

Honung och producenters leveranser av små mängder honung

Sammanfattning av livsmedelsverkets vägledning

Livsmedelsverket har utkommit med en sk Vägledning för kontrollmyndigheter m fl. och skall 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 bland annat oss som biodlare. Det är ett dokument på 26 sidor och här är ett försök att plocka fram det viktiga för oss. Texterna är i stort sett kopierade från originaltexten. Hela dokumentet finns också här på vår hemsida.

- ❑ 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.

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.

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.

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.

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

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.

Primärproduktion eller inte?

- ❑ 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.
- ❑ 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".

Bedömningsgrunder för registrering

- ❑ För att avgöra om en verksamhet ska registreras bör kontrollmyndigheten bedöma om verksamheten bedrivs som ett livsmedelsföretag eller inte.
- ❑ Livsmedelsföretag= 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

Registrering

- 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**.

Registrering ett måste

- 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 verksamheter ska vara registrerade hos den kommunala kontrollmyndigheten och uppfylla relevanta krav

Undantag från bestämmelser

- primärproduktion för användning inom primärproducentens eget hushåll
 - enskildas beredning, hantering och lagring av livsmedel för konsumtion inom privathushåll
- Dessa typer av verksamheter omfattas över huvud taget inte av livsmedelslagstiftningen.

Undantag vid små leveranser

- Förordningarna ska 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 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.

Vad omfattas av begreppet ”små leveranser”

- 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.

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

Observera genomsnittlig volym. Vissa år kan överstiga och andra understiga 1000 kg.

Producenters direkta leveranser

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
- 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.

Producenters dokumentation och redovisning

- ❑ Biodlare som utnyttjar möjligheten till undantagen från kraven i lagstiftningen vid direkta leveranser av små mängder primärprodukter, 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.

Producenters ansvar

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.

Krav på livsmedel vid direkta leveranser

- ❑ Livsmedel som släpps ut på marknaden ska vara säkra
- ❑ Livsmedelsverkets tolkning är att det bland annat bör inbegripa
 - att primärprodukterna bör skyddas mot kontaminering vid insamling, förvaring, förpackning, hantering och transport
 - att användningen av bekämpningsmedel och läkemedel bör hanteras och dokumenteras enligt tillämplig lagstiftning, så att risken för förorening av primärprodukterna minimeras
 - att utrustning och förpackningsmaterial som används bör vara anpassade för kontakt med livsmedel och får inte utgöra en risk för kontaminering 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.
 - Producenter som levererar små mängder honung eller andra produkter från biodlingen som är förpackade i konsumentförpackning ska följa de generella märkningsbestämmelserna.

Märkning av honung och sammansatta produkter

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

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 livsmedelstillsetser 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.

- ❑ 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.

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