uppföljning och rapportering.....	26
12	Utvärdering av resultatet av den operativa kontrollen.....	26
13	Information om den operativa kontrollen.....	26

1 Inledning

1.1 Syftet med vägledningen

Livsmedelsverket vill med denna vägledning ge råd och stöd åt dem som planerar och utför den operativa kontrollen av honung och andra produkter från biodlingen. Vägledningen kan även ge stöd åt andra intressenter. Målsättningen är att på ett samlat ställe tillhandahålla information om kontrollområdet, till exempel gällande regelverk, kontaktfunktioner, ansvarsfördelning eller genomförandet av den operativa kontrollen. Härigenom skapas förutsättningar för en operativ kontroll som kännetecknas av hög effektivitet och god kvalitet. Vägledningar är inte rättsligt bindande, utan är exempel och rekommendationer som kan vara till hjälp vid bedömning och tillämpning av lagstiftningen. Vägledningen utesluter inte andra handlingssätt för att uppnå det resultat som avses med lagstiftningen. Om en föreskrift blir föremål för bedömning i domstol, till exempel om ett myndighetsbeslut i ett ärende överklagas eller vid åtal för brott mot livsmedelslagen, blir domstolsavgörandet vägledande för tolkningen. EG-domstolen har tolkningsföreträde vad gäller tolkningen av EG:s rättsakter.

Vägledningens syfte är även att bidra till likvärdig tillämpning av lagstiftningen.

Vägledningen kompletterar Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering samt Livsmedelsverket föreskrifter om honung.

1.2 Beskrivning av kontrollområdet

Kontrollområdet omfattar biodling inklusive insamling, slungning, tappning och paketering av honung i anslutning till biodlingen (primärproduktion). Inköp, transport och paketering av honung samt tillverkning av produkter med honung som huvudingrediens i en livsmedelsanläggning i leden efter primärproduktionen ingår också.

Vägledningen omfattar

- registrering av livsmedelsanläggningar inom kontrollområdet,
- producenters leveranser av små mängder honung direkt till konsumenter eller till lokal detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter,
- märkning av honung och produkter med honung som huvudsaklig ingrediens.

1.3 Syftet med kontrollen

Offentlig kontroll ska fastställa att livsmedelsföretagaren når målen i livsmedelslagstiftningen. Syftet med kontrollen är att konsumenterna har tillgång till säkra livsmedel som är rätt märkta.

2 Kontaktfunktioner

2.1 Kontaktfunktioner vid Livsmedelsverket

Tillämplig lagstiftning, aktuella vägledningar och övrig information som berör kontrollområdet finns på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se.

2.2 Information om andra lämpliga kontaktfunktioner / myndigheter /organ

Jordbruksverket är central, vägledande myndighet för foderkontrollen. Jordbruksverket leder också centralt bekämpningen av bisjukdomar och utfärdar föreskrifter och anvisningar om bekämpningen. Länsstyrelserna ansvarar för den operativa foderkontrollen i primärproduktionen och har, genom bitillsynen, det regionala ansvaret för sjukdomsbekämpningen.

Enligt förordningen (EG) nr 183/2005 om fastställande av krav för foderhygien ska foderföretagare registrera sin anläggning. Kravet på registrering omfattar bland annat den som producerar, lagrar eller hanterar foder för utfodring av livsmedelsproducerande djur, däribland biodlare som använder bifoder. Den som enbart utfodrar livsmedelsproducerande djur för konsumtion inom privathushållet omfattas dock inte av bestämmelserna. Anmälan om registrering av foderanläggningar ska göras hos Jordbruksverket.

Enligt bisjukdomsförordningen (1974:212) ska den som innehar bisamhälle lämna uppgifter till berörd länsstyrelse om var bostad för bisamhället är stadigvarande uppställt. Anmälan lämnas till länsstyrelserna vart tredje år räknat från 1994. Den som startar eller övertar en biodling ska göra anmälan när verksamheten påbörjas.

Närmare information om biodling, smittskydd och registrering av foderföretag finns på Jordbruksverkets webbplats www.jordbruksverket.se.

3 Definitioner och begrepp

Definitionerna är ordagrant överförda från de aktuella angivna förordningarna och annan livsmedelslagstiftning. Nedan kommenteras vissa av definitionerna som nämns i förordningarna (EG) nr 178/2002, (EG) nr 852/2004, (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 882/2004. Övriga definitioner i förordningarna är också viktiga, men någon kommentar har inte ansetts nödvändig.

”Viktiga begrepp” är Livsmedelsverkets tolkning av begreppets innebörd. Definition av begreppet saknas i lagstiftningen.

3.1 Definitioner

Anläggning: (artikel 2.1.c i förordning (EG) nr 852/2004)

varje enhet i ett livsmedelsföretag

Livsmedelsverkets kommentar:

En anläggning är en plats där livsmedelsföretagaren bedriver verksamhet. En mjölkgård, ett mejeri och en butik, men även ett marknadsstånd, är exempel på anläggningar. Ett livsmedelsföretag kan omfatta en eller flera anläggningar. Observera att det inte är något krav att ett företag ska hantera eller lagra livsmedel i egna lokaler. Även mellanhänder, som importörer och andra som endast har ett kontor varifrån de dirigerar livsmedlets rörelser, kan vara ett livsmedelsföretag eller anläggning. Ett livsmedelsföretags huvudkontor kan vara en anläggning. Se även kapitel 5.4.

Bearbetning: (artikel 2.1.m i förordning (EG) nr 852/2004)

åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produkten genom bland annat värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring, torkning, marinering, extraktion, extrudering eller en kombination av dessa behandlingar

Behörig myndighet: (artikel 2.4 i förordning (EG) nr 882/2004, artikel 2.1.d i förordning (EG) nr 852/2004, §§ 18-20 i Livsmedelsförordningen)

den centrala myndigheten i en medlemsstat som har behörighet att genomföra offentlig kontroll eller varje annan myndighet som tilldelats sådan behörighet. Hit skall även i tillämpliga fall räknas motsvarande myndighet i tredje land.

Livsmedelsverkets kommentar:

I den svenska livsmedelslagstiftningen används begreppet ”kontrollmyndighet”. Vilka som är kontrollmyndigheter framgår av 11 § livsmedelslagen. Fördelningen mellan kontrollmyndigheterna regleras i 23 § livsmedelsförordningen. I Sverige innebär behörig myndighet främst Livsmedelsverket, länsstyrelserna och de kommunala nämnderna.

