

Honungsbedömningsreglemente

Fastställt av riksförbundsmötet 2007

1.

Syfte och omfattning

Syftet med honungsbedömningsreglementet är att

-hjälpa alla biodlare att använda den honungsberedningstradition som är grunden för att uppnå ett godkänd honungsprov enligt reglementet

-förse marknaden med den naturliga kvalitetsprodukt som kunderna förväntar sig.

-beakta tillämplig lagstiftning

-värna om SBR´s varumärke, etiketten med slingan.

Honung som förpackas och märks med denna etikett är kontrollerad och godkänd av kunniga biodlare enligt reglementet.

2.

Organisation

Varje lokalförening är skyldig att organisera en bedömningskommitté som kontrollerar och godkänner medlemmarnas honung och förpackning.

Lokalföreningens styrelse ansvarar för att bedömningskommitté organiseras och består av minst 3 kunniga honungsbedömare. Provinlämning görs enligt föreningens regler till förtroendevald som inte ingår i bedömningskommittén. Proverna ska vara anonyma för kommittén vid bedömningen. Provburkar och bedömningskort numreras och provburksägaren hålls hemlig tills bedömningsprotokollet är ifyllt. Kommittén bedömer honungsprover vid ett antal tillfällen per år enligt beslut i varje förening.

3.

Honungsprov och arbetssätt

Den medlem som önskar använda SBR´s etikett lämnar prov från egen skörd till bedömning i representativ provförpackning men utan etikett. Endast glasburk är godkänd som provförpackning, platsburkar är inte tillräckligt genomsynliga för renhetsbedömningen. Lämplig förpackningsstorlek, 350, 500 eller 700 gram.

Varje prov ska bedömas av alla representanterna i kommittén. Vattenhaltsbestämning ingår alltid vid bedömning.

4.

Bedömningsprotokoll och bedömningskort

Kommittén ska föra protokoll som förvaras/arkiveras hos lokalföreningen. I protokollet ska provnummer, namn och medlemsnummer på provens ägare noteras samt poängtal och poängsumma. Vid poängavdrag ska skälen till detta noteras.

För varje honungsprov ska det utfärdas ett bedömningskort (lämnas av biodlaren tillsammans med honungsprovet) På bedömningskortet ska provets löpnummer och året för bedömningen samt

bedömningstal, poängtal och poängsumma enligt särskilda normer föras in. Dessutom ska eventuella fel anges.

Råd till biodlaren/provägaren om förbättringar, är en mycket viktig del av bedömningskommitténs uppgift. Poängavdrag ska alltid leda till kommentarer på kortet allt för att säkra honungsberedningen och förse marknaden med en naturlig kvalitetsprodukt.

Bedömningskortet ska returneras ifyllt till biodlaren senast en vecka efter bedömningen.

Proverna behålls minst 3 månader av kommittén efter det att bedömningskortet utfärdats för att ge möjlighet för provets ägare att överklaga bedömningen.

5.

Överklagande av bedömning

Medlem som är missnöjd med bedömningskommitténs beslut har rätt att inom en månad efter beslutets utfärdande, överklaga beslutet hos distriktsstyrelsen. Ett nytt honungsprov, enligt tidigare beskrivning, ska lämnas till distriktsstyrelsen i samband med överklagandet.

Innan distriktsstyrelsen, eller dess bedömningskommitté tar ställning till överklagandet, ska den från lokalföreningen begära in det prov som medlemmen menar vara felaktigt bedömt jämte tillhörande bedömningsprotokoll för jämförelse. Resultatet av den nya bedömningen delges såväl medlemmen som lokalföreningen.

Principer för poängvärdering av honung i provförpackning

6.

Bedömningstal och poängvärden

Vid bedömning av honung i konsumentförpackning värderas följande 5 egenskaper:

- | | |
|--------------------------|-----|
| 1. renhet | =12 |
| 2. konsistens/vattenhalt | =10 |
| 3. förpackning | =6 |
| 4. lukt och smak | =4 |
| 5. färg | =1 |

Var och en av dessa egenskaper hos provet bedöms särskilt och ges någon av följande s k bedömningstal: 3,0 – 2,5 – 2,0 – 1,5 – 1,0 - 0,5 eller 0. Ju bättre egenskapen är, desto högre bedömningstal får den.

7.

Poängtal, poängsumma

Det bedömningstal man ger varje egenskap multipliceras med poängvärdet enligt föregående punkt. Följande poäng kan uppnås:

- | | |
|--------------------------|----------------|
| 1. renhet | högst 36 poäng |
| 2. konsistens/vattenhalt | högst 30 poäng |
| 3. förpackning | högst 18 poäng |
| 4. lukt och smak | högst 12 poäng |
| 5. färg | högst 3 poäng |

Summa: högst 99 poäng

Den uppnådda poängsumman är ett mått på honungens och förpackningens kvalitet och är en grund för medlemmens rätt att köpa SBR´s etiketter.

8.

Villkor för godkänt prov

Med hänsyn till konsumenternas intressen måste honungen uppfylla vissa minimikrav. Följande villkor måste vara uppfyllda för godkänt prov.

