



Juni 2026
Version 1.6 (rt)

Vejledning for honning i forbindelse med salg til detailhandel

Formålet med denne vejledning for honning er at sikre gode, sikre og lovlige fødevarer til kunderne. Vejledningen skal ses som et uddrag af gældende lovgivning.

Husk at det altid er producentens/leverandørens ansvar at sikre, at honningen lever op til gældende lovgivning.

Hvad er honning?	Definition: Ved honning forstås det naturlige søde stof, der frembringes af <i>Apis mellifera</i> -bier [honningbier] 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 (<u>"honningbekendtgørelsen" §2</u>)
	Kvalitetskrav (ifølge "honningbekendtgørelsen"): Honning må ikke tilsættes fødevaringredienser, herunder tilsætningsstoffer. Det er ikke tilladt at tilsætte andre tilsætninger, end honning, hvis produktet markedsføres som honning eller skal bruges i et produkt, der skal spises. Honning skal så vidt som muligt være fri for uvedkommende organiske eller uorganiske stoffer. Pollen eller honningens karakteristiske bestanddele må ikke fjernes, medmindre dette er uundgåeligt, når uvedkommende uorganiske eller organiske stoffer fjernes. Honning må ikke: - Have en fremmed smag eller lugt. - Være begyndt at gære. - Have en kunstigt ændret surhedsgrad. - Være varmebehandlet således, at de naturlige enzymer er blevet ødelagt eller væsentligt svækket.
	Honning er et naturprodukt, derfor kan farve, smag og konsistens variere for hver produktion.
Mærkning	Oprindelse: Honningen skal være dansk og skal være mærket med dansk oprindelse. Oplysningen om dansk oprindelse kan suppleres med f.eks. bynavn eller område.
	Varebetegnelse: Honning Ifølge <u>"honningbekendtgørelsen" §§6-8</u> må betegnelsen honning <i>kun</i> anvendes for et produkt, der er i overensstemmelse med ovenfor nævnte definition



Juni 2026
Version 1.6 (rt)

	(honningbekendtgørelsens §2), og skal i handlen benyttes som betegnelse for dette produkt. Bedst før...: Ifølge <u>bilag X pkt. 1c i ”mærkningsforordningen”</u> skal datoen for mindste holdbarhed omfatte en angivelse i ukodet form af den pågældende dag, måned og evt. det pågældende år i nævnte rækkefølge. Dog er det for fødevarer med en holdbarhed over 3 måneder, men ikke over 18 måneder, tilstrækkeligt at angive måned og år. Forsyner honningen med angivelse af både DD.MM.ÅÅ er det ikke nødvendigt at angive Lot-nummer (se herunder). Lot nummer: Honning mærket med Bedst før... angivet som DD.MM.ÅÅ behøver ikke være forsynet med Lot nummer. I ”mærkningsbekendtgørelsens” §19 fremgår det, at: <i>Bestemmelsen i §16, stk. 1 finder ikke anvendelse på fødevarer, som er mærket med holdbarhedsdato, hvis datoen er anført ukodet og mindst omfatter dag og måned i nævnte rækkefølge.</i> Ingrediensliste: Honning er ifølge <u>mærkningsforordningens artikel 19, pkt. e (i)</u> fritaget for kravet om en ingrediensliste, da varen kun består af en enkelt ingrediens og denne derfor er identisk med varebetegnelsen. Næringsdeklaration: Honning er ifølge <u>mærkningsforordningens bilag V pkt. 1</u> fritaget for kravet om obligatorisk næringsdeklaration, da der er tale om et uforarbejdet produkt bestående af kun en enkelt ingrediens. Næringsindhold pr. 100 g: Energi 1420KJ/340 kcal., Fedt 0 g – heraf mættede fedtsyrer 0 g, Kulhydrater 83 g – heraf sukkerarter 83 g, Protein 0 g, Salt 0 g Advarselmærkning: Honning bør ikke gives til børn under 1 år.
Holdbarhed	Velbehandlet og korrekt opbevaret honning har en holdbarhed på 18 måneder.
Opbevaring	Honning skal opbevares tørt og køligt. Bør ikke udsættes for direkte sollys.
Registrering	Ifølge <u>Dyresundhedsloven</u> er det pr. 21. april 2021 <i>obligatorisk</i> for biavlere at være registreret i Centralt BigårdsRegister (CBR) hos Landbrugsstyrelsen. Ifølge <u>autorisationsvejledningen</u> må biavlere detailpakke og sælge honning uden mængdebegrænsning til detail- og engrosvirksomheder i hele Danmark uden registrering hos Fødevarestyrelsen. Biavlere må desuden sælge honning direkte til forbrugeren uden registrering hos Fødevarestyrelsen.
Allergener	Honning er ikke opført i <u>mærkningsforordningens bilag II</u> om stoffer eller produkter, der forårsager allergier eller intolerans.
Mikrobiologi	Honning er en uproblematisk fødevarer med antibakterielle egenskaber.



Juni 2026
Version 1.6 (rt)

	Iflg. EU forordning nr. 2073/2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer fremgår det af bilag I, kapitel 1 Fødevarer sikkerhedskriterier, at ” <i>Regelmæssig undersøgelser ud fra kriteriet er under normale omstændigheder ikke hensigtsmæssigt for følgende spiseklare fødevarer: ..., honning, ...</i> ” (note 4 i bilag I, kapitel 1).
Egenkontrol	Alle biavlere, uanset mængde og afsætningsvej, skal overholde reglerne for god produktionspraksis, herunder god hygiejne og egenkontrol. Danmarks Biavlerforening har udarbejdet en branchekode for honningproduktion. Et udfyldt skema i branchekoden er biavlerens dokumentation for egenkontrol. Branchekode for honningproduktion kan findes på dette link: https://www.biavl.dk/medlemmer/videnbank/behandling-og-opbevaring/branchekode/ Branchekoden er senest vurderet af Fødevarestyrelsen i 2024.
Emballage	Der anvendes udelukkende fødevareregodkendte materialer

Dokumentet er lavet på baggrund af:

Bekendtgørelse nr. 1503 af 2. december 2025 om honning (Honningbekendtgørelsen)

Bekendtgørelse nr. 1355 af 27. november 2015 om mærkning m.v. af fødevarer (Mærkningsbekendtgørelsen)

EU-forordning nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugerne m.m. (Mærkningsforordningen)

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/429 af 9. marts 2016 om overførbare dyresygdomme og om ændring og ophævelse af visse retsakter på området for dyresundhed. (Dyresundhedsloven)

Vejledning nr. 9164 af 27. februar 2025 om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v. (Autorisationsvejledningen)

Branchekode for honningproduktion 2024