Detaljhandel: (artikel 3.7 i förordning (EG) nr 178/2002)

hantering och/eller bearbetning av livsmedel och lagring av det på det ställe där produkten säljs eller levereras till slutkonsumenten, inbegripet distributionsterminaler, catering, personalmatsalar, allmänna serveringsställen, restauranger eller liknande livsmedelsservice, affärer, distributionscentrum och grossistaffärer

Livsmedelsverkets kommentar:

Definitionen av detaljhandel innefattar butiker och restauranger och dylikt som säljer eller levererar till slutkonsument. Även verksamheter som endast är mellanhand och distribuerar vidare utan att påverka livsmedlets förpackning, märkning, säkerhet eller sammansättning ingår i detaljhandel. Exempel på sådana verksamheter är distributionsterminaler, distributionscentrum och grossistaffärer.

Hygien: (artikel 2.1.a i förordning (EG) nr 852/2004)

De åtgärder och villkor som är nödvändiga för att bemästra faror och säkerställa att livsmedel är tjänliga med hänsyn till deras avsedda användningsområde.

Livsmedelsverkets kommentar:

Hygienkraven är inte uppfyllda om en livsmedelsföretagare inte säkerställer att hälsofaran tas om hand på ett effektivt sätt och att livsmedel är säkra med hänsyn till deras avsedda användningsområde, vilket t.ex. kan vara målgrupp (konsument eller till annan livsmedelsföretagare för bearbetning) eller konsumentens hantlande före konsumtion (ska livsmedlet värmebehandlas före konsumtion). Vid offentlig kontroll måste det bl.a. avgöras om livsmedlet utsätts för sådan påverkan att det kan bli skadligt för hälsan eller otjänligt.

Kontaminering: (artikel 2.1.f i förordning (EG) nr 852/2004)

Förekomst eller införande av en fara.

Kontroll: (artikel 2.2 i förordning (EG) nr 882/2004)

kontroll av om specificerade krav har uppfyllts, genom undersökning och bedömning av sakliga underlag

Livsmedelsverkets kommentar:

Jämför ”Tillsyn” i avsnitt 3.2 Viktiga begrepp.

Livsmedel: (artikel 2 i förordning (EG) nr 178/2002)

alla ämnen eller produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor. Livsmedel inbegriper drycker, tuggummi och alla ämnen, inklusive vatten, som avsiktligt har tillförts livsmedlet under dess framställning, beredning eller behandling. Foder, tobak, växter före skörd, levande djur, läkemedel, kosmetika, narkotika, rests substanser och främmande ämnen är inte livsmedel. Dricksvatten är livsmedel fr.o.m. den punkt då det tas in i vattenverket.

Livsmedelsverkets kommentar:

Enligt Livsmedelsverkets föreskrift om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20) omfattas även vatten (enligt SLVFS 2001:30), snus och tuggtobak.

Livsmedelsföretag: (artikel 3.2 i förordning (EG) nr 178/2002)

varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel

Livsmedelsverkets kommentar:

Livsmedelsföretag är ett centralt begrepp i lagstiftningen. Med företag avses en verksamhetsform som förutsätter viss kontinuitet och en viss grad av organisation (beaktandesats 9 i förordning (EG) nr 852/2004). För ytterligare kommentarer se Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar

Livsmedelsföretagare: (artikel 3.3 i förordning (EG) nr 178/2002)

de fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i de livsmedelsföretag de bedriver

Livsmedelsverkets kommentar:

Se vidare Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.

Offentlig kontroll: (artikel 2.1 i förordning (EG) nr 882/2004)

varje form av kontroll som utförs av den behöriga myndigheten eller av gemenskapen i syfte att kontrollera efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen, samt bestämmelser om djurs hälsa och om djurskydd.

Livsmedelsverkets kommentar:

Kontroll kan bestå av olika kontrollmetoder och kontrolltekniker, som kartläggning, övervakning, verifiering, revision, inspektion, provtagning och analys eller kombinationer därav (Se artikel 10 i förordning 882/2004).

Primärprodukter: (artikel 2.1.b i förordning (EG) nr 852/2004)

produkter från primärproduktion, däribland produkter från jorden, från boskapsuppfödning, från jakt och från fiske

Livsmedelsverkets kommentar:

För ytterligare kommentarer se Livsmedelsverkets vägledning om Livsmedelskontroll i primärproduktionen. Se även kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004.

Primärproduktion: (artikel 3.17 i förordning (EG) nr 178/2002)

produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt. Jakt, fiske och insamling av vilda produkter omfattas också.

Livsmedelsverkets kommentar:

I bilaga 1 till förordning (EG) nr 852/2004 finns regler för primärproduktion och därmed sammanhängande verksamheter, vilket även inkluderar transport, hantering och lagring av primärprodukter under förutsättning att detta inte påverkar produktens karaktär. Se även Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004.

Produkter av animaliskt ursprung: (punkt 8.1 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004)

- livsmedel av animaliskt ursprung, inklusive honung och blod,
- levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor avsedda att användas som livsmedel, och
- andra djur avsedda att behandlas i syfte att levereras levande till konsumenten.

Livsmedelsverkets kommentar:

Biodling och tillverkning av honung omfattas enbart av de allmänna bestämmelserna i förordning (EG) nr 853/2004. De omfattas varken av krav på godkännande eller identifieringsmärkning och i bilaga III till förordningen finns inga närmare

bestämmelser för honung. Se även kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2004.

Slutkonsument: (artikel 3.18 i förordning (EG) nr 178/2002)

den slutliga konsumenten av ett livsmedel som inte kommer att använda livsmedlet som en del i ett livsmedelsföretags verksamhet

Livsmedelsverkets kommentar:

Detta begrepp har ersatts av konsument, med samma betydelse, i hygien- och kontrollförordningarna.

Utsläppande på marknaden: (artikel 3.8 i förordning (EG) nr 178/2002)

innehav av livsmedel för försäljning, inbegripet utbudande till försäljning eller varje annan form av överlåtelse, kostnadsfri eller inte, samt försäljning, distribution och andra former av överlåtelse

3.2 Viktiga begrepp

God hygienpraxis (GHP):

Att uppfylla hygienkraven i artikel 4 i förordning (EG) nr 852/2004, till exempel på det sätt som beskrivs i relevant branschriktlinje för god praxis eller på annat sätt som ger likvärdigt resultat, för att uppnå säkra livsmedel.

