



Anvisningarna för god praxis i biodling

Versio 3, 30.9.2020



Denna anvisning för god praxis inom honungsproduktion har utarbetats av Finlands Biodlares Förbund (FBF). Genom att följa anvisningarna räcker det som beskrivning över egenkontrollen för en stor del biodlare, som ägnar sig åt småskalig honungsproduktion

Ansvarsperson Maritta Martikkala,
FBF

Anvisningar för god praxis i biodling

Genom att följa anvisningarna räcker det som beskrivning över egenkontrollen för en stor del biodlare, som ägnar sig åt småskalig honungsproduktion. Genom att lägga till detaljer om egen produktion och lokaler kan denna beskrivning utvidgas till en egenkontrollplan för en livsmedelslokal.

En honungsförpackningslokal är alltid en livsmedelslokal om där, förutom den egna honungen, packas andra producenters honung till salu, och den förpackade honungen inte kommer tillbaka för försäljning till den ursprungliga producenten.

Biodlare producerar även andra livsmedel än honung. Pollen, perga, drottningfodersaft, propolis eller drönarlarver kan också tas tillvara ur bikupor. Egna anvisningar för produktion av dessa kommer senare att utges, men skötsel av kupor, som producerar dessa produkter, omfattas av samma anvisningar för god praxis som för honungsproducerande kupor.

Denna anvisning upprätthålls av Finlands biodlares förbund. Biodlingsrådgivaren Maritta Martikkala ansvarar för upprätthållande av anvisningen (maritta.martikkala@hunaja.net).

Version 3. Helsingfors 30.9.2020.

Anvisningen uppdateras efter behov.

Omslagsbild Tarja Ollikka/ FBF

Innehållsförteckning:

1. Honungsproducent som livsmedelsproducent och försäljare
2. Översikt över faktorer som påverkar honungens kvalitet
3. Anvisningar för god praxis för honungsproduktion
4. Åtgärder i en situation där honungen återkallas
5. En mall för årliga minnesanteckningar.
6. Lagstiftningskrav

1. Honungsproducent som livsmedelsproducent och försäljare

I följande beskrivs **de anmälningar som biodlaren ska göra till myndigheterna** och om anmälningsmallen ska vara en beskrivning av egenkontrollen eller en plan för egenkontrollen. Mer information finns på FBF:s [Livsmedelsverkets webbplats](#).

En anmälan ska göras till djurhållarregistret över djurhållningsplatser och när djurhållningen på en sådan plats inletts och avslutats. Registrering av djurhållning och djurhållningsplats kan göras till den kommunala landsbygdsnäringsmyndigheten med hjälp av formulären nedan eller elektroniskt på <https://epr.ruokavirasto.fi>.



1.1 Biodlarens skyldigheter gentemot myndigheterna

- Anmäl [till djurhållarregistret](#) djurhållningsplatserna och när djurhållningen på en sådan plats inletts och avslutats.
- Meddela den kommunala myndigheten för livsmedelskontroll om den primära produktionsanläggningen:
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/primarproduktion-av-livsmedel/anmalan-om-ett-primarproduktionsstalle/>
- Alla formulär finns också i länkarna på FBF:s webbplats
www.mehilaishoitajat.fi/mehilaishoitajille/mehilaishoitajan-velvollisuudet/

1.2 Redovisningskrav för honungsproduktion

- En förteckning över bin ska föras över platsen för anläggningen (lagen om ett system för identifiering av djur 238/2010, artikel 21, jord- och skogsbruksministeriets förordning om identifiering av vissa djur 1123/2011, 3 §), förteckningen ska bevaras i 3 år
- För ämnen som köpts som foder till bin (socker, pollen, pollenersättning) förs register där det ska framgå var ämnena köpts in (förordning om livsmedelshygien 852/2004).
- Inköp av drottningar och bikupor måste journalföras (5 § i förordningen om primärproduktion) och uppgifterna sparas i 1 år
- Journal ska föras över möjliga läkemedel i bikupor och parasitbekämpningen och den ska innehålla information om de läkemedel som använts, datum och karenstider för behandlingarna ((förordning om livsmedelshygien 852/2004)
- Försäljning av honung skall journalföras (5 § i förordningen om primärproduktion) och uppgifterna sparas 1 år.
OBS! Försäljningstiden för honung är så lång att uppgifterna ska sparas tillräckligt länge.
- Honung är inte förknippad med sådana sjukdomar som skulle skada konsumenterna, men ändå måste resultaten av myndighetstillsyn sparas i minst 3 år i enlighet med 852/2004, bilaga I del A punkt III 8 e)

1.3 Verksamhetens omfattning och beskrivning av egenkontrollen eller en plan för egenkontrollen

A) Biodlare med små produktionsvolymerna för honung

- **Endast lokal honungsförsäljning (=i hela Finland)**
- **Årlig försäljning av honung direkt till konsumenter mindre än 2500 kg och mindre än 2500 kg till lokala butiker**

Biodlaren:

- 1) Gör [en anmälan om primärproduktionsplatsen](#) till sin egen kommuns livsmedelskontroll. Direktförsäljning till konsumenter måste framgå av anmälan om primärproduktion. Inga andra försäljningsmeddelanden behövs.
- 2) För journal över de årliga försäljningsvolymerna.
- 3) Journal ska föras över foder som använts (socker, pollen, övrigt tilläggfoder) och om använda medel för bekämpning av varroa (var ämnena inhandlats och de mängder som använts).



