Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet

►**B**

RÅDETS DIREKTIV 2001/110/EG

av den 20 december 2001

om honung

(EGT L 10, 12.1.2002, s. 47)

Rättad genom:

►**C1** Rättelse, EUT L 52, 21.2.2007, s. 16 (110/2001)

▼B

RÅDETS DIREKTIV 2001/110/EG

av den 20 december 2001

om honung

EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen, särskilt artikel 37 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag ([1]),

med beaktande av Europaparlamentets yttrande ([2]),

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande ([3]), och

av följande skäl:

(1) I överensstämmelse med slutsatserna från Europeiska rådet i Edinburgh den 11–12 december 1992, vilka bekräftades av Europeiska rådet i Bryssel den 10–11 december 1993, bör vissa vertikala direktiv på livsmedelsområdet förenklas så att de endast tar upp de viktigaste krav som de produkter som direktiven avser skall uppfylla för att kunna åtnjuta fri rörlighet på den inre marknaden.

(2) Rådets direktiv 74/409/EEG av den 22 juli 1974 om harmonisering av medlemsstaternas lagstiftning om honung ([4]), motiverades med att skillnaderna mellan de nationella lagstiftningarna beträffande definitionen av honung kunde leda till illojal konkurrens och vilseleda konsumenterna och därmed direkt inverka på upprättandet av den gemensamma marknaden och på dess sätt att fungera.

(3) Genom direktiv 74/409/EEG och senare ändringar av detta fastställdes definitioner, bestämdes vilka olika sorters honung som får saluföras under passande beteckningar, fastställdes gemensamma regler för sammansättningen och bestämdes de viktigaste uppgifterna avseende märkning för att säkerställa produkternas fria rörlighet inom gemenskapen.

(4) För klarhetens skull bör direktiv 74/409/EEG omarbetas så att reglerna för produktions- och marknadsföringsvillkoren för honung blir mer lättillgängliga, och så att det anpassas till den allmänna gemenskapslagstiftning som gäller för livsmedel, särskilt den som avser märkning, främmande ämnen och analysmetoder.

([1]) EGT C 231, 9.8.1996, s. 10.
([2]) EGT C 279, 1.10.1999, s. 91.
([3]) EGT C 56, 24.2.1997, s. 20.
([4]) EGT L 221, 12.8.1974, s. 10. Direktivet senast ändrat genom 1985 års Anslutningsakt för Spanien och Portugal.

▼B

(5) De allmänna reglerna om märkning av livsmedel, som fastställs i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG ([1]) bör tillämpas med vissa undantag. Med tanke på det nära sambandet mellan honungens kvalitet och dess ursprung är det nödvändigt att säkerställa full information om dessa punkter för att inte vilseleda konsumenterna beträffande produktens kvalitet. De särskilda konsumentintressena när det gäller geografiska karakteristika för honung och full öppenhet i fråga om dessa gör det nödvändigt att det ursprungsland där honungen har skördats anges på märkningen.

(6) Varken pollen eller någon annan beståndsdel som är specifik för honung får avlägsnas, utom om detta är oundvikligt när främmande organiska eller oorganiska ämnen avlägsnas. Detta kan ske genom silning. Om silningen medför att en betydande mängd pollen avlägsnas, måste konsumenten få korrekt information om detta genom en lämplig uppgift på etiketten.

(7) Silad honung får inte tillsättas honung, i vars beteckning ingår uppgifter om produktens ursprung från blommor eller växter, produktens regionala, territoriella eller topografiska ursprung eller särskilda kvalitetskriterier. För att förbättra öppenheten på marknaden bör märkningen av silad honung och bagerihonung vara obligatorisk för alla transaktioner på lösviktsmarknaden.

(8) Som kommissionen betonar i sitt meddelande av den 24 juni 1994 till Europaparlamentet och rådet om den europeiska biodlingen får kommissionen anta analysmetoder för att säkerställa att reglerna för sammansättningsegenskaperna och de kompletterande särskilda uppgifterna följs när det gäller honung som saluförs inom gemenskapen.

(9) Det är önskvärt att hänsyn tas till det arbete som har utförts avseende en ny kodexstandard för honung, som på lämpligt sätt har anpassats till gemenskapens särskilda krav.

(10) I enlighet med subsidiaritets- och proportionalitetsprinciperna som fastställs i artikel 5 i fördraget kan målet att fastställa gemensamma definitioner och regler för de berörda produkterna och anpassa bestämmelserna till allmän gemenskapslagstiftning om livsmedel inte i tillräcklig utsträckning uppnås av medlemsstaterna, och det kan därför, på grund av detta direktivs art, bättre uppnås på gemenskapsnivå. Detta direktiv går inte utöver vad som är nödvändigt för att uppnå det ovannämnda målet.