HACCP:

System som permanent identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för att säkerställa att livsmedel inte blir skadliga för hälsan.

Livsmedelsverkets kommentar:

Primärproduktionen omfattas inte av kraven på ett HACCP-baserat förfaranden. Riktlinjer för god praxis, branschriktlinjer, bör dock uppmuntra användningen av lämpliga hygieniska metoder inom primärproduktionen.

Hantering:

Detta begrepp används vanligtvis i förordningarna i betydelsen ”direkt handhavande av oförpackade livsmedel”

Konsument:

Se definition av slutkonsument i avsnitt 3.1

Tillsyn:

De tidigare använda begreppen tillsyn och tillsynsmyndighet används inte i de nya EG-förordningarna. Där används begreppen kontroll och kontrollmyndighet. Kontroll definieras ovan (se avsnitt 3.1). I begreppet tillsyn ingår dels de granskande åtgärder som genomförs med stöd av lag (kontroll) och myndighetens möjligheter att besluta om någon form av ingripande, dels andra verksamheter, som rådgivning, allmän information och utvecklingsstöd m.m. Dessa skyldigheter omfattas av förvaltningslagens princip om serviceskyldighet m.m.

4 Tillämplig lagstiftning

Nedan följer en sammanställning av de viktigaste styrande och vägledande dokumenten för primärproduktionen.

4.1 EG-förordningar och nationell lagstiftning

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfarande i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.
- Livsmedelslagen (2006:804)
- Livsmedelsförordningen (2006:813)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:2) om material och produkter i avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (2004:27) om märkning och presentation av livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel

4.2 Vägledande dokument

EU-kommissionen har givit ut vägledningar för att ge tolkningshjälp till vissa artiklar i förordningarna. Dessa vägledningar är inte bindande, men visar hur kommissionen har tänkt när förordningstexten arbetades fram. Vägledningarna är avsedda att verka för enhetlig tillämpning inom EU och avsteg från dessa bör vara väl motiverade. Livsmedelsverkets vägledningar ska ses som ett komplement till kommissionens vägledningar.

- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004, ny oktober 2009
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2004, ny oktober 2009
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 178/2002 – Riktlinjer för tillämpningen av artiklarna 11, 12, 16, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002

- Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar
- Livsmedelsverkets vägledning till införande av HACCP
- Livsmedelsverkets vägledning om hygien
- Livsmedelsverkets vägledning om livsmedelskontroll i primärproduktionen
- Livsmedelsverkets vägledning om märkning och presentation av livsmedel
- Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedel
- Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering av livsmedelsanläggning och beräkning av kontrollavgifter
- Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen

4.3 Branschriktlinjer

Nationella branschriktlinjer (riktlinjer för god hygienpraxis) är branschens egen beskrivning av hur företagen kan göra för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav. Företagarna måste följa bestämmelserna i lagar, förordningar och föreskrifter, men nationella branschriktlinjer är frivilliga att följa.

Många krav i EG-förordningarna beskriver en målsättning utan att exakt ange hur saker och ting ska göras. Det ger utrymme för flexibilitet, men samtidigt blir det svårare att veta hur man på bästa sätt uppnår lagstiftningens krav.

I en nationell branschriktlinje kan många olika lösningar presenteras. Genom att de handlar om en specifik verksamhet kan de bli mer konkreta och därmed lättare att följa. Rekommendationer om innehållet i riktlinjer för god hygienpraxis (branschriktlinjer) för kontroll av faror i primärproduktionen finns i bilaga I del B i förordning (EG) nr 852/2004.

Livsmedelsverket stöder branschorganisationerna inom biodlingsnäringen i deras arbete med att ta fram gemensamma nationella branschriktlinjer. Branschriktlinjerna för säker honungsproduktion kommer att publiceras på Livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se, så snart de är bedömda av Livsmedelsverket och Jordbruksverket. Bedömningen görs inom respektive myndighets ansvarsområde.

5 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

Livsmedelskontrollen i Sverige utförs av Livsmedelsverket, länsstyrelserna, samt av de lokala kommunala kontrollmyndigheterna (11 § Livsmedelslagen (2006:804)). Ansvaret för den offentliga kontrollen av livsmedelsanläggningar fördelas enligt 23 § i Livsmedelsförordningen (2006:814).

5.1 Beskrivning av Livsmedelsverkets ansvar

Livsmedelsverket är centrala, vägledande myndighet inom kontrollområdet.

5.2 Övergripande beskrivning av övriga aktörers ansvar

Länsstyrelserna är behörig kontrollmyndighet för livsmedelskontrollen i primärproduktionen.

De lokala kommunala kontrollmyndigheterna är behörig myndighet för de anläggningar som hanterar livsmedel i leden efter primärproduktionen under förutsättning att inte Livsmedelsverket är ansvarig kontrollmyndighet.

6 Vilka är kontrollobjekten?

6.1 Kontrollobjekten

Vägledningen omfattar biodling och produktion av honung och andra livsmedel från biodlingen, inklusive slungning, tappning och paketering av honung.

Produktion av honung i leden efter primärproduktionen inklusive blandning av honung med olika ursprung, smaksatt honung och honung med tillsatser av produkter från biodlingen omfattas också av vägledningen.

6.2 Nuvarande produktionsförhållanden

Den årliga produktionen av svensk honung är 2 000–3 500 ton. Cirka 3 000 ton honung importeras årligen till Sverige. Vid vägledningens utarbetande finns uppskattningsvis cirka 10 000 biodlare i Sverige, varav merparten har ett fåtal bisamhällen, 1-10 stycken. Enligt Jordbruksverkets rapport 2001:2 "Biodlingsnäringens förutsättningar" har antalet biodlare med 20-60 samhällen ökat under 1990-talet. Antalet biodlare med fler än 60 samhällen är oklart. Det befintliga statistikunderlaget ger ingen tydlig bild av situationen i landet. Baserat på Jordbruksverkets rapport uppskattas antalet biodlare med 20-60 samhällen till ca 500 stycken och med fler än 61 samhällen till cirka 200 stycken.

Cirka 50 procent av Sveriges totala produktion av honung levereras direkt till konsument eller detaljhandelsanläggning som levererar direkt till konsument. Den genomsnittliga skörden varierar från år till år och mellan olika delar av landet. Den uppskattade medelsskörden per bisamhälle och år är 30-35 kg.