-Bedömningstal minst 2 för renhet.

- Bedömningstal minst 1 för övriga egenskaper
- Poängsumma, minst 65 är godkänt.

Normer för bedömning

9.

Principer

Vid bedömningen försöker man värdesätta honungsprovet så objektivt som möjligt. Vid fel ska bedömningstalet 3,0 för respektive egenskap/rubrik minskas med det erhållna feltalet. Om någon egenskap har flera fel, minskas det med summan av feltalen. Honungsproverna som ska bedömas förvaras i rumstemperatur (ca 20°C) minst ett dygn före bedömning.

10.

A Renhet

Visuell bedömning görs utan lupp eller förstoringsglas. Vid identifieringsbehov av upptäckt förorening/partikel används dessa hjälpmedel.

Feltalet 0,5 ges för varje partikel som har en storlek upp till 1 mm.

Feltalet 1,5 ges för varje partikel som har en storlek över 1 mm och upp till 2 mm

Feltalet 2,5 ges för varje partikel som har en storlek över 2 mm

B Konsistens

Honung som skördats i moget tillstånd och under kristallbildning, rörts noggrant eller fått motsvarande egenskaper genom ympning samt tappats på konsumentförpackning vid rätt tidpunkt, har en bredbar konsistens och för tungan ej märkbara kristaller.

Feltalet 0,5 ges för följande:

Honungens kristaller är så stora att de är tydligt märkbara dock utan att honungen kan betecknas som sandig.

Feltalet 1,0 ges för följande:

Honungens kristaller är så stora att honungen känns sandig.

Honungen är så hård att den inte kan beskrivas som hanterbar.

Feltalet 2,0 ges för följande:

Kristallerna är så stora så att honungen känns grusig

Nyslungad honung och ljunghonung som inte kan bedömas eller belastas med feltal enligt ovan får endast saluföras med SBR-etikett om tillägsetikett används och att biodlaren fått tidigare honungsprov godkända enligt reglementet.

C Vattenhalt

Mäts med refraktometer, vattenhalten bestäms vid rumstemperatur, vanligen 20°C

Vattenhalten för alla honungstyper och blandningar ska vara mindre än 20%.

(officiella normer för vanlig honung, vattenhalt mindre än 20% och för ljunghonung, vattenhalt mindre än 23%)

Feltalet 3,0 ges för vattenhalter över normen eller om honungen har separerat/skiktats i en övre flytande och undre fastare fas.

D Lukt och smak

Honungens lukt och smak står i intimt samband med varandra och beror på eteriska ämnen som följt med från blommorna och deras nektar. Om provet har en för honung karaktäristisk lukt och smak ska inget felavdrag göras.

Feltalet 1,0 ges om lukt och smak har ett knappt främmande inslag som dock ej får göra ett obehagligt inslag.

Feltalet 2,0 ges om lukt och smak har ett tydligt främmande inslag som dock ej får göra ett obehagligt inslag.

Feltalet 3,0 ges om lukt och smak har ett främmande, icke angenämt inslag.

E Färg

Vid bedömningen får ingen hänsyn tas till ljusare eller mörkare färg, eftersom alla sorters honung måste anses vara likvärdiga. Om honungen däremot har inslag av t ex grönt från klorofyll eller rött från hallon, har bina funnit främmande ämnen för sin honungsproduktion. Om honungen har utsatts för starkt ljus under någon tid kan den belysta sidan vara ljusare än innehållet i övrigt.

Om honungen har en jämn färg ska inget felavdrag göras. Så kallad rimfrost som består av små luftblåsor och sockerkristaller och som syns genom glaset eller på honungens yta mot locket som en ljus beläggning är en naturlig förekomst hos honung med låg vattenhalt.

Feltalet 1,0 ges om provet har blekts på burkens ena sida.

Feltalet 3,0 ges om provet har ett inslag av för honung helt främmande färg.

F Förpackning

Honungsprov som lämnas till bedömning ska vara fyllt i glasburk med plåtlock.

På förpackningen ställs följande krav: Lock och tätning ska vara utan fläckar. Gångorna på lock och glas ska vara rena och utan spår av honung.

Feltalet 1,0 ges för följande:

För vart och ett av följande fel

-honung på glasets eller lockets gångor

-honungsrester i locket eller på glasets insida ovanför produktytan.

Feltalet 1,0 kan inte tillämpas på icke kristalliserad honung, f ö se etiketter.

Feltalet 2,0 ges för följande:

-förpackningens utsida är solkig

Feltalet 3,0 ges för vart och ett av följande:

-rostfläckar på locket (ut- eller insida)

-deformerad tätning

-föroreningar i glasets gångor eller på lockets insida

-spricka eller annan skada på burk eller lock

Utrustning för bedömningen

Tesked, engångstyp

Plastfolie (Gladpack)

Lupp eller förstoringsglas

Bordskniv

Pappersnäsdukar/Hushållspapper

Refraktometer

Mikrovågsugn

Bedömningsprotokoll

Anteckningspapper

Penna