- 4) Arbetar med bearbetning och förpackning av honung i sådana lokaler och på ett sådant sätt att honungens konsumentkvalitet inte äventyras.

Detta är en lågrisks- och småskalig verksamhet som är föremål för många undantag i livsmedelslagstiftningen.

- inga analyser krävs på det vatten som används för kylning och rening
- ingen beskrivning över egenkontrollen krävs

Djurvälfärd, hygienrutiner, konsumentinformation, öppenhet, konfidentialitet och bra kundservice är centrala i verksamheten och försäljningen.

FBF rekommenderar att odlare som tillhör denna grupp följer anvisningarna för god praxis för biodlingssektorn, även om detta inte är obligatoriskt.

A) Biodlare med medelstora produktionsvolymerna för honung

- **Försäljning av honung över 2500 kg per år direkt till konsumenter eller**
- **mer än 2500 kg genom butiker, eller**
- **försäljning av honung till en förpackningsanläggning (även små mängder)**

Biodlaren:

- 1) Gör [en anmälan om primärproduktionsplatsen](#) till sin egen kommuns livsmedelskontroll.
- 2) agerar i enlighet med FBF:s anvisningar för god praxis **eller** gör sin egenkontrollbeskrivning i den mån verksamheten inte uppfyller Anvisningarna för god praxis

- 3) Om en biodlare **säljer mer än 2500 kg, per år direkt till konsumenterna** måste **en anmälan om livsmedelslokal** lämnas in. I detta belopp räknas direktförsäljning från primärproduktionsplatsen och egen torg- eller evenemangsförsäljning direkt till konsumenter.

- 4) För journal över de årliga försäljningsvolymerna.
- 5) Journal ska föras över foder som använts (socker, pollen, övrigt tilläggfoder) och om använda medel för varroabekämpning (var ämnena inhandlats och de mängder som använts).
- 6) Arbetar med bearbetning och förpackning av honung i sådana lokaler och på ett sådant sätt att honungens konsumentkvalitet inte äventyras.
- 7) Bevisar **verksamhetsställets vattenkvalitet** med hjälp av analyserade prover eller som anslutningen i ett vattenförsörjningsnät, till exempel genom faktura. Kvaliteten på det vatten som används ska analyseras vart tredje år. Det senaste provintyget för vattenprov skall bevaras.

C) Omfattande honungsproduktion

- **Biodlare som också bearbetar och säljer icke-egenproducerad honung**
- **Biodlare som producerar livsmedel av honung**
- Med undantag för biodlare som producerar mer än 2500 kg men säljer all honung till en förpackningsanläggning. Oberoende av produktionsvolymen är dessa odlare primärproducenter för vilka en beskrivning av egenkontroll är tillräcklig, dvs. de tillhör grupp B.

Biodlaren:

- 1) Gör [en anmälan om primärproduktionsplatsen](#) till sin egen kommuns livsmedelskontroll.



- 2) För journal över de årliga försäljningsvolymerna.
- 3) Journal ska föras över foder som använts (socker, pollen, övrigt tilläggfoder) och om använda medel för varroabekämpning (var ämnena inhandlats och de mängder som använts).
- 4) **Lämnar in en anmälan om livsmedelslokal till kommunens livsmedelskontroll.** Odlaren ska förpacka honungen i en förpackningslokal som anmälts som livsmedelslokal (förordning om livsmedelslokaler **1368/2011 Bilaga 1, kap.2**) och utarbeta en egenkontrollplan för den. Slungningslokalen behöver inte vara en livsmedelslokal. Om en aktör köper ramar från en annan odlare och slungar, förpackar och säljer honung från en annan odlare, måste dock en anmälan om livsmedelslokal lämnas in för slungningen.
- 5) Bevisar **verksamhetsställets vattenkvalitet** med hjälp av analyserade prover eller som anslutning till ett vattenförsörjningsnät, till exempel med en faktura. Kvaliteten på det vatten som används ska analyseras vart tredje år. Det senaste provintyget för vattenprov skall bevaras.