7 Riskanalys

I artikel 6 i förordning (EG) nr 178/2002 stadgas bland annat att, för att uppnå det allmänna målet, hög skyddsnivå för människors liv och hälsa ska livsmedelslagstiftningen bygga på riskanalys. Riskanalys definieras i samma förordning som ett förfarande som består av tre sammanhängande delar, nämligen riskbedömning, riskhantering och riskkommunikation.

För livsmedelskontrollens del uttrycks bland annat följande i förordning (EG) nr 882/2004, artikel 3. Medlemsstaterna ska se till att riskbaserad offentlig kontroll genomförs regelbundet och så ofta som är lämpligt för att uppnå målen i denna förordning. I Sverige är samtliga livsmedelsanläggningar samt livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen riskklassificerade. Med hjälp av riskklassificeringen kan den offentliga kontrollen prioriteras dit den gör störst nytta. [Se Livsmedelsverkets vägledningar om riskklassificering.](#)

8 Hur förbereds och genomförs den operativa kontrollen?

I Sveriges fleråriga kontrollplan för livsmedelskedjan (NKP) ges en översikt av hur den offentliga kontrollen i livsmedelskedjan är organiserad, hur den genomförs och vilken strategisk inriktning den har. [Se Sveriges fleråriga kontrollplan för livsmedelskedjan.](#)

Livsmedelsverket har vidare utarbetat en vägledning som bland annat behandlar hur den offentliga kontrollen av livsmedel förbereds och genomförs. [Se Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedel samt vägledning om livsmedelskontroll i primärproduktionen.](#)

9 Bedömningsgrunder för registrering eller godkännande, producenters leveranser av små mängder honung och märkning

9.1 Inledning

Anläggningar inom primärproduktion ska registreras enligt artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004 och dessa företagens producentansvar är lika tydligt som övriga livsmedelsföretagens. För att avgöra om en verksamhet ska registreras bör kontrollmyndigheten bedöma om verksamheten bedrivs som ett livsmedelsföretag eller inte. I Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av

livsmedelsanläggningar finns en närmare beskrivning av kriterierna för att avgöra om en verksamhet är ett livsmedelsföretag eller inte.

Biodling, honungsuppsamling, slungning, tappning och förpackning i anläggning i anslutning till biodlingen betraktas som primärproduktion. All annan verksamhet utanför biodlingen anses inte vara primärproduktion utan tillhör leden efter primärproduktionen.

Anläggningar inom primärproduktionen ska följa tillämpliga regler i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004. Övriga anläggningar ska följa tillämpliga regler i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 och relevanta bestämmelser i förordning (EG) nr 853/2004.

9.2 Vad är honung?

För att underlätta handeln mellan medlemsländerna har EU slagit fast vad en vara får och inte får innehålla för att få säljas under en viss varubeteckning, bland annat choklad och honung. Det kallas för livsmedelsstandarder. Livsmedelsstandarden för honung är beskriven i EU-direktiv och införlivad i svensk livsmedelslagstiftning genom Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung.

Honung kan enligt livsmedelsstandarden delas in i följande huvudsorter:

- a) beroende på ursprung; blomhonung eller nektarhonung och bladhonung,
- b) beroende på hur den produceras eller presenteras; honung i vaxkakor och honung i bitar av vaxkakor, självrunden honung, slungad honung, pressad honung respektive filtrerad honung
- c) bagerihonung.

Med undantag för bagerihonung får beteckningen honung användas för samtliga produkter ovan.

När honungen saluhålls med beteckningen ”honung” får inga ingredienser eller tillsatser ha tillförts den. Något annat än honung får inte heller tillsättas.

För ytterligare information om beteckningar, definitioner och kriterier för honungens sammansättning, se Livsmedelsverkets föreskrifter om honung, LIVSFS 2003:10.

9.3 Andra produkter från biodlingen

Andra produkter som utvinns från biodlingen är

- drottninggële, dvs. den fodersaft som de blivande bidrottningarna matas med,
- pollen, som samlats in av bina och utvinns från bikupan genom en så kallad bifälla,
- propolis, bikitt eller kittvax, dvs. det material som bina använder bland annat för att täta bikupan. Råmaterialet till propolis är hartsöverdraget på knoppar av

lövträd och kåda från tall och gran. Propolis används ofta i hälsokostpreparat och kan ge upphov till allergiska reaktioner.

Livsmedelsverket anser att drottninggelé, pollen och propolis också bör betraktas som primärprodukter. Drottninggelé, pollen eller propolis får dock inte tillsättas honung som saluförs som "honung". Se vidare i avsnitten 9.11-9.12.

9.4 Registrering

All biodlingsverksamhet betraktas som primärproduktion. Här ingår biodling även när bikuporna hålls långt från biodlarens anläggning, insamling av honung, paketering och emballering i biodlarens anläggning. Andra verksamheter utanför biodlarens egen anläggning (till exempel slungning, tappning och paketering av honung), inklusive sådant som utförs av ett kollektiv på uppdrag av biodlaren, betraktas däremot inte som primärproduktion. Se även kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004.

Förordning (EG) nr 853/2004 innehåller inga närmare bestämmelser för vissa produkter av animaliskt ursprung, t.ex. honung. I dessa fall skall livsmedlen hanteras i enlighet med relevanta bestämmelser i förordning (EG) nr 852/2004 och 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). Eftersom det inte finns några särskilda krav på honung eller produkter av honung i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 behöver dessa anläggningar inte godkännas och produkterna behöver inte heller märkas med identifieringsmärke. (Punkt 3.2 i kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2004.) För mer information om märkning av honung som saluhålls i konsumentförpackningar se avsnitt 9.12.

Primärproducenter med biodling eller tillverkning av primärprodukter från biodlingen, och som uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag, ska registrera sin verksamhet hos länsstyrelsen.

Ett livsmedelsföretag med beredning, behandling eller bearbetning av honung ska registrera sin verksamhet hos den kommunala kontrollmyndigheten.

En livsmedelsföretagare som tar emot honung från andra biodlare, inklusive importerad, och tappar honungen på burk för egen och/eller andras räkning räknas inte som primärproducent. Samma sak gäller om honungen smaksätts med naturliga eller syntetiska aromer eller vid tillverkning av sammansatta produkter av honung. Samtliga sådana ska verksamheten vara registrerade hos den kommunala kontrollmyndigheten och uppfylla relevanta krav i förordning (EG) nr 852/2004. 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) ska också tillämpas.

