

# Hur ska etiketterna utformas på honungsburkarna?

Ann-Sofie Weijsenburg, Sundbybergs & Spångaortens Biodlareförening, 2024-05-15

Bild 1

### Märkning av honung enligt Livsmedelsverket. OBS blå text är frivilliga uppgifter

OBLIGATORISKA UPPGIFTER	LAGSTIFTNING	*FRIVILLIGA UPPGIFTER	LAGSTIFTNING
1a. Ursprungsland	8 § <sup>1</sup>	1b. Speciella kvalitetsegenskaper i beteckningen	6 §2
1c. Honung i beteckningen	4 § <sup>2</sup>	1d. Nektarkälla i beteckningen	6 §2
3. Mängd/nettokvantitet	Art 23 <sup>3</sup>	1e. Regionalt och topografiskt ursprung	6 §2
4. Namn/firmanamn och adress	Art 8.1b <sup>4</sup> och 9.1b <sup>4</sup>	2. Förvaringsanvisning	Art 25 <sup>5</sup>
5. Datum för minsta hållbarhet	Art 9.1f <sup>6</sup>		

Smakstilla produkter där honung ingår ska följa andra regler. Läs faktabladet "Märkning av honungsprodukter" för mer information.  
Läs mer om allmän märkning i broschyren "Märkning av färdigförpackade livsmedel".  
<sup>1</sup> Förordning (EU) nr 1169/2011  
<sup>2</sup> Livsmedelsverkets föreskrifter (LVFSFS 2003:10) om honung

**1a. Ursprungsland**  
**1d.\* Nektarkälla**  
**1e.\* Regionalt och topografiskt ursprung**  
**5. Datum för minsta hållbarhet**  
**4. Namn/firma namn och adress**  
**1b.\* Speciella kvalitetsegenskaper**  
**1c. Honung i beteckningen**  
**2.\* Förvaringsanvisning**  
**3. Nettokvantitet**

Svensk slungad Ljunghonung från Gotland  
Bäst före 15 juni 2018  
Företag X  
Gata 1  
123 45 Stad  
Förvaras i rumstemperatur  
Vikt 500 gram

1

Bild 2

### 1a. URSPRUNGSLAND

Det ursprungsland eller de ursprungsländer där honungen har skördats ska anges i märkningen. Om honungen har sitt ursprung i mer än en medlemsstat inom Europeiska unionen (EU) eller i mer än ett land utanför EU, får denna uppgift ersättas med följande beteckning:

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

### 1b.\* SPECIELLA KVALITETSEGENSKAPER

Honung i vaxkakor eller bitar av vaxkakor, självrunnan, slungad, pressad eller filtrerad honung får användas för att beskriva hur honungen utvinns och presenteras. Om ytterligare frivilliga kvalitetsegenskaper anges, som exempel "nyslungad", bör detta kompletteras med en förklaring till vad som avses.

### 1c. HONUNG I BETECKNINGEN

Självrunnan honung, slungad honung och pressad honung får ersättas med beteckningen honung.

### 1d.\* NEKTARKÄLLA

Benämningarna blomhonung, nektarhonung, bladhonung får användas istället för honung. Eventuella uppgifter om produktens ursprung från blommor eller växter, exempel "rapshonung", "ljunghonung", får också anges under förutsättning att den utslutande kommer från angivna källan.

### 1e.\* REGIONALT OCH TOPOGRAFISKT URSPRUNG

Det är frivilligt att ange produktens regionala (exempel län, kommun eller gård) eller topografiska ursprung (exempel bergshonung, skogshonung). För filtrerad honung ska märkningen tydligt ange "filtrerad honung".

### 2.\* FÖRVARINGSANVISNING

Anvisningen rekommenderar konsumenten hur honungen lämpligast förvaras efter inköpet.  
**Exempel: Förvaras i rumstemperatur.**

### 3. MÄNGD/NETTOKVANTITET

Avser själva honungens vikt. Emballage och etiketter får inte räknas in i nettokvantiteten.

### 4. NAMN/FIRMANAMN OCH ADRESS

Till företaget alternativt varumärkesägaren som lätit förpacka honungen ska anges.

### 5. DATUM FÖR MINSTA HÅLLBARHET

är den dag fram till vilken honungen som förvarats på lämpligt sätt har kvar de särskilda egenskaper det normalt förknippas med. Uppgiften ska skrivas Bäst före följt av datumet i ordningen dag, månad och år.

