

## Vejledning for lokale varer, honning

<b>Formål</b>	<p>Formålet med denne vejledning for honning er at sikre gode, sikre og lovlige fødevarer til Coops kunder.</p> <p>Denne vejledning og tilhørende bilag skal ses som et uddrag af gældende lovgivning, hvor vi har udtrukket hovedelementer fra lovgivningen samt tilføjet særlige Coop krav. Særlige Coop krav er markeret med <i>kursiv</i>.</p> <p>Coop Danmark understreger dog, at det altid er dit ansvar som leverandør at leve op til gældende lovgivning.</p>
<b>Hvad er honning?</b>	<p>Honning kan opdeles i følgende typer:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Efter oprindelse:<ul style="list-style-type: none"><li>Blomsterhonning</li><li>Honningdughonning</li></ul></li><li>Efter udvindingsmetode og/eller præsentationsmåde:<ul style="list-style-type: none"><li>Tavlehonning</li><li>Honning med stykker af honningtavler</li><li>Afdryppet honning</li><li>Slynget honning</li><li>Presset honning</li><li>Filtreret honning</li></ul></li></ol>
<b>Kontrol og registrering</b>	<p>Biavlere som detailpakker og sælger <u>under</u> 4.000 kg honning om året på detailemballage skal <u>ikke</u> registreres.</p> <p>Biavlere som detailpakker og sælger <u>over</u> 4.000 kg honning om året på detailemballage <u>skal</u> registreres.</p> <p>Biavlere som – uanset mængde – sælger honning på stor emballage til honningcentral <u>skal</u> registreres hos Fødevareregionen.</p> <p>Biavlere som opkøber honning fra andre biavlere med henblik på videresalg til grossist <u>skal</u> registreres som engrosvirksomhed.</p> <p>Biavlere som opbevarer honning for andre biavlere, fx i forbindelse med fælles indlevering til grossist, <u>skal</u> registreres som engrosvirksomhed.</p> <p>Bemærk dog, at du <u>skal</u> være engros registreret for at kunne leverer centralt til Coops lager.</p>
Kontrol	Fødevarestyrelsen kan tage stikprøvekontrol i butikkerne, hvor honningen forhandles.
Egenkontrol	Alle biavlere, uanset mængde og afsætningsvej, skal overholde reglerne for god produktionspraksis, herunder god hygiejne og egenkontrol. Du skal som producent kunne fremvise et velbeskrevet egenkontrolprogram. Ansvar for at fødevarerne er sikre, ligger altid hos den enkelte fødevarer virksomhed. Egenkontrollen er din egen kontrol af, at din virksomhed og dine varer lever op til dette ansvar.

Risikoanalyse	<p>Se fx branchekode: <a href="http://www.biavl.dk/biavl/download/file/138-skema-fra-branchekode-a4-format.html">http://www.biavl.dk/biavl/download/file/138-skema-fra-branchekode-a4-format.html</a></p> <p>For at finde ud af hvilken type egenkontrol du skal foretage, skal du først lave en risikoanalyse. Det gælder første gang, du foretager egenkontrol - eller ved ændring i din produktion mm. En risikoanalyse er en gennemgang af sammenhængen mellem; virksomhedens fødevareaktiviteter, risici forbundet med aktiviteterne og styringsmuligheder – dvs. hvad virksomheden kan gøre for at undgå, at kunderne bliver syge.</p> <p>Du kan finde hjælp til udarbejdelse af risikoanalyse på Fødevarestyrelsen hjemmeside: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saad-an-laver-du-en-risikoanalyse.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saad-an-laver-du-en-risikoanalyse.aspx</a>.</p>
<b>Kvalitetskrav</b>	<p>Honning må ikke tilsættes fødevareingredienser, herunder tilsætningsstoffer. Det er også forbudt at tilsætte andre tilsætninger end honning, hvis produktet markedsføres som honning eller skal bruges i et produkt, der skal spises.</p> <p>Honning skal så vidt som muligt være fri for uvedkommende organiske eller uorganiske stoffer.</p> <p>Pollen eller honningens karakteristiske bestanddele må ikke fjernes, medmindre dette er uundgåeligt, når uvedkommende uorganiske eller organiske stoffer fjernes. Filtreret honning er dog frataget dette krav.</p> <p>Honning må ikke:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Have en fremmed smag eller lugt.</li><li>• Være begyndt at gære.</li><li>• Have en kunstigt ændret surhedsgrad.</li><li>• Være varmebehandlet således, at de naturlige enzymer er blevet ødelagt eller væsentlig svækket.</li></ul>
<b>Mærkning af honning</b>	<p>Der henvises ydermere til den generelle mærkningsvejledning i bilag 2.</p>
<i>Oprindelse</i>	<p><i>Honning skal være dansk og der skal mærkes med dansk oprindelse. Desuden skal bynavn eller lignende fremgå.</i></p>
Varebetegnelse	<p>Skal være præcis og ikke vildledende.</p> <p>Betegnelsen 'honning' kan anvendes i stedet for 'Blomsterhonning', 'Honningdughonning', 'Afdryppet honning', 'Slynget honning' og 'Presset honning'.</p> <p>Med undtagelse af filtreret honning kan varebetegnelsen suppleres med angivelser vedrørende:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. En oprindelse fra blomsterarter eller planter, hvis produktet helt eller hovedsageligt stammer derfra og besidder de pågældende blomsters eller planter sanselige, fysisk-kemiske og mikroskopiske egenskaber,</li><li>2. En region, territorial eller topografisk oprindelse, hvis produktet udelukkende hidrører fra det angivne sted, og</li><li>3. Specifikke kvalitetskriterier</li></ol>

Ingrediensliste	Honning er fritaget for kravet om en ingrediensliste, da varen kun består af en enkelt ingrediens og denne derfor er identisk med varebetegnelsen.
Næringsdeklaration	Honning af fritaget for kravet om obligatorisk næringsdeklaration, da der er tale om et uforarbejdet produkt bestående af kun en enkelt ingrediens.
Advarselsmærkning	<p>Det <u>skal</u> fremgå af etiketten, at honning ikke bør gives til børn under 1 år.</p> <p>Baggrunden for advarselsmærkningen er, at honning kan indeholde bakteriesporer og i nogle tilfælde har vist sig at være infektionskilden til spædbørnsbotulisme. Honning er helt ufarligt for større børn og voksne.</p> <p><i>Det kan anbefales at påsætte en forseglingsetiket på glasvarer</i></p>



Dokumentet er lavet på baggrund af:

‘Bekendtgørelse om honning’ nr. 836 af 09/10-2013  
Branchekode for honningproduktion 2013