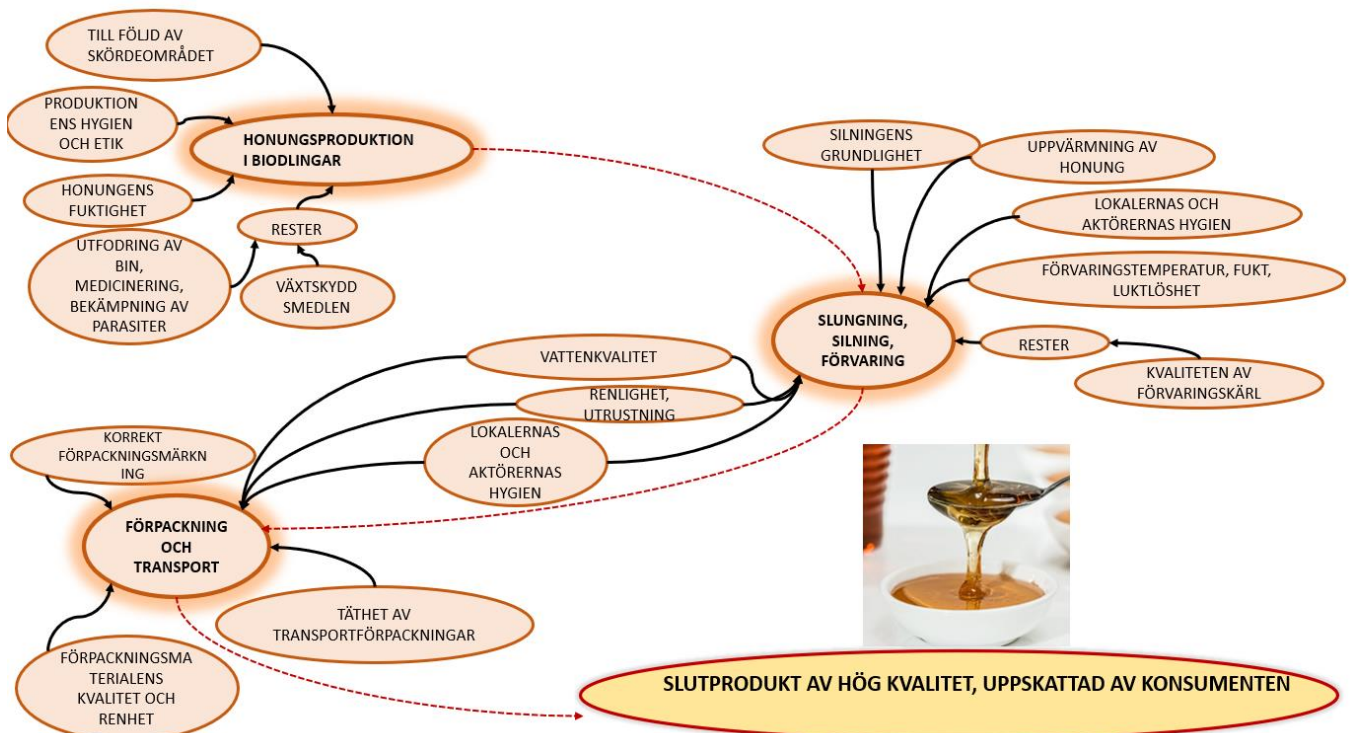
D) Export av honung till EU-och icke-EU-länder

Att exportera honung till ett annat EU-land är handel på den inre marknaden. Den egentliga exporten sker till icke-EU-länder.

Destinationslandet definierar exportvillkoren för produkten. Mer information om exportkraven finns tillgänglig på Livsmedelsverkets webbplats (www.ruokavirasto.fi) och från destinationslandets ambassad eller tillsynsmyndigheter.

Det exporterande företags honung skall förpackas i en förpackningslokal som deklarerats som en livsmedelslokal, för vilken det finns en plan för egenkontroll (se avsnitt C).

2. Översikt över faktorer som påverkar honungens kvalitet



3. Anvisningarna för god praxis för honungsproduktion

3.1 Honungens egenskaper och sammansättning

I jord- och skogsbruksministeriets förordning om honung honung (392/2015) anges exakt när en produkt kan säljas under namnet honung och vilken sammansättning som honungen ska ha om den ska säljas som honung.

Efter ursprung uppdelas honung i två huvudsorter: blomsterhonung och bladhonung, dvs. honungsdagg. Blomsterhonungen erhålls huvudsakligen från blommornas nektar. Bladhonung har huvudsakligen erhållits från sekret som utsöndras av bladlöss. Lössen tillgodogör sig en del av trädens vätska.

Honung är en övermättad sockerlösning som innehåller många andra sockerarter förutom druv-, frukt- och rörsocker. Dessutom innehåller honung andra ämnen som organiska syror, enzymer och fasta partiklar som har kommit in i honungen i insamlingsfasen. Färgen på honung kan variera från nästan färglös till mörkbrun. Honung kan ha en flytande, klibbig eller delvis eller helt kristalliserad sammansättning. Smak och arom varierar, men de härstammar från växter.

Om honung saluförs som sådan eller som ingrediens i ett livsmedel, får inga livsmedelsingredienser, inklusive livsmedelstillsatser som färger, tillsättas. Dessutom får inget annat än honung tillsättas den. Honung måste innehålla så få organiska eller oorganiska ämnen främmande för dess sammansättning som möjligt. Ingenting får avlägsnas från honung, med undantag för fasta föroreningar (bivaxsmulor o.dyl.). Undantaget är "filtrerad honung", som erhålls genom att avlägsna ett främmande oorganiskt eller organiskt ämne på ett sådant sätt att en betydande andel pollenpartiklar har avlägsnats.

Honung, med undantag av bagerihonung, får inte innehålla några främmande smaker eller lukter och får inte ha jästs eller vara nära jäsning. Honungens surhet får inte ha ändrats artificiellt och honung får inte ha upphettats på ett sådant sätt att dess naturliga enzymer antingen förstörts eller minskat avsevärt.

Honung är en sur lösning med ett pH på ca 3,9% och en vattenhalt vanligtvis mellan 16,5% - 17,5%. Dessutom har honung ett högt osmotiskt värde och antimikrobiella egenskaper. På grund av dessa egenskaper hos honung växer eller ökar ingen känd bakterie i honung, och honung är inget lättfördärligt livsmedel. Endast jäster kan leva och föröka sig i honung om den har en för hög vattenhalt. Eftersom honung är en hygrokopisk lösning binder den lätt fukt från luften. Därför får vattenhaltsprocenten i honung enligt den nämnda förordningen inte överstiga 20 % och i ljung och bagerihonung 23% honung, med låg risk för jästfermentering.