Livsmedelsverket

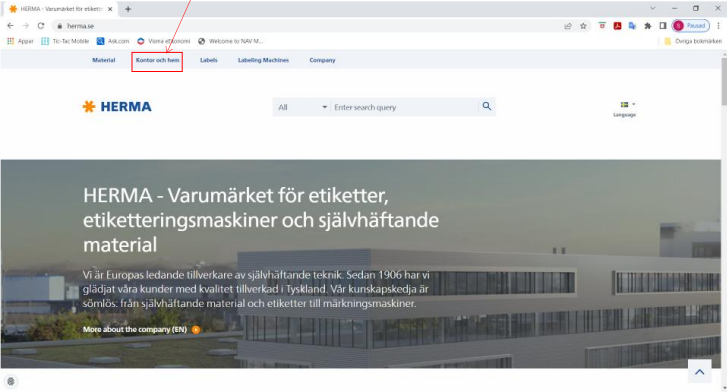
FAKTA FRÅN LIVSMEDELSVERKET  
SENAST UPDDATERAD – 20180820

2

Bild 3

Man kan köpa tomma etiketter hos bokhandlare eller beställa via nätet [www.herma.se](http://www.herma.se) ([kontor och hem/etiketter/för kontor och förvaltning/adressetiketter](http://www.herma.se/kontor-och-hem/etiketter/för-kontor-och-förvaltning/adressetiketter))  
Välj önskad etikettstorlek t.ex 99,1 – 33,9 som har nummer 4267.

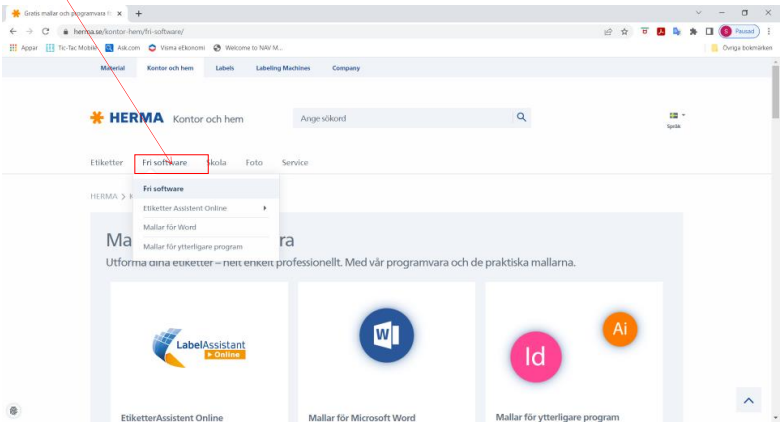
Logga in [www.herma.se](http://www.herma.se) o välj "Kontor och hem"