För ytterligare information om registrering se Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.

9.4.1 Biodling

Om all verksamhet, dvs. biodling, slungning och tappning, sker i anslutning till biodlingen eller primärproduktionsplatsen ska anläggningen vara registrerad hos länsstyrelsen som primärproduktion och kontrolleras enligt kraven i bilaga I i förordning EG (nr) 852/2004, förutsatt att verksamheten kan betraktas som livsmedelsföretag. Förordning (EG) nr 853/2004 innehåller inga specifika bestämmelser om honung. Det innebär att det bara är de allmänna bestämmelserna enligt kapitel I och II i denna förordning som är tillämpliga.

9.4.2 Transport i samband med biodling och produktion av honung

Transport i samband med biodling avser både transport från platsen där bikuporna finns till biodlarens anläggning och transporter från biodlarens anläggning till en anläggning (till exempel butik, restaurang, livsmedelsindustri, tappstation för honung) eller till en uppsamlingsplats för vidare transport till en anläggning i ledet efter primärproduktionen. Transport från en uppsamlingsplats till en livsmedelsanläggning för vidare hantering omfattas inte av primärproduktionsbegreppet.

9.4.3 Uppsamlingsplatser för honung

Uppsamlingsplatser kan användas av lokala biodlare under biodlingssäsongen, för samsändning av slungad och grovsilad honung förpackad i transportkärl. Vid uppsamlingsplatsen sker i normalfallet endast varukontroll och omlastning av transportkärlen inför vidare transport till en anläggning, till exempel en tappstation, för bearbetning och paketering av honung. Uppsamlingsplatserna används i regel bara vid ett begränsat antal tillfällen under säsongen. Uppsamlingsplatser som hanterar honung från olika biodlare kan inte betraktas som primärproduktion.

Vid bedömningen av om en uppsamlingsplats är ett livsmedelsföretag ska både kriterierna för kontinuitet och organisation vägas in. Bedömning av verksamhetens risk i samband med hanteringen och verksamhetens omfattning, dvs. antal tillfällen som omlastning sker, ska också ligga till grund för beslutet.

Verksamheten vid en uppsamlingsplats kan i normalfallet betraktas som mycket låg risk, i enlighet med Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter. I praktiken innebär det att uppsamlingsplatser i regel inte betraktas som livsmedelsföretag om verksamheten pågår färre än 20 ggr/år á 1-2 dagar. Se vidare i vägledningen om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.

Verksamheter som har viss kontinuitet och en viss grad av organisation ska vara registrerade i den kommun där verksamheten bedrivs.

En uppsamlingsplats som inte är ett livsmedelsföretag ska följa bestämmelserna om säkra livsmedel i artikel 14 i förordning EG (nr) 178/2002 och bestämmelserna om spårbarhet i artikel 18 i samma förordning.

9.4.4 Transport mellan uppsamlingsplats och livsmedelsanläggning

Företag som transporterar livsmedel är livsmedelsföretag och ska registreras hos den kommunala kontrollmyndigheten. För ytterligare information se vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.

9.4.5 Mottagning, tappning och paketering av honung

Verksamheter som tappar och paketerar av honung (till exempel tappstation) avskilt från biodlingen (primärproduktionsplatsen) eller verksamheter som tappar och paketerar honung från flera biodlare, inklusive införsel av honung producerad inom EU och import av honung från tredje land, ska vara registrerade hos den kommunala kontrollmyndigheten. Dessa verksamheter omfattas av kraven på HACCP och livsmedelshygien i bilaga II till förordningen (EG) nr 852/2004, liksom av de allmänna principerna för produkter av animaliskt ursprung enligt kapitel I och II i förordning (EG) nr 853/2004.

9.4.6 Beredning av animaliska livsmedel med honung som huvudingrediens

Honung som smaksätts, tillförs propolis eller blandas med honung från andra biodlare inklusive importerad honung, är exempel på beredning. Sådana verksamheter kan inte beskrivas som primärproduktion och omfattas därför av kraven på HACCP och livsmedelshygien i bilaga II till förordningen (EG) nr 852/2004. De omfattas även 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). Dessa verksamheter ska vara registrerade hos den kommunala kontrollmyndigheten.

9.4.7 Biodlares inköp och leverans av honung

Biodlare som köper honung från andra biodlare eller från återförsäljare, för vidare försäljning, kan inte betraktas som primärproducent, oavsett vilken mängd honung som levereras till biodlaren och leveranssätt. Dessa anläggningar ska vara registrerade hos den kommunala kontrollmyndigheten om verksamheten är att betrakta som livsmedelsföretag.

9.4.8 Import av honung

Honung som importeras från tredje land, dvs. ett land utanför EU, måste komma från ett land som är godkänt enligt kommissionens beslut 2004/432/EG med ändringar. Det finns inga listade godkända anläggningar för honung, men det krävs att anläggningen är registrerad av behörig myndighet i tredjeland. Sändningen ska åtföljas av ett intyg enligt förlagan i tillägg VI till bilaga VI i kommissionens förordning (EG) nr 1664/2006. Detta intyggar bl.a. att honungen har framställts i enlighet med kraven i förordningarna (EG) nr 178/2002, 852/2004 och 853/2004. Som alla andra animaliska produkter från tredje land måste leveranser förämnas till gränskontrollen innan de anländer till EU:s territorium samt gränskontrolleras.

9.5 Undantag från bestämmelserna i lagstiftningen

Bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004 ska inte tillämpas på

- primärproduktion för användning inom privathushåll (artikel 1.2.a i förordning (EG) nr 852/2004 respektive artikel 1.3.a i förordning (EG) nr 853/2004), dvs. primärproducentens eget hushåll,
- enskildas beredning, hantering och lagring av livsmedel för konsumtion inom privathushåll (artikel 1.2.b i förordning (EG) nr 852/2004 respektive artikel 1.3.b i förordning (EG) nr 853/2004).

Dessa typer av verksamheter omfattas över huvud taget inte av livsmedelslagstiftningen.

9.6 Undantag vid leverans av små mängder primärprodukter

Enligt artikel 1.2.c i förordning (EG) nr 852/2004 och artikel 1.3.c i förordning (EG) nr 853/2004 ska förordningarna inte tillämpas på producenters leveranser av små mängder primärprodukter avsedda att skänkas bort, överlåtas eller säljas

- direkt till konsument eller
- till lokala detaljhandelsanläggningar, till exempel livsmedelsbutik, marknadsstånd, mobil försäljning eller restaurang, som levererar direkt till konsument.

