

Udskriftsdato: søndag den 28. juni 2026

BEK nr 1503 af 02/12/2025 (Gældende)

Bekendtgørelse om honning

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri,
Fødevarestyrelsen, j.nr. 2025-06903

Bekendtgørelse om honning¹⁾

I medfør af § 7, § 16, § 17, stk. 1, § 19, § 49, stk. 1, og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 32 af 14. januar 2025, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 7, nr. 3, i bekendtgørelse nr. 1721 af 30. november 2020 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser:

Anvendelsesområde og definitioner

§ 1. I denne bekendtgørelse fastsættes bestemmelser om varebetegnelser og mærkning samt regler om sammensætning af honning eller produkter heraf, som defineret i § 2 og bilag 1.

§ 2. Ved honning forstås det naturlige søde stof, der frembringes af *Apis mellifera*-bier på grundlag af plantenektar eller udsvedning fra planter levende dele eller ekskrementer fra plantesugende insekter på planter levende dele, som bierne opsuger, omdanner ved at blande dem med deres egne særlige stoffer, oplagrer, deponerer og lader modne i honningtavler.

Kendetegn og sammensætning

§ 3. Honning og produkter heraf skal opfylde kravene i bilag 2 vedrørende kendetegn og sammensætning.

§ 4. Honning må ikke tilsættes fødevaringredienser, herunder tilsætningsstoffer til fødevarer, ligesom andre tilsætninger end honning er forbudt, hvis produktet markedsføres som honning eller anvendes i et produkt, der er bestemt til konsum.

Stk. 2. Honning skal så vidt muligt være fri for uvedkommende organiske eller uorganiske stoffer.

Stk. 3. Hverken pollen eller andre af honningens karakteristiske bestanddele må fjernes, medmindre dette er uundgåeligt, når uvedkommende uorganiske eller organiske stoffer fjernes, jf. dog bilag 1, punkt 1, litra b, nr. 6.

§ 5. Honning må ikke

- 1) have en fremmed smag eller lugt,
- 2) være begyndt at gære,
- 3) have en kunstigt ændret surhedsgrad eller
- 4) være varmebehandlet således, at de naturlige enzymer er blevet ødelagt eller væsentligt svækket.

Stk. 2. Undtaget fra bestemmelserne i stk. 1, nr. 1, 2 og 4, er bagerihonning, som defineret i bilag 1, punkt 2.

Varebetegnelser

§ 6. Betegnelsen »honning« er forbeholdt det i § 2 definerede produkt og skal i handlen benyttes som betegnelse for dette produkt.

Stk. 2. Varebetegnelserne i bilag 1, punkt 1 og 2, er forbeholdt de i bilaget definerede produkter og skal i handlen benyttes som betegnelse for dem.

Stk. 3. Betegnelsen »honning« kan anvendes i stedet for varebetegnelserne angivet i denne bestemmelses stk. 2, dog ikke for så vidt angår tavlehonning, honning med stykker af honningtavler og bagerihonning.

§ 7. Med undtagelse af bagerihonning, kan varebetegnelsen suppleres med angivelser vedrørende honningens:

- 1) Oprindelse fra blomsterarter eller planter, hvis produktet helt eller hovedsageligt stammer derfra og besidder den angivne oprindelses organoleptiske, fysisk-kemiske og mikroskopiske egenskaber.
- 2) Regionale, territoriale eller topografiske oprindelse, hvis produktet helt hidrører fra det angivne sted.
- 3) Specifikke kvalitetskriterier.

§ 8. Når bagerihonning anvendes som ingrediens i en sammensat fødevarer, kan betegnelsen »honning« anvendes i varebetegnelsen for den sammensatte fødevarer i stedet for betegnelsen »bagerihonning«. Dog skal det af ingredienslisten fremgå, at der er anvendt bagerihonning.