3

Bild 4

Välj Fri software



4

Bild 5

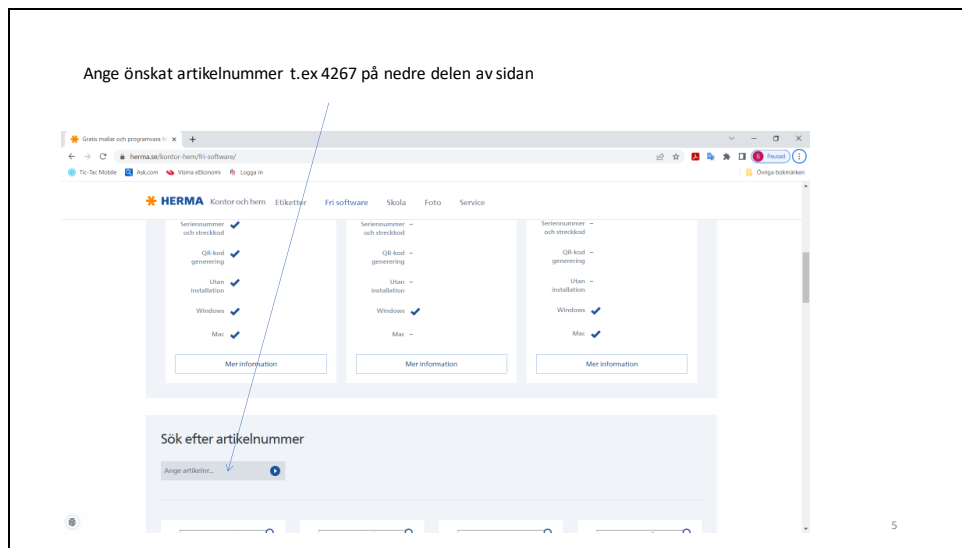


Bild 6

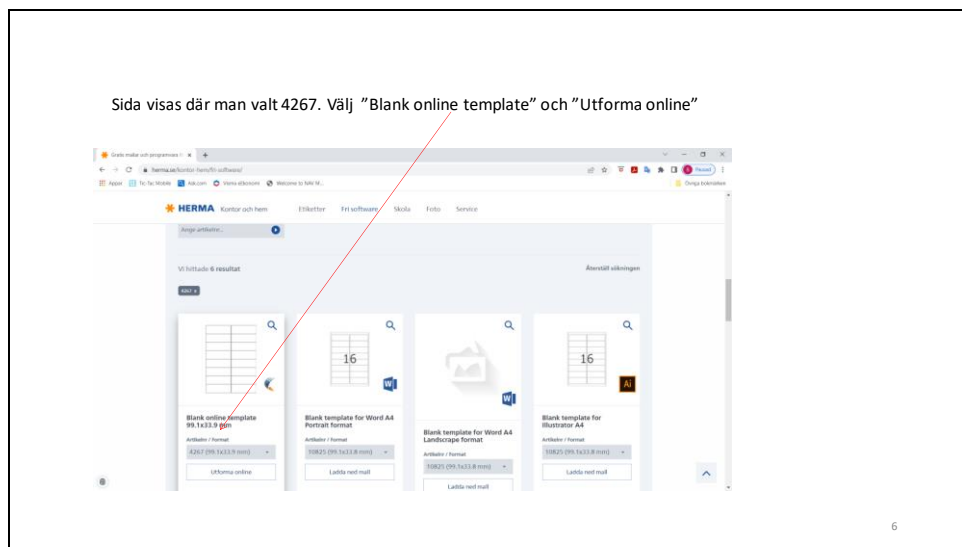


Bild 7

Nu kan man utforma etiketten. Följande uppgifter skall finnas (obligatoriskt):

**Beteckning** (ursprungsland och "honung" i beteckningen) t.ex **Svensk Honung**

**Nettovikt** t.ex **700 gram**

**Namn/Firmanamn/Tillverkare/Säljare** t.ex - **Sundbybergs & Spångaortens biodlarförening**  
[www.sundbybergsbf.se](http://www.sundbybergsbf.se)

**Bäst före datum** (datum för minsta hållbarhet) – **Två år från förpackningsdagen men det är producenten som garanterar att honungen håller en tillfredsställande kvalitet vid utgångsdatumet**

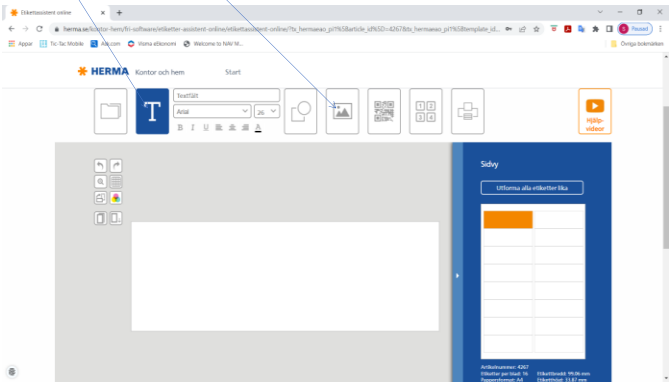
Förvaringsanvisningar (frivillig uppgift) - **Tätslutande lock, mörkt och svalt, ej över 15 °C. Undvik direkt solljus.**

7

Bild 8

Infoga Text (Beteckning, nettovikt, namn, bäst före datum)