Kvaliteten på honung påverkas också av lagringstemperatur och -tid. Ju varmare honungen lagras, desto snabbare försämras dess kvalitet. Kvaliteten försämras särskilt snabbt när honungen värms till temperaturer över 40°C. Honungens kvalitet försämras gradvis även vid svalare temperaturer. Korrekt behandling och lagring av honung kan bedömas genom att bestämma honungens diastasaktivitet och HMF-halt. Enligt honungsförordningen (jord- och skogsbruksministeriet 392/2015) är honungens diastasaktivitet minst 8 och HMF-halten får inte, med undantag för bagerihonung, överstiga 40 mg/kg. HMF bildas i honung som en nedbrytningsprodukt av sockerarter.

Odlare med märket Gott från Finland förutsätts följa anvisningarna för god praxis och så att honungens vattenhalt är mindre än 19 % och HMF eller hydroximetylfurfuralhalt högst 15mg/kg.

Andra risker för honungskvaliteten är spår av främmande ämnen som kan komma från bekämpningsmedel som växterna besprutas med, läkemedel som ges till bina eller utrustning och kärl för honungsbearbetning. Honungskvaliteten kan också försämrats av främmande lukter och smaker i honungen.

Förr eller senare kristalliseras nästan alla typer av honung. Kristallisering orsakas av druvsocker, som försvinner från den övermättade lösningen genom kristallisering. Druvsockerhalten och kristalliseringsgraden för honung påverkas mest av de växtarter från vilka honungen samlats in.

Honung av låg kvalitet (ojämnt kristalliserad, osilad, uppvärmd eller jäst) kan säljas som **bagerihonung** med tilläggsmärkningen "endast för andra livsmedel och matlagning".

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om honung finns på FBF:s webbsidor <https://www.mehilaishoitajat.fi/mehilaishoitajille/hunaja-ja-sen-pakkaaminen/>. (Med förordningen i fråga har man infört rådets direktiv 2001/110/EG).

3.2. Verksamhet i biodlingar och andra lokaler än för bearbetning och lagring av honung

a. Biodling vanligt

Biodlaren sköter sina bin som produktionsdjur och ser till att bina är friska och har tillräckligt med utrymme, mat, vatten och skydd. På våren och hösten besöks biodlingen minst en gång i månaden, från juni till slutet av augusti minst varannan vecka.

Journal över förflyttning av bisamhällen ska föras plats-specifikt. Användningen av pesticider på åkrarna runt biodlingarna måste beaktas vid val av odlingsplats.

Under biodlingsarbetet läggs kupans ramar inte på marken, utan på en ren yta.

Vid biodlingen används inte repellerande produkter eller doftämnen. Ansträngningar görs för att minimera användningen av rökpustar, och endast rent brännbara organiska material som trä, murket trä, träpellets o.dyl. används som bränsle i rökpusten.

För ämnen som köpts som foder till bin (socker, pollen, pollenersättning) förs journal där det ska framgå var ämnena köpts in (förordning om livsmedelshygien 852/2004). Att använda sockerlösning är tillåtet endast som vinterfoder samt i kupor där foderförrådet är otillräckligt på våren. På detta sätt kan blandning av socker i honung förhindras. På hösten, efter att vinterfodringen börjat, avlägsnas honung inte längre från kupan för slungning.

b. Skydd av djurhållningsplatsen mot djursjukdomar

Enligt lagen om djursjukdomar 441/2013 och 7 § är den aktör som är ansvarig för en djurhållningsplats skyldig att sörja för att djurhållningsplatsens verksamhet är tillräckligt skyddad för djursjukdomar.

Det första och viktigaste skyddet mot bisjukdomar är att biodlaren vid förvärv av nya samhällen endast köper konstaterat sunda bisamhällen.



Enligt djursjukdomslagen (20 §) är en biodlare skyldig att informera den kommunala veterinären om han misstänker en ny allvarlig djursjukdom eller parasit som ska bekämpas (amerikansk yngelröta, skalbagge *Aethina tumida*, *Tropilaelaps*-kvalster). Enligt djursjukdomslagen (19 §) är biodlaren också skyldig att vidta prioriterade åtgärder för att förhindra spridning av misstänkt smitta inom djurhållningsplatsen till andra kupor och från djurhållningsplatsen till andra djurhållningsplatser.

Förflyttning av bisamhällen, som har amerikansk yngelröta eller bär sporer av bakterier (*Paenibacillus larvae larvae*), som förorsakar den, till en ny plats och andra bisamhällen utgör en risk för överföring och smitta av djursjukdomar till tidigare friska djur. Detta gäller även honung, yngelkakor och kakramar, där det föds upp yngel, som har vinterfoder och ur vilka man slungat honung. Bisamhället, som rövar foderresurser från ett annat samhälle eller lagerutrustning, en övergiven bikupa osv., är också kraftigt utsatt för sjukdomsspridning. Sjuka och försvagade samhällen och utrustning måste stängas eller utsatthet för röveri eller röveri på annat sätt förhindras.

Mer information om åtgärder mot yngelröta och andra bisjukdomar och deras behandling finns på FBF:s webbplats www.mehilaishoitajat.fi/mehilaishoitajille/mehilaistaudit/.

c. Bekämpning av varroa och medicinering av bin

Binas hälsostatus och antalet parasiter övervakas regelbundet. Det ska reageras utan dröjsmål på problemen.