([1]) EGT L 109, 6.5.2000, s. 29.

▼B

(11) De åtgärder som krävs för att genomföra detta direktiv bör antas i enlighet med rådets beslut 1999/468/EG av den 28 juni 1999 om de förfaranden som skall tillämpas vid utövandet av kommissionens genomförandebefogenheter ([1]).

(12) För att inte nya hinder för den fria rörligheten skall uppkomma bör medlemsstaterna avstå från att för de berörda produkterna anta nationella bestämmelser som inte föreskrivs i detta direktiv.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Detta direktiv skall tillämpas på de produkter som definieras i bilaga I. Produkterna skall uppfylla de krav som fastställs i bilaga II.

Artikel 2

Direktiv 2000/13/EG skall tillämpas på de produkter som definieras i bilaga I på följande villkor:

1. Beteckningen ”honung” skall endast tillämpas på den produkt som definieras i bilaga I.1 och skall användas i handeln för att beteckna denna produkt.

2. Produktbeteckningarna som avses i bilaga I.2 och I.3 skall endast tillämpas på de produkter som definieras där och skall användas i handeln för att beteckna dessa produkter. Beteckningarna får ersättas med enbart beteckningen ”honung”, dock inte då det är fråga om silad honung, honung i vaxkaka, honung i bitar av vaxkakor och bagerihonung.

   Dock,

   a) skall, i fråga om bagerihonung, orden ”endast avsedd för matlagning” stå på etiketten i omedelbar anslutning till produktbeteckningen,

   b) får, med undantag för silad honung och bagerihonung, beteckningarna åtföljas av uppgifter om

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

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

      — specifika kvalitetskriterier.

3. Om bagerihonung har använts som en ingrediens i ett sammansatt livsmedel, får beteckningen ”honung” användas i det sammansatta livsmedlets produktbeteckning i stället för beteckningen ”bagerihonung”. I ingrediensförteckningen skall dock den beteckning som avses i bilaga I.3 anges.

([1]) EGT L 184, 17.7.1999, s. 23.

▼B

4. a) Det ursprungsland där honungen har skördats skall anges på etiketten.

Om honungen har sitt ursprung i mer än en medlemsstat eller mer än ett tredje land, får dock denna uppgift i förekommande fall ersättas med följande:

— blandning av EG-honung,

— blandning av icke-EG-honung,

— blandning av EG-honung och icke-EG-honung.

b) I enlighet med direktiv 2000/13/EG, särskilt artiklarna 13, 14, 16 och 17 i detta, skall de närmare detaljer som skall anges enligt punkt a anses som beteckningar enligt artikel 3 i det direktivet.

Artikel 3

När det gäller silad honung och bagerihonung, skall på bulkcontainrar, förpackningar och handelsdokument tydligt anges den fullständiga produktbeteckning som avses i bilaga I.2 b viii, och del 3.

Artikel 4

Kommissionen får anta metoder som medger kontroll av honungens överensstämmelse med bestämmelserna i detta direktiv. Dessa metoder skall antas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 7.2. Till dess sådana metoder har antagits skall medlemsstaterna alltid när så är möjligt använda internationellt godkända metoder såsom de metoder som godkänts av Codex Alimentarius för att kontrollera att bestämmelserna i detta direktiv följs.

Artikel 5

Medlemsstaterna får inte anta nationella bestämmelser som inte föreskrivs i detta direktiv för de produkter som definieras i bilaga I.

Artikel 6

De åtgärder som krävs för att genomföra detta direktiv och som rör de frågor som anges nedan skall antas i enlighet med det föreskrivande förfarandet som avses i artikel 7.2:

— Anpassning av detta direktiv till allmän gemenskapslagstiftning som gäller livsmedel.

— Anpassning till den tekniska utvecklingen.

Artikel 7

1. Kommissionen skall biträdas av Ständiga livsmedelskommittén (nedan kallad kommittén) som inrättas genom artikel 1 i beslut 69/414/EEG ([1]).

([1]) EGT L 291, 19.11.1969, s. 9.

▼B

2. När det hänvisas till denna punkt skall artiklarna 5 och 7 i beslut 1999/468/EG tillämpas.

Den tid som avses i artikel 5.6 i beslut 1999/468/EG skall vara tre månader.

3. Kommittén skall själv anta sin arbetsordning.

Artikel 8

Direktiv 74/409/EEG skall upphävas med verkan från den 1 augusti 2003.

Hänvisningar till det upphävda direktivet skall tolkas som hänvisningar till det här direktivet.

Artikel 9

Medlemsstaterna skall sätta i kraft de bestämmelser i lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv före den 1 augusti 2003. De skall genast underrätta kommissionen om detta.