Infoga önskad bild till etiketten



8

Bild 9

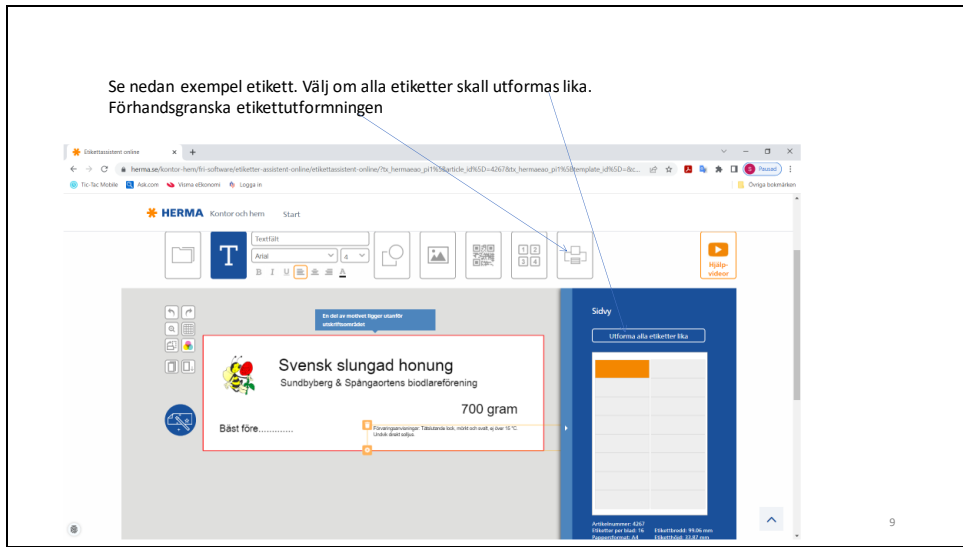


Bild 10

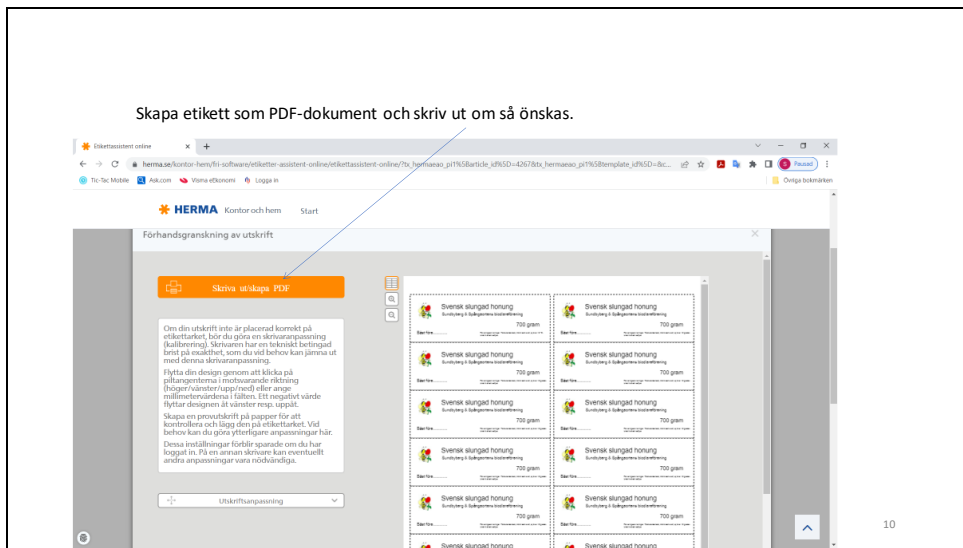


Bild 11

## Exempel på etikett

<p><b>Varufakta:</b> Honung som uppfyller krav på renhet/vattenhalt m.m.</p> <p><b>Förvaring:</b> Tätslutande lock, mörkt och svalt, ej över 15 grader. Undvik direkt solljus.</p> <p><b>Bäst före:</b> .....</p>	 <p><b>Svensk honung från Eggeby Gärd, Spånga</b> Sundbyberg och Spångaortens Biodlareförening <a href="http://www.sundbybergsbf.se">www.sundbybergsbf.se</a></p>	<p><b>Vikt:</b> .....</p>
---	--	-------------------------------

11

Bild 12

## Exempel på ytterligare etikett som man kan sätta på honungsburken (frivilligt...)

Bekläning.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (64-bit)

Arkiv Redigera Visa Sökbara Författare Hjälp

Hem Verktyg Förklaring.pdf

1 / 1 131%

<p>Nyslungad honung är flytande men kommer efter en tid att kristallisera och bli fast. Värm honungen försiktigt så blir den flytande igen.</p>	<p>Nyslungad honung är flytande men kommer efter en tid att kristallisera och bli fast. Värm honungen försiktigt så blir den flytande igen.</p>	<p>Nyslungad honung är flytande men kommer efter en tid att kristallisera och bli fast. Värm honungen försiktigt så blir den flytande igen.</p>
<p>Nyslungad honung är flytande men kommer efter en tid att kristallisera och bli fast. Värm honungen försiktigt så blir den flytande igen.</p>	<p>Nyslungad honung är flytande men kommer efter en tid att kristallisera och bli fast. Värm honungen försiktigt så blir den flytande igen.</p>	<p>Nyslungad honung är flytande men kommer efter en tid att kristallisera och bli fast. Värm honungen försiktigt så blir den flytande igen.</p>

12

Bild 13