Endast läkemedel som är godkända för produktionsdjur får användas i Finland. Journal ska föras över eventuell medicinering och parasitbekämpning i bikupor. I den allmänna förordningen om livsmedelshygien (852/2004 bilaga I, del A, punkt III 8b) föreskrivs att journalen skall innehålla uppgifter om de läkemedel som använts, till vilka kupor samt datum och karenstider för behandlingarna.

När det gäller bekämpning av parasiter med bekämpningsmedel skall de behandlade bikuporna och de använda medlen, mängden av medel som använts, tidpunkten för parasitbekämpning och anskaffningsstället för de använda medlen journalföras.

Förordningen om journalföring av medicinering av produktionsdjur (MMM 21/2014) föreskriver detaljerat kraven på medicinska journaler för medicinering med läkemedel som godkänts i Finland. Bevaringsperioden för journaler är fem år från den sista dosen av läkemedlet, oavsett om djuren lever eller inte

Medicinering av bin med ett mikrobiedödande läkemedel som antibiotika är inte i enlighet med god behandlingspraxis.
Bekämpning av parasiterande skadedjur med icke-naturliga syror (myr- och oxalsyra) och tymol ingår inte i god behandlingspraxis.

Användningen av andra ämnen (selektiva bekämpningsmedel) skapar en klar risk för rester i honung och vax. Enligt Finlands biodlares förbund måste deras användning därför undvikas. Det är förbjudet att använda alla illegala medicinska preparat.

I kampen mot varroa används ämnen som redan förekommer naturligt i honung: myrsyra, tymol och oxalsyra. Dessa tre ämnen är godkända för användning på bin (Fimeas förteckning över läkemedel och preparat för mänskligt bruk som på vissa villkor kan användas för produktionsdjur). Dessa bör dock inte



användas under skördeperioden så att deras koncentrationer i honung förändras, och ingen tymol alls ska användas på våren.

Läkemedel och bekämpningsmedel lagras korrekt inneslutna och märkta i andra lokaler än bearbetnings- och lagringslokaler för honung.

d. Skörd och kvalitet på honung

Vid skörd av honung ska det säkerställas att vattenhalten i honungen är tillräckligt låg (under 19 %) så att honungen inte ska börja jäsa. Kontrollen ska utföras antingen med hjälp av en vattenhaltsmätare eller genom ett skakningstest. Kakor vars honung ännu inte har täckts av bin skakas kraftigt med cellöppningen nedåt för att se om honung droppar ut från kakorna. Om det droppar ut honung, har honungen fortfarande en för hög vattenhalt för att slungas. I detta fall ska honungen lämnas kvar i kuporna för att torkas av bin. Minst 2/3 av den honung som skall slungas ska vara täckt av bin med ett vaxlock för att säkerställa att honungen är tillräckligt torr.

Utredningar och kontroller av bin och produkterna ska bevaras. Dessa handlar till exempel om resultaten av de kvalitetsstudier av honung utförda av FBF och som görs årligen på omkring hundra finska honungsprover.

3.3 Bearbetningslokaler för honung (slungning/förpackning/lagring)

a. Lokaler som lämpar sig för denna verksamhet

Honung behandlas i lokaler som är lätta att rengöra och där honungens kvalitet inte äventyras av damm, dofter, fukt och insekter eller andra skadedjur.

Honung behandlas i lokaler med:

- Tillräckligt med arbets-, lagrings- och bevaringsutrymme
- Nödvändig ventilation, temperatur och belysning för verksamheten finns
- Tillräckligt med tvättplatser för händer, kärl och utrustning
- Lämplig rengöringsutrustning och rengöringsmedel på sina speciella förvaringsplatser
- Vatten som uppfyller STM:s krav för hushållsvatten i små enheter.

De konstruktioner, beläggningar, material och utrustning som används ska vara lämpliga för kontakt med livsmedel. De måste också vara ändamålsenliga, lätta att rengöra och desinficera vid behov.

b. Lokalernas renhet, vattenkvalitet

Lokalerna ska noggrant rengöras vid verksamhetens början och vid behov under verksamheten. Vid behov (se s. 2. punkt 1.3 Verksamhetens omfattning) ska vattenanalys utföras i ett godkänt provningslaboratorium minst vart tredje år om det inte finns någon annan rapport om vattnets hygieniska nivå, såsom kommunala vattenförsörjningsstudier. De senaste resultaten av vattenanalyser bör sparas. Vidare, när en ny vattenkälla, till exempel en ny brunn tas i bruk, måste vattenanalyser genomföras och resultaten bevaras permanent.

Enligt primärproduktionsförordningen behöver vattenanalysen i primära produktionsrelaterade lokaler inte vara en fullständig analys av hushållsvatten, utan det krävs endast en analys av *Escherichia coli*,



intestinala enterokocker, lukt och färg (om det inte finns anledning att misstänka andra problem). Analyserna skall utföras på ett godkänt laboratorium www.ruokavirasto.fi/sv/laboratorietjanster/laboratorier-godkanda-av-livsmedelsverket/laboratorier-for-hushallsvatten/

c. Utrustningens skick och underhåll

De maskiner, den utrustning och de redskap som används samt kärnen ska vara lämpliga för kontakt med livsmedel och vara lämpliga för den avsedda användningen, lätta att rengöra och, i förekommande fall, att desinficera. Innan verksamheten påbörjas kontrolleras renheten organoleptiskt hos alla maskiner, utrustning, redskap och behållare.