Dessa åtgärder skall tillämpas så att de

— tillåter saluföring av de produkter som anges i bilaga I, om de överensstämmer med de definitioner och regler som fastställs i detta direktiv, med verkan från den 1 augusti 2003,

— förbjuder saluföring av produkter som inte överensstämmer med detta direktiv, med verkan från den 1 augusti 2004.

Saluföring av produkter som inte överensstämmer med detta direktiv och som har märkts före den 1 augusti 2004 i enlighet med direktiv 74/409/EEG skall dock tillåtas till dess att lagren av dessa produkter är tömda.

När en medlemsstat vidtar dessa åtgärder skall åtgärderna innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen skall göras skall varje medlemsstat själv utfärda.

Artikel 10

Detta direktiv träder i kraft den tjugonde dagen efter det att det har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Artikel 11

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

▼B

BILAGA I

PRODUKTBETECKNINGAR OCH DEFINITIONER

1. Honung är det naturliga söta ämne som *Apis mellifera*-bin 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 i vaxkakor.

2. Honung kan indelas i följande huvudsorter:

   a) Beroende på ursprung

      i) Blomhonung eller nektarhonung:

         Honung som kommer från växters nektar.

      ii) Bladhonung:

         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:

         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:

         Honung som innehåller en eller flera bitar av honung i vaxkakor.

      v) Självrunnen honung:

         Honung som fått självrinna ur avtäckta vaxkakor utan yngel.

      vi) Slungad honung:

         Honung som utvinns genom att centrifugera avtäckta vaxkakor utan yngel.

      vii) Pressad honung:

         Honung som utvinns genom att under svag värme (högst 45 °C) eller utan värme pressa vaxkakor utan yngel.

      viii) Silad honung:

         Honung som utvinns genom att avlägsna främmande oorganiska och organiska ämnen på ett sådant sätt att avsevärda mängder pollen avlägsnas.

3. Bagerihonung

   Honung som a) är lämplig för industriellt bruk eller som ingrediens i andra livsmedel som därefter bearbetas och b) kan

   — ha en främmande smak eller lukt, eller

   — ha börjat jäsa eller har jäst, eller

   — ha överhettats.

▼B

BILAGA II

KRITERIER FÖR HONUNGENS SAMMANSÄTTNING

Honung består huvudsakligen av olika former av socker, framför allt av fruktos och glukos 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 i någon annan produkt som är avsedd som livsmedel får inga livsmedelsingredienser, inbegripet livsmedelstillsatser, ha tillsatts den, och inte heller får något annat än honung tillsättas. Honung skall så långt det är möjligt vara fri från för dess sammansättning främmande organiska och oorganiska ämnen. Honung får inte, med förbehåll för punkt 3 i bilaga I, 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 bilaga I.2 b viii får varken pollen eller någon beståndsdel som är specifik för honungen avlägsnas utom när detta är oundvikligt för att främmande organiska eller oorganiska ämnen skall kunna avlägsnas.

När honung saluförs som honung eller används i någon produkt avsedd som livsmedel skall den uppfylla följande kriterier när det gäller sammansättningen:

1. Sockerhalt

1.1 Halt av fruktos och glukos (tillsammans)

— Blomhonung	minst 60 g/100 g
— Bladhonung och blandningar av bladhonung och blomhonung	minst 45 g/100 g

1.2 Sackaroshalt

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

2. Vattenhalt

— Som huvudregel	högst 20 %
— Ljunghonung *(Calluna)* och bagerihonung som huvudregel	högst 23 %
— Bagerihonung från ljunghonung *(Calluna)*	högst 25 %

3. Halt av vattenolösligt material

— Som huvudregel	högst 0,1 g/100 g
— Pressad honung	högst 0,5 g/100 g

▼B

4. Elektrisk ledningsförmåga

— Honung som inte ingår i nedanstående förteckning samt blandningar av dessa typer av honung	minst 0,8 mS/cm

▼C1

— Blandhonung och honung från kastanjeblom samt blandningar av dessa utom de som förtecknas nedan	minst 0,8 mS/cm

▼B

— 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 1 000 gram
— Bagerihonung	högst 80 milliekvivalenter syra per 1 000 gram

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

a) Diastasaktivitet (Schade-skala):

— Som huvudregel, med undantag för bagerihonung	lägst 8
— Honung med låg naturlig enzymhalt (t.ex. honung från citrus) och en HMF-halt av högst 15 mg/kg	lägst 3

b) HMF

— Som huvudregel, med undantag för bagerihonung	högst 40 mg/kg (med förbehåll för kraven under punkt a, andra strecksatsen)
— Honung av deklarerat ursprung från regioner med tropiskt klimat och blandningar av dessa	högst 80 mg/kg