Det innebär bland annat att anläggningen inte behöver registreras som livsmedelsanläggning i ledet efter primärproduktionen om verksamheten uteslutande omfattar leverans av små mängder egenproducerade primärprodukter och i övrigt inte uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag, dvs. viss grad av organisation och viss kontinuitet.

Undantag från dessa generella principer finns fastlagda i LIVSFS 2005:20. I föreskrifter finns också särskilda bestämmelser för producenter som levererar små mängder primärprodukter.

9.7 Vad omfattas av begreppet ”leverans av små mängder” primärprodukter?

Enligt kommissionens vägledning till förordning 852/2004 bör begreppet ”leverans av små mängder” vara tillräckligt brett för att bland annat innefatta primärproducenter, till exempel biodlare, som säljer egenproducerade primärprodukter (honung, grönsaker, frukt, ägg osv.) direkt till konsumenter vid gårdsförsäljning eller på en lokal marknad eller till lokala detaljhandlare för direkt försäljning till konsumenter och/eller till lokala restauranger.

Medlemsstaterna ska närmare definiera begreppet ”små mängder” med hänsyn till de lokala förhållandena och i sin nationella lagstiftning fastställa de regler som krävs, så att livsmedelssäkerheten garanteras (riskbaserat tillvägagångssätt). (Artikel 1.3 i förordning (EG) nr 852/2004 och kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004.)

Vägledningen om honung och producenters leveranser av små mängder honung kan därför komma att kompletteras eller ersättas med nationella regler på området utöver de som redan beskrivs i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

9.7.1 Allmän beskrivning av leveranser av små mängder primärprodukter

Beroende på verksamhetens omfattning och art finns flera olika situationer då undantagen om producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter kan vara tillämpliga. Exempel på sådana verksamheter är:

- a) en liten verksamhet som enbart levererar en typ av egenproducerad primärprodukt i små mängder, t.ex. från biodling,
- b) en verksamhet som levererar små mängder egenproducerade primärprodukter av olika slag, t.ex. honung, ägg, potatis, frukt och grönsaker,
- c) en liten verksamhet, t.ex. biodling, som dels levererar små mängder egenproducerade honung enligt a) och dels en liten mängd till en tappstation,
- d) en större primärproduktionsanläggning med ett litet sidoflöde av små mängder primärprodukter, t.ex. biodling som levererar det mesta av honungen till en tappstation men med ett litet sidoflöde av små mängder honung som säljs på gården.

9.8 Vad är lokala detaljhandelsanläggningar?

Ordet ”lokal” i lokala detaljhandelsanläggningar kan tolkas på olika nivåer. Exempel på möjliga tolkningar är primärproduktionsplatsen, hemkommunen och angränsande kommuner, länet/regionen eller hela landet. Se vidare i avsnitt 9.10.4.

9.9 Biodlares leveranser av små mängder honung

9.9.1 Inledning

Honung från biodlingen kan levereras (säljas, ges bort m.m.) på olika sätt. Beroende på hur honungen levereras på vägen från jord till bord och i vilka mängder det sker blir de krav som lagstiftningen ställer olika.

9.9.2 Honungsproduktion och konsumtion i det egna hushållet

Tillverkning av honung och andra produkter från biodlingen som konsumeras inom det egna hushållet omfattas inte av bestämmelserna i EG:s hygien- och kontrollförfordningar. Det görs klart i till exempel artikel 1.3 i förordning (EG) nr 178/2002.

9.9.3 Biodlares leveranser av ”små mängder” honung

En biodlare som enbart levererar små mängder av honung – uppsamlad, slungad, tappad och förpackad i konsumentförpackning – och andra primärprodukter från den egna biodlingen direkt till konsument eller lokala butiker och restauranger som levererar direkt till konsument gör detta i egenskap av primärproducent.

Så länge leveranserna kan betraktas som ”små mängder” och producentens verksamhet inte i övrigt uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag behöver biodlaren inte uppfylla kraven på primärproducenter i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004, se artikel 1.2 c. Det innebär bland annat att biodlaren inte behöver vara registrerad hos kontrollmyndigheten som livsmedelsföretag inom primärproduktionen enligt artikel 6.2.

Observera att om biodlaren även bedriver annan livsmedelsproduktion inom primärproduktionen, t ex uppfödning av livsmedelsproducerande djur, vegetabilieproduktion, jakt eller fiske, ska det vägas samman vid bedömningen om verksamheten i sin helhet kan betraktas som livsmedelsföretag i primärproduktionen eller inte.

9.9.4 Vad är ”små mängder” honung?

Nedan presenteras vad Livsmedelsverket anser bör gälla som övre gräns för små mängder honung och andra primärprodukter från biodlingen, det vill säga när mängderna inte längre är att betrakta som små.

Med små mängder avses en genomsnittlig årsvolym på 1 000 kg honung och andra primärprodukter från den egna biodlingen.

Vid bedömningen har hänsyn tagits till de livsmedelsburna riskerna med honung och den riskvärdering av honung som beskrivs i prioritetsmodulen i vägledningen om riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen. Hänsyn har också tagits till att det finns etablerade kvalitetssäkringssystem inom branschen, som bidrar till produktionen av säkra livsmedel. Se vägledning riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen.

Bodlares tillverkning av honung är säsongsb beroende, men också beroende på geografiska förhållanden och förekomsten av bisjukdomar i området. Honungsproduktionen varierar från år till år och mellan olika delar av landet. Den genomsnittliga årsskörden per bisamhälle uppskattas enligt Jordbrukverkets rapport

”Biodlingsnäringens förutsättningar”, rapport 2001:2, till cirka 30 kg/samhälle.

9.10 Producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter

Nedan ges vägledning om producenters direkta leveranser av små mängder honung och om livsmedelsföretagares mottagning av små mängder honung.

9.10.1 Livsmedelsföretag i primärproduktionen som släpper ut små mängder primärprodukter på marknaden

Producenters direkta leveranser av små mängder honung och andra primärprodukter från den egna biodlingen avsedda för att levereras direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter ska uppfylla kraven i bilaga I i förordning 852/2004.

9.10.2 Verksamhet som inte är livsmedelsföretag, men som släpper ut små mängder primärprodukter på marknaden

Om en verksamhet som släpper ut livsmedel på marknaden inte har viss kontinuitet eller viss grad av organisation är det inte ett livsmedelsföretag, men inte heller ett privathushåll.