På grund av sin surhet kan honung lätt korrodera vanligt järn och andra metaller. Om honungen är i direkt kontakt med metallytan ska metallbehållare vara gjorda av rostfritt stål. Inga kärl får innehålla förtenta eller lödda fogar eller rost, eftersom främmande ämnen ur dem kan lösas upp i honung.

Endast fetter som lämpar sig för livsmedelsbruk (t.ex. raffinerad vaselin eller matolja) eller bivax får användas för att smörja honungsslungor och annan utrustning som kan komma i kontakt med honung.

d. Skadedjur

Förekomsten av skadedjur (gnagare osv.) övervakas systematiskt och lämpliga kontrollåtgärder initieras när de upptäcks. I honungsbearbetnings- eller förrådslokaler är det endast möjligt att bekämpa gnagare med fällor.

Mer information finns i Livsmedelsverkets [anvisningar för bekämpning av skadedjur](#).

e. Avfallshantering

Avfall som uppstår i lokalerna samlas i lämpliga behållare och levereras främst för återvinning eller genom offentlig avfallshantering för bortskaffande, om återvinning inte är möjlig.

3.4. Verksamhet vid slungning av honung/ förpackning i lagringskärl

Slungning utförs i ren, för verksamheten lämplig klädsel. Händerna tvättas innan slungningen börjar, efter toalettbesök, pauser och vid behov under arbetet.

De apparater och behållare som används för bearbetning och lagring av honung tvättas och torkas före och vid behov under verksamheten.

Honung får inte vid något skede i behandlingen värmas till över 75 °C, och inte över 50 °C i över en timme och får inte lagras vid mer än 35 °C i förvaringskärl eller i ett värmerum i mer än ett dygn.

Om honungens temperatur höjs till över 30 °C, ska temperaturen övervakas och honungen kylas ned så snabbt som möjligt till lagringstemperatur.

FBF rekommenderar att honung aldrig värms upp till en temperatur över +40 °C
--

Yngelkakor ska inte slungas.



Lagringskärnen skall vara försedda med märkningar som visar slungningstiden med åtminstone ett års precision.

3.5. Verksamhet vid förpackning av honung i konsumentförpackningar eller för storhushåll

Låt honungen klarna i 2-3 dagar efter slungning och silning så att alla vaxsmulor kan stiga till honungens yta för att tas bort. Honung kan också kristalliseras enligt önskad kristallmodell. Kvaliteten på honungen bibehålls bäst om den förpackas omedelbart efter klarningen och eventuell kristallisering, utan att den behöver smältas för förpackning.

Om honungen smälts för att förpackas får den inte värmas upp i något skede av behandlingen till över 50°C i mer än en timme.

FBF rekommenderar att honung aldrig värms upp till en temperatur över +40 °C

Vid förpackning av honung säkerställs alltid den organoleptiska renheten hos både honung och förpackningsmaterial. Förpackningsmaterialet förvaras på en dammfri, torr och luktfri plats.

3.6 Märkning av förpackning

Alla honungsförpackningar för detaljhandeln (konsument- och storhushållsförpackningar) skall minst innehålla följande:

- livsmedlets namn
- producentens namn och adress (det är också en bra idé att ange förpackarens namn och adress om någon annan än producenten själv packar)
- ursprungsland/länder
- minsta hållbarhetstid (= bäst före-datum)
- livsmedelspartiets kod (t.ex. förpackningsdatum)
- innehållets kvantitet
- varningstext (Endast för barn över 1 år).

Ange i ursprungsmärkningen ett eller flera ursprungsländer där honungen insamlats. Om honungen skördats i Finland, anges "Ursprungsland: Finland".

Om honungen har sitt ursprung i mer än en medlemsstat eller ett tredje land får uppgiften ersättas med en av följande märkningar:

- blandning av honung producerad i EU
- Blandning av honung producerad utanför EU
- Blandning av honung producerad i och utanför EU

Bäst före-tidsgränsen för honung märks som två år från förpackningsdatum. Datummärkning (t.ex. Bäst före 29.7.2019) fungerar också som den nödvändiga koden för livsmedelspartiet. Märkning kan också göras med ett års precision (Bäst före slutet av 2019) eller en månads precision (Bäst före slutet av juli 2019) med en separat kod för livsmedelspartiet.

Honung är en produkt där ingenting har tillsatts, och märkningen behöver därför inte omfatta en näringsvärdesdeklaration. Näringsvärden behöver inte deklarerars för produkter som består av en enda ingrediens.

Obligatorisk märkning av färdigförpackade livsmedel måste göras på finska och svenska åtminstone för livsmedel som säljs i tvåspråkiga kommuner eller på annat sätt distribueras ut till dem. Om förpackad honung säljs eller på annat sätt endast distribueras ut i en enspråkig kommun ska obligatorisk märkning åtminstone göras på den berörda kommunens språk.

Vid försäljning av honung förpackad eller oförpackad för distansförsäljning (t.ex. på internet) måste den obligatoriska informationen om honung finnas tillgänglig innan ett köpbeslut fattas. Undantaget är dock den variabla informationen om honung, såsom livsmedelspartiets kod och bäst före-datum för förpackad honung, som måste finnas tillgänglig vid tidpunkten för honungens leverans. Om honung säljs oförpackad skall följande uppgifter lämnas: livsmedlets namn, ursprungsland och även bruks- och lagringsanvisningar, som avser varningsetiketten "Endast för barn över 1 år".

