

# Honungsringen ekonomisk förening

*Kontrollerar ursprung och kvalitet*

Stockholm 2015-11-05

Jordbruksverket  
Avel- och djurhållningsenheten  
551 82 Jönköping

## Rapport om Honungsringen ekonomisk förening aktivitet genom NP 2014/2015, 1/9 2014– 31/8 2015

### Sammanfattning

Ett antal honungsprover har inköpts från olika källor, stora butikskedjor och mindre företag. Anledning är att för många år sedan fanns rapporter om förfalskad honung som såldes i Sverige. Förutom ren utblandning med otillåtna produkter som nedbruten stärkelse förekom även ommärkning av ursprungsland. Detta kunde innebära att honung försett med importförbud på grund av förekomst av t ex antibiotika slussades via tredje land ut på världsmarknaden. Honungsringen bildades för att arbeta med analys av honungen ursprung och kvalitet i ett försök att motverka felaktigheter. På senare tid har det framkommit att honung är en populär produkt för kriminella organisationer att använda för sin lukrativa verksamhet.

### Inledning

Styrelsen i Honungsringen beslöt att göra en genomgång av den honung som finns på butikshyllorna i några större kedjor, ICA, KF, Hemköp, Citygross och Willys. Vissa mindre butiker besöktes också. Flera butiker tillhör samma grossist men kan ändå ha olika produkter på hyllan. Inköpen har huvudsakligen gjorts från november till mars då det mesta av småodlarnas honung på hyllorna sålt slut. Vi bedömer att vi på så sätt får de större tapparnas honung. De som kan ha störst vinst av att fuska. Totalt inköptes 43 prov varav 20 med svenskt ursprung, 5 EU/ickeEU, 3 EU, 1 från respektive Mexico, Turkiet och Grekland, 2 från Italien, 2 från Rumänien och 2 från Polen. Proven analyserades på ett välrenommerat laboratorium i Tyskland med avseende på vad laboratoriet kallar kommersiell analys dvs att honungen uppfyller honungsdirektivet, SLVFS 2003:10. Analyserna har tidigare utökats med att analysera bly-halt på vissa prov. Bly kan förekomma i svensk honung genom kontaminering från luften och inte i större utsträckning från olämplig utrustning Halterna har varit låga och omöjliga att påverka varför vi beslöt att inte göra fler analyser. Branschriktlinjerna rekommenderar att i möjligaste mån byta ut gammal utrustning för att undvika kontaminering från förtent utrustning. Antibiotika har analyserats i såväl honung som vax utan att detta kunnat detekteras.

Av de 43 proven var 7 helt underkända, se tabell. De underkända proven verkade ha varit utsatt för hög värme under lång tid som resulterade i hög halt av HMF (hydroxymetylfufural) och ett lågt enzymvärde. De producerande företagen hävdade att de haft godkända nivåer vid packning och att påverkan skett under lagring. Det är dock anmärkningsvärt att 18 av 43 hade ett HMF-värde över 15 som är Tysklands, Finlands och Svenskt Sigills gränsvärde för godkänd honung. Detta kan tyda på en ovarsam hantering eller lagring av honungen. Honung anses som en stabil produkt när den är slungad och tappad i större kärl och lagras ibland inför ett sämre honungsår med högre pris. Ett prov uppvisade en låg enzymaktivitet men eftersom den producerats i Mexico kan man anta att den kan komma från apelsin eller akacia som normalt ger låga enzymnivåer anses den som godkänd.

9 sorter av flytande honung analyserades inte minst för att konstatera om den varit för mycket uppvärmd. Vissa sorter, akacia, är naturligt flytande som ett resultat av kvoten glukos/fruktos. Man försöker också att få svensk honung flytande genom att selektera honung med rätt g/f kvot och lösa alla kristaller genom en försiktig uppvärmning. Detta kan förorsaka höga HMF-värden och sänkt enzymaktivitet. Att späda ut flytande honung med nedbruten stärkelse är lätt men inga sådana förfalskningar kunde påvisas.

Livsmedelsverket vill att biodlarna ska kontrollera att kloramfenikol inte förekommer i vax. Verket anser att vax inte är livsmedel och att de därmed inte behöver ansvara för kontrollen. Vax äts visserligen inte normalt i Sverige men i andra länder används det som ett slags tuggummi. Livsmedelsverket ställer krav på andra förpackningar. Vax måste anses som binas egen förpackning och borde därför ingå i verkets uppdrag att kontrollera livsmedelsförpackningar.

Resultaten presenteras i tabellform i slutet rapporten.

Honungsringen har anlåtats som konsult för bedömning av produktionsanläggning och honung från enskilda packare. Kostnaden för detta har debiterats det inspekterade företaget och ingår inte i projektet men ger ytterligare kunskap för bedömning av svensk honung.

Calle Regnell  
Ordförande

## **Sammanställning av analysresultat**