Livsmedelsverket anser att en biodlare, som enbart levererar små mängder honung och andra primärprodukter från den egna biodlingen under den mängd som anges nedan, inte bör betraktas som livsmedelsföretagare. Verksamheten bedöms inte ha sådan kontinuitet, grad av organisation, omfattning och komplexitet, i enlighet med vägledning för godkännande och registrering eller beaktandesats nr 9 i förordning (EG) nr 852/2004, att den kan betraktas som livsmedelsföretag.

Biodlare kan, utan krav på registrering av verksamheten, leverera i genomsnitt 1000 kg primärprodukter från den egna biodlingen per år utan att betraktas som livsmedelsföretagare, oavsett om leveransen sker

- direkt till konsumenter,
- till lokala detaljhandelsanläggningar som i sin tur levererar direkt till konsumenter,
- till andra led i livsmedelskedjan än detaljhandelsanläggningar, t.ex. tappstation eller till livsmedelsindustrin,
- eller till en kombination av ovanstående,

förutsatt att den sammantagna levererade mängden inte överstiger små mängder och att verksamheten i övrigt inte kan betraktas som livsmedelsföretag.

Observera att en primärproducent som levererar små mängder av flera olika primärprodukter kan betraktas som livsmedelsföretag i ledet efter primärproduktio-

nen om den sammantagna verksamhetens omfattning och art uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag, t.ex. vid försäljning i en gårdsbutik. Verksamheter ska då vara registrerad hos den kommunala kontrollmyndigheten.

När en biodlare levererar sin honung utanför det egna hushållet uppstår ett juridiskt ansvar. Konsumenten får inte utsättas för risker. Detta gäller alltid, oavsett om det handlar om små eller större mängder.

För dessa verksamheter gäller

- artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002 (kravet på att livsmedlen som de släpper ut på marknaden ska vara säkra) samt
- kraven på märkning eller dokumentation i enlighet med artikel 18.4 i förordning (EG) nr 178/2002.

Honung som släpps på marknaden måste alltid följa bestämmelserna om honung enligt livsmedelsstandarden för honung i LIVSFS 2003:10 både vad gäller märkning och sammansättning. Bestämmelserna om märkning i Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2004:27 ska också följas och honungen är förpackad i konsumentförpackning, se vidare i avsnitt 9.12.

9.10.3 Leveranser av små mängder primärprodukter från biodlingen

De små mängder honung och andra primärprodukter som omfattas av undantagen i förordningarna och enligt avsnitten 9.9.4 och 9.10.2 får endast komma från producentens egen biodling.

Livsmedel som släpps ut på marknaden ska vara säkra (artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002).

Livsmedelsverkets tolkning är att det bland annat bör inbegripa

- att primärprodukterna bör skyddas mot kontaminering vid insamling, förvaring, förpackning, hantering och transport¹,
- att användningen av bekämpningsmedel och läkemedel bör hanteras och dokumenteras enligt tillämplig lagstiftning, så att risken för förorening av primärprodukterna minimeras²,
- att utrustning och förpackningsmaterial som används bör vara anpassade för kontakt med livsmedel och får inte utgöra en risk för kontaminering³ och
- att produkterna ska vara märkta eller åtföljas av dokumentation, så att de kan spåras i enlighet med kraven i artikel 18.4 i förordning (EG) nr 178/2002.

¹ Jfr bilaga I del A punkt 4a-b i förordning (EG) nr 852/2004

² Jfr bilaga I del A punkt 4j och punkt 8b i förordning (EG) nr 852/2004

³ Jfr Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:2) om material och produkter i avsedda att komma i kontakt med livsmedel

Producenter som levererar små mängder honung eller andra produkter från biodlingen som är förpackade i konsumentförpackning ska följa de generella märkningsbestämmelserna. Vid leverans av honung måste även de särskilda bestämmelserna om märkning av honung enligt LIVSFS 2003:10 följas. Se även avsnitten 9.11-9.12.

Bodlare som utnyttjar möjligheten till undantagen från kraven i lagstiftningen vid direkta leveranser av små mängder primärprodukter, med stöd av artikel 1.2.c i förordning (EG) nr 852/2004, bör vid behov och på begäran av kontrollmyndigheten kunna redovisa att den ungefärliga totala årliga leveransen understiger små mängder. Syftet med sådan dokumentation är bland annat att myndigheterna i tveksamma fall ska kunna kontrollera att biodlarens leveranser håller sig under den fastlagda nivån för små mängder och därmed omfattas av undantagen. Det ökar även kontrollmyndigheternas möjligheter att göra likvärdiga bedömningar vid beslut om registrering.

9.10.4 Lokal detaljhandelsanläggning

Vid producenters direkta leveranser av honung och andra produkter från biodlingen bör begreppet lokaldetaljhandelsanläggning tolkas som detaljhandelsanläggningar, till exempel detaljist, restaurang eller gårdsbutik, i primärproducentens län och angränsande län.

9.10.5 Biodlares leveranser av honung till en livsmedelsanläggning i ledet efter primärproduktionen

En biodlare som levererar honung direkt till konsumenter, till lokala detaljhandelsanläggningar till en uppsamlingsplats för samsändning av honung till en tappstation eller till en annan livsmedelsanläggning ska registrera sin anläggning hos länsstyrelsen om den om den totala mängden levererad honung, oavsett leveranssätt, överstiger små mängder eller om verksamheten i övrigt kan betraktas som livsmedelsföretag.

Bodlare vars totala leverans underskrider små mängder behöver inte registrera sin anläggning i enlighet med avsnitt 9.10.2.

9.10.6 Livsmedelsanläggning som tar emot små mängder primärprodukter

En detaljhandelsanläggning eller livsmedelsanläggning i ledet efter primärproduktionen som tar emot små mängder primärprodukt, t.ex. en uppsamlingsplats, lokalrestaurang eller lokal butik, är skyldig att som ett led i sin egen kontroll identifiera de faror som kan uppstå och som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå, se artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004. Den personal som hanterar primärprodukten bör vara väl informerad om vilka faror och risker som är förenade med primärprodukten. Leveransen måste dessutom omfattas av företagarens rutiner för spårbarhet, se förordning (EG) nr 178/2002.

Det är inget som hindrar att livsmedelsföretagare i ledet efter primärproduktionen tar emot primärprodukter från flera olika biodlare, där var och en endast levererar små mängder.