Förutom obligatoriska uppgifter kan förvarings- och bruksanvisningar tillhandahållas på förpackningen. Livsmedelsinformationen måste vara tydlig, korrekt och lättbegriplig. Förpackningen får inte innehålla vilseledande etiketter som "fri från tillsatser", eftersom honung inte får innehålla tillsatser.

Hälso- och näringspåståenden ska inte användas på honungsförpackningen eftersom sådana inte är godkända för honung.

Mer detaljerad information om den märkning som krävs finns på FBF:s webbsidor <https://www.mehilaishoitajat.fi/mehilaishoitajille/hunaja-ja-sen-pakkaaminen/>

3.7 Säkerställande av överensstämmelse med regler och säkerhet för kontaktmaterial

I upphandlingsskedet ska verksamhetsutövaren se till att material och produkter som kommer i kontakt med livsmedlet uppfyller de krav som ställs för dem. Vid inköp av material och produkter direkt från tillverkaren eller importören ska dokument, som visar att de överensstämmer med kraven, efterfrågas.

- Leverantören av materialet eller varan är skyldig att utfärda ett dokument om överensstämmelse (försäkran om överensstämmelse, livsmedelscertifikat) som anger att materialet eller varan uppfyller kraven i EU:s ramförordning 1935/2004. Dessutom måste plastmaterial uppfylla kraven i EU:s plastförordning 10/2011 och keramikförordningen 165/2006 (HIM).
- Enligt Livsmedelsverkets rekommendation ska handlingarna uppdateras minst vart tredje år.
- I behållare o.dyl. räcker det vanligtvis att de har en märkning för användning i livsmedel t.ex. glas-gaffel-symbolen, orden för användning i livsmedel, eller annan märkning som anger att behållarna eller produkterna lämpar sig för användning i livsmedel. Märkningar krävs dock nödvändigtvis inte för material och produkter som uppenbarligen är avsedda för matbordet, såsom skedar och gafflar.
- Vid inköp från en grossist kan ytterligare information om kontakt med livsmedel begäras, till exempel via e-postfrågeformulär, utan att dokumenten skickas till primärproducenten. När du köper från en grossist kan det också godkännas att livsmedelsanvändning endast framgår av produktens försäljningsbeteckning.

3.8. Verksamheten vid lagring och transport av honung

Honung lagras i täta, lockförsedda kärl på en torr plats. Långtidsförvaring sker bäst vid utomhustemperaturer i ett oisolerat, välventilerat lager som inte blir varmare i soligt väder än temperaturen i skugga. I ett lämpligt lager behåller honungen sin säljbara kvalitet i flera år.

Vid transport av honung måste transportmedlet och lokalerna vara rena. Konsumentförpackningarna transporteras i slutna lådor.

4. Åtgärder i händelse av återkallelse

Om en biodlare anser eller misstänker att en produkt som han eller hon tillverkar eller distribuerar inte uppfyller kraven på livsmedelssäkerhet (Livsmedlet anses inte vara säkert om det är hälsovådligt eller olämpligt som livsmedel, artikel 14 i direktiv 178/2002/EG) eller om märkningen, såsom namnet på livsmedlet, vilseleder väsentligt konsumenten (t.ex. produkten inte är honung), skall biodlaren omedelbart inleda förfaranden för att återkalla produkten från marknaden.

Aktörens skyldigheter vid återkallelse är följande:

- a) återkalla livsmedlet från marknaden (återkallande)
- b) underrätta tillsynsmyndigheterna om återkallelsen (kommunen och Livsmedelsverket)
- c) informera konsumenterna om produktens fel och orsaken till återkallelsen och om hur produkterna returneras (t.ex. återlämnande till inköpsstället).

Aktörerna inom livsmedelsbranschen ansvarar för återlämnande, reparation eller förstörelse av livsmedel som återkallats från marknaden.

Denna anvisning gäller inte återkallelser som företaget gör av andra skäl än produktsäkerhet eller vilseledande (t.ex. färgfel).

Återkallelseplanen, inklusive ovanstående funktioner, är en del av företagets plan för egenkontroll.

5. En mall för årliga minnesanteckningar

Odlarens namn _____

År _____ Produktiva kupor _____ Skörd _____ kg

- Tabellen fylls i årligen. Tabellen och andra anteckningar sparas i 2 år
- De punkter som fick omdömet "försvarlig" kommer att korrigeras till nästa skördesäsong. De punkter som bedöms vara underkända kommer att rättas till omedelbart.