Supplerende mærkningsbestemmelser

§ 9. Det oprindelsesland, hvor honningen er høstet, skal angives på etiketten. Hvis honningen har oprindelse i mere end ét land, skal de oprindelseslande, hvor honningen er høstet, angives på etiketten i det primære synsfelt i aftagende størrelsesorden efter deres andel i vægt sammen med den procentdel, som hver enkelt af disse oprindelseslande udgør. Der tillades en tolerance på 5 % for hver individuel andel i blandingen, der beregnes på grundlag af den erhvervsdrivendes sporbarhedsdokumentation.

Stk. 2. Hvis antallet af oprindelseslande for honning i en blanding er større end fire, og de fire største andele udgør mere end 50 % af blandingen, er det tilladt alene at angive procentdelen for de fire største andele, mens de resterende oprindelseslande skal angives i aftagende størrelsesorden uden procentdel.

Stk. 3. Ved pakninger indeholdende nettomængder af honning på under 30 g kan oprindelseslandenes navne erstattes af en kode på to bogstaver i overensstemmelse med tobogstavskoden (alpha-2) i den seneste gældende udgave af den internationale ISO-standard 3166-1.

§ 10. Eftersom pollen er en naturlig karakteristisk bestanddel i honning, betragtes pollen ikke som en ingrediens som omhandlet i artikel 2, stk. 2, litra f, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 1169/2011 om fødevarerinformation til forbrugerne, i de produkter, der er defineret i bilag 1 til denne bekendtgørelse.

§ 11. For bagerihonning skal angivelsen »kun til madlavning« anføres på etiketten tæt ved varebetegnelsen.

§ 12. For bagerihonning skal den fulde varebetegnelse, som er anført i bilag 1, punkt 2, klart fremgå af bulkcontainere, emballage og salgsdokumenter.

§ 13. Detailpakninger af honning skal have en advarselmærkning, hvor det klart fremgår, at produktet ikke bør gives til børn under 1 år.

Straffebestemmelser

§ 14. Med bøde straffes den, der overtræder §§ 3-4, § 5, stk. 1, §§ 6-9 eller §§ 11-13.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med fortsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare herfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens kapitel 5.

Ikrafttrædelses- og overgangsbestemmelser

§ 15. Bekendtgørelsen træder i kraft den 14. juni 2026.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 774 af 4. juni 2015 om honning ophæves.

Stk. 3. Produkter, der er bragt i omsætning eller mærket i overensstemmelse med bekendtgørelse nr. 774 af 4. juni 2015 om honning inden den 14. juni 2026, kan fortsat markedsføres, indtil lagrene er opbrugt.

Fødevarestyrelsen, den 2. december 2025

KENNETH VANG JOENSEN

/ Marianne Øhlenschläger Larsen

- ¹⁾ Bekendtgørelsen gennemfører Rådets direktiv 2001/110/EF af 20. december 2001 om honning, EF-Tidende 2002, nr. L 10, side 471, senest ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2024/1438 af 14. maj 2024 om ændring af Rådets direktiv 2001/110/EF om honning, 2001/112/EF om frugtsaft og visse lignende produkter bestemt til konsum, 2001/113/EF om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme bestemt til konsum og 2001/114/EF om visse former for konserveret helt eller delvis inddampet mælk bestemt til konsum, EU-Tidende, L af 24. maj 2024.

Navne, produktionsbetegnelser og definitioner**1. De vigtigste honningstyper er følgende:**

- a) Efter oprindelse
 - 1. Blomsterhonning
Honning som hidrører fra plantenektar.
 - 2. Honningdughonning
Honning, som hovedsagelig hidrører fra ekskretion fra plante-sugende insekter (Hemiptera) på planter levende dele eller fra udsvedning fra planter levende dele.
- b) Efter udvindingsmåde og/eller præsentationsmåde
 - 1. Tavlehonning
Honning, som er oplagret af bierne i celler uden bilarver i tavler, som bierne selv kort før har bygget, eller i fine kunstavler af ren bivoks, og som sælges i forseglede tavler, hele eller delte.
 - 2. Honning med stykker af honningtavler
Honning, som indeholder et eller flere stykker tavlehonning.
 - 3. Afdryppet honning
Honning, som er udvundet ved afdrypning af de ikke-forseglede tavler uden bilarver.
 - 4. Slynget honning
Honning, som er udvundet ved slyngning af de ikke-forseglede tavler uden bilarver.
 - 5. Presset honning
Honning, som er udvundet ved presning af tavler, der ikke indeholder bilarver, uden varme eller ved svag varme, højst 45 °C.