Från en detaljhandelsanläggning kan leverans ske direkt till konsumenter och, under förutsättning att leveransen är marginell, av lokal karaktär och begränsad, även till andra detaljhandelsanläggningar.

9.10.7 Biodlares återtag av honung och leverans av små mängder

En biodlare som levererar honung till en livsmedelsanläggning, som förpackar och återlevererar produkten till primärproducenten, får med stöd av undantaget i artikel 1.3.c och artikel 4 i förordning (EG) nr 853/2004 leverera små mängder primärprodukt direkt till konsument eller lokala detaljhandelsanläggningar, under förutsättning att produkten särhålls under tillverkningen. Hanteringen kan jämföras med så kallad legotillverkning. Förfarandet utgör inget utsläppande på marknaden.

9.10.8 Sanktioner för verksamheter som inte är livsmedelsföretag

Livsmedelslagens sanktionsmöjligheter, bland annat 22 §, kan användas mot verksamheter som inte är livsmedelsföretag men som släpper ut livsmedel på marknaden. Exempel då det kan vara aktuellt är om en producenters direkta leveranser överskrider små mängder eller om en produkts märkning eller presentation inte följer bestämmelserna i lagstiftningen. Jfr Livsmedelsverkets vägledningar om godkännande och registrering respektive om sanktioner i livsmedelslagstiftningen.

9.11 Övriga bestämmelser om honung

Övriga bestämmelser för honung finns i Livsmedelsverkets föreskrifter om honung, LIVSFS 2003:10. Föreskrifterna innehåller bland annat produktbeteckningar för och definitioner av olika former av honung samt kriterier för honungens sammansättning.

9.12 Märkning av honung och sammansatta produkter där honung ingår

Primärprodukter som saluhålls i konsumentförpackningar (färdigförpackningar) ska följa Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel, nedan kallade märkningsreglerna.

Honung ska märkas enligt märkningsreglerna med de ändringar och tillägg som framgår av föreskrifterna om honung.

När honung saluhålls som honung får inga livsmedels ingredienser eller livsmedelstillsatser ha tillförts den. Annan honung får däremot tillsättas. Bestämmelser

om märkning av honung, om märkning av importerad honung och blandningar av honung finns i föreskrifterna om honung.

Det är tillåtet att t.ex. smaksätta honung med aromämnen eller andra råvaror, förutsatt att produkten saluhålls under rättvisande beteckning. Produkten är då en sammansatt produkt där honung ingår och det måste framgå av beteckningen. Försäljning av en sammansatt produkt under beteckningen "honung" är inte tillåtet.

Exempel

Märkning av honung som har tillsatts ett aromämne eller en råvara, t.ex. kakao, vitlök eller citronjuice.

Det måste klart och tydligt framgå av beteckningen på produkten att en arom har tillförts, till exempel "honung med pepparmyntsarom" eller "honung med kakao". Att i beteckningen använda ordet "med" indikerar vilka proportioner som har använts i produkten, dvs. att en liten mängd arom har tillsatts i förhållande till mängden honung. I ingrediensförteckning ska samtliga ingående ingredienser anges i fallande ordning.

Om ett fantasinamn används måste det framgå av beteckningen att det är en sammansatt produkt där honung ingår. Begrepp som "honungsliknande produkt" får inte användas, men det är tillåtet att skriva "kan användas istället för honung". Alla sammansatta produkter måste ha en ingrediensförteckning, där samtliga ingredienser anges i fallande skala.

Märkningen i sin helhet får inte vilseleda konsumenten på ett avgörande sätt, enligt 5 § märkningsreglerna. Artikel 16 i förordning 178/2002 innehåller grundläggande krav i fråga om presentation som också måste följas. Bestämmelserna innebär att konsumenter inte får vilseledas genom det sätt som livsmedel märks, marknadsförs eller presenteras. Det inbegriper även produkternas form, utseende och förpackning.

Vid tillverkning av sammansatta livsmedel där honung ingår måste livsmedelsföretagaren i sin egen kontroll ta hänsyn till vilka eventuella faror som kan uppstå och hur dessa kan förebyggas, elimineras eller reduceras till acceptabel nivå enligt principerna för HACCP. Vid smaksättning av honung och annan beredning av livsmedel där honung ingår ska bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004 bilaga II tillämpas.

10 Hantering av avvikelser

Livsmedelsverket har utarbetat en vägledning som bland annat behandlar hantering av avvikelser som konstateras i kontrollen.

[Livsmedelsverkets sanktionsvägledning, Sanktioner i livsmedelslagstiftningen.](#)

11 Behov av uppföljning och rapportering

Livsmedelsverket ansvarar för att följa upp den operativa kontrollen, vilket främst sker i den årliga myndighetsrapporteringen, se avsnitt 12. Rapporten förmedlas till kommissionen. Kontrollen av livsmedelsföretag med produktion av honung omfattas av den årliga rapporteringen.

12 Utvärdering av resultatet av den operativa kontrollen

Sedan 2007 har Sverige en flerårig nationell kontrollplan för livsmedelskedjan. Enligt artikel 44 i förordning (EG) nr 882/2004 ska medlemsstaterna årligen överlämna en rapport till EU-kommissionen om kontrollen i livsmedelskedjan. Rapporten ska bland annat innehålla resultatet av de kontroller som utförts under det föregående året enligt den fleråriga nationella kontrollplanen.

Syftet med de årliga rapporterna till kommissionen är att uppfylla det legala kravet i artikel 44, att ge en bild av hur införandet av den fleråriga nationella kontrollplanen fortskrider, att uppskatta effektiviteten i de kontrollsystem en medlemsstat har baserat på resultat från den offentliga kontrollen och att bidra till att kontrollsystemen utvecklas och ständigt förbättras.

Kommissionen har utarbetat en vägledning för medlemsstaterna om hur rapporteringen ska gå till, se EU-kommissionens beslut 2008/654/EG. Regler för rapportering av livsmedelskontrollen finns i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:25) om rapporteringsskyldighet för tillsynsmyndigheter.

13 Information om den operativa kontrollen

Länsstyrelserna ansvarar för den operativa kontrollen av livsmedelsföretag i primärproduktionen.

För att stödja livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen samt för att styra och samordna länsstyrelserna i deras operativa kontroll samverkar Livsmedelsverket och Jordbruksverket i frågor som rör de båda kontrollområdena.