	god	nöjaktig	försvarlig	underkänd
Högsta vattenhalt i förpackad honung, om den mäts	under 17,5 % <input type="checkbox"/> jäser inte	17,5 - 18 % <input type="checkbox"/> mycket låg risk	18 - 19 % <input type="checkbox"/> kommer att jäsa om ett år	över 19% <input type="checkbox"/> kommer att jäsa innan ett år
Vattenprovet har undersökts vart tredje år (om din egen brunn eller annan egen vattenkälla). datum:	ja <input type="checkbox"/>			nej <input type="checkbox"/>
Organoleptisk vattenkvalitet: datum:	inga främmande lukter, färger, smaker <input type="checkbox"/>	knappt märkbar lukt, smak eller färg <input type="checkbox"/>	tydligt märkbar lukt, smak eller färg <input type="checkbox"/>	stark lukt, smak eller färg <input type="checkbox"/>
Är förpackningarna försedda med obligatoriska märkningar: honung, innehållets kvantitet och ursprungsland, aktörens namn och adress. Inte för barn under 1 år. Bäst före. Livsmedelspartiets kod om tillämpligt. I tvåspråkiga kommuner obligatoriska märkningar på finska och svenska. <i>Motsvarande information anges också på båda språken i distansförsäljning.</i>	ja <input type="checkbox"/>			nej <input type="checkbox"/>
De frivilliga märkningarna som påståenden är i linje med lagen.	ja <input type="checkbox"/>			nej <input type="checkbox"/>
Förpackningsmaterial: Det finns bevis för att materialet är lämpligt för förpackning av honung. T.ex. anmälan om kravuppfyllelse kan uppvisas.	ja <input type="checkbox"/>			nej <input type="checkbox"/>
Anteckningar om foder- och varroabekämpningsmedel	inköpsställe	användningsmängd /kupa	kryss för alla kupor <input type="checkbox"/> eller markera kupans beteckning	
Socket för vinterfoder			åt alla <input type="checkbox"/>	
Socket för vårmätning			åt alla <input type="checkbox"/>	
Pollen eller annat tilläggfoder: vad och när?			åt alla <input type="checkbox"/>	
Myrsyra			åt alla <input type="checkbox"/>	
Tymol			åt alla <input type="checkbox"/>	
Oxalsyra			åt alla <input type="checkbox"/>	

Obligatoriska bilagor: Resultat av vattenkvalitetsanalyser minst vart tredje år om lokalerna för behandling av honung använder vatten från egen brunn eller annan egen vattenkälla.

6. Lagstiftningskrav

Anvisningarna för god tillverkningssed av honung inom honungsproduktionen bygger både på lagar och förordningar samt på branschens syn på god produktionsed. De lagar och förordningar som påverkar livsmedelsproduktionen av honung listas nedan. De grundläggande kraven på livsmedelshygien bygger på EU:s bestämmelser och kompletteras med nationella bestämmelser. Andra anvisningar i anvisningarna för god praxis bygger på branschens syn på god praxis i samband med hantering av produktionsrisker.

EU:s allmänna livsmedelsförordning 178/2002

Den föreskriver aktörernas ansvar, livsmedlens spårbarhet och återkallelse från marknaden.

EU:s förordning om livsmedelshygien 852/2004

Fastställer grundläggande krav på livsmedelshygien. Kraven på primärproduktion anges i förordningens bilaga I.

Livsmedelslagen 23/2006

En nationell rättsakt som genomför kraven på livsmedelsverksamhet enligt vilken andra nationella rättsakter, som rör sektorn, har antagits.

Statsrådets förordning om livsmedelstillsyn 420/2011

Denna förordnings 2 § fastställer innehållet i anmälan om primärproduktion och andra skyldigheter i samband med anmälan.

Statsrådets förordning

om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten 1258/2011

Definierar gränsen för småskalig honungsproduktion, som kan bedrivas med förenklade krav.

Förordning om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel 1368/2011 Bilaga 1, kapitel 2

Vatten som används i behandlingslokaler av honung måste uppfylla de krav som fastställs i social- och hälsovårdsministeriets förordning

om kvalitetskrav på hushållsvatten i små enheter (401/2001).

För ämnen som köpts in som foder till bin (socker, pollen, pollenersättning) journalförs var ämnena köpts in. (Kravet på foderredovisning grundar sig på den allmänna hygienförordningen 852/2004, bilaga I del A punkt III 8 a: art och ursprung i fråga om foder som ges till djuren.)

Journal ska föras över eventuell medicinering och parasitbekämpning i enlighet med 852/2004, bilaga I, del A, punkt III 8b.

Förordning om honung (392/2015)

Kraven på sammansättning och speciella märkningar (namn, ursprung och varningsmärkning att honung inte får ges till barn under 1 år) <http://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2015/20150392>

Förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation (1169/2011)

Andra krav för förpackningsmärkning av honung: aktörens namn och adress, bäst före-märkning, kvantitet av innehåll.

Om honungens näringsvärde rapporteras måste det vara i enlighet med förordningen om tillhandahållande av livsmedelsinformation.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20180101&qid=1565953644738&from=SV>

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (834/2014)

Språkrav och livsmedelspartiets kod <https://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2014/20140834>

Bestämmelser för kontaktmaterial för livsmedel (bl.a.: EG-förordningarna 1935/2004 och 10/2011; KTMa 165/2006)

De material som används för förpackning av honung måste vara lämpliga för förpackning av livsmedel.

Lagen om ett system för identifiering av djur (238/2010)

Jord- och skogsbruksministeriets förordning

om identifiering av vissa djur (1123/2011)

Biodlaren skall rapportera biodlingen till djurhållarregistret om djurhållningsplatser till den kommunala landsbygdsnäringsmyndigheten i sin egen kommun

Lagen om djursjukdomar (441/2013)

Den aktör som ansvarar för primärproduktionens djurhållningsplats ska upprätta en skriftlig beskrivning av djurhållningsplatsens sjukdomsskydd.

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om djursjukdomar som ska bekämpas och klassificeringen av dem (843/2013)

Enligt lagen om djursjukdomar ska en biodlare göra en anmälan till kommunalveterinären om han eller hon har anledning att misstänka en djursjukdom som ska bekämpas eller en ny allvarlig djursjukdom i sin biodling.

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om journalföring av medicinering av produktionsdjur (21/2014)

I förordningen beskrivs nationella krav på journalföring av medicinering