2. Bagerihonning

Honning, der:

- a) er egnet til industriel brug eller som ingrediens i fremstillingen af andre fødevarer, og som
- b)
 - 1. kan have en fremmed smag eller lugt, eller
 - 2. kan være begyndt at gære eller er gæret eller
 - 3. kan have været opvarmet for meget eller
 - 4. er udvundet ved fjernelse af uvedkommende uorganiske eller organiske stoffer på en sådan måde, at der fjernes en betydelig mængde pollen.

Honnings kendetegn og sammensætning

Honning består hovedsagelig af forskellige former for sukker, især fruktose og glukose samt andre stoffer såsom organiske syrer, enzymer og faste partikler fra indsamlingen af honning. Farveskalaen går fra næsten farveløs til mørkebrun. Honning kan være flydende, klæbrig eller krystalliseret (helt eller delvis). Smagen og aromaen varierer, men stammer fra oprindelsesplanten.

Honning, der markedsføres som honning, eller som anvendes i et produkt, der er bestemt til konsum, skal have følgende sammensætning:

1. Indhold af sukker**1.1. Fruktose og glukose (i alt)**

- | | |
|--|-------------------|
| - Blomsterhonning | mindst 60 g/100 g |
| - Honningdughonning, ren eller blandet med blomsterhonning | mindst 45 g/100 g |

1.2. Saccharose

- | | |
|--|------------------|
| - Generelt | højst 5 g/100 g |
| - Robinie (<i>Robinia pseudoacacia</i>), Lucerne (<i>Medicago sativa</i>), <i>Banksia menziesii</i> , <i>Hedysarum</i> , <i>Eucalyptus camadulensis</i> , <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , <i>Citrus</i> spp. | højst 10 g/100 g |
| - Lavendel (<i>Lavandula</i> spp.), Hjulkrone (<i>Borago officinalis</i>) | højst 15 g/100 g |

2. Vandindhold

- | | |
|---|------------|
| - Generelt | højst 20 % |
| - Lyng (<i>Calluna</i>) og bagerihonning generelt | højst 23 % |
| - Bagerihonning fra lyng (<i>Calluna</i>) | højst 25 % |

3. Indhold af ikke-vandopløselige stoffer

- | | |
|-------------------|-------------------|
| - Generelt | højst 0,1 g/100 g |
| - Presset honning | højst 0,5 g/100 g |

4. Elektrisk ledningsevne

- Honning, som ikke er anført nedenfor, ren eller blandet højst 0,8 mS/cm
- Honningdug- og kastanjehonning, ren eller blandet, bortset fra honning, som er anført nedenfor mindst 0,8 mS/cm
- Undtagelser: Almindelig jordbærtræ (*Arbutus unedo*),
klokkelyn (*Erica*), Eukalyptus, lind (*Tilia* spp.), lyng (*Calluna vulgaris*), (*leptospermum*
Melaleuca spp.)

5. Indhold af frie syrer

- Generelt højst 50 milliækvivalenter pr. kg
- Bagerihonning højst 80 milliækvivalenter pr. kg

6. Diastatisk indeks samt indhold af hydroxymethylfurfural (HMF) – bestemt efter behandling og blanding

a) Diastatisk indeks (Schade-skalaen)

- Generelt, bortset fra bagerihonning mindst 8
- Honning med lavt naturligt enzymindhold (f.eks. citrus-honning) og et HMF-indhold på ikke over 15 mg/kg mindst 3

b) HMF

- Generelt, bortset fra bagerihonning højst 40 mg/kg (jf. dog litra a, andet led)
- Honning med deklareret oprindelse fra områder med tropisk klima, ren eller blandet højst 80 mg/kg