

# Honungsbedömningsreglemente

I svensk honungstradition ingår att producera en kristalliserad honung av en jämn och slät kvalitet. En svensk honung kan i undantagsfall förbli flytande under en längre tid därför finns möjligheten att bedöma en flytande honung likaså nyslungad honung.

## 1. Syfte och omfattning

Syftet med honungsbedömningsreglementet är att:

- hjälpa alla biodlare att använda den honungsberedningstradition som är grunden för att uppnå ett godkänt honungsprov enligt reglementet
- förse marknaden med den naturliga kvalitetsprodukt som kunderna förväntar sig.
- beakta tillämplig lagstiftning och överenskommelser
- värna om SBR Biodlarnas varumärke, etiketten med slingan med tillhörande locksäkring.

## 2. Organisation

Varje lokalförening är skyldig att organisera en bedömningskommitté för att tillgodose medlemmarnas möjlighet att få sin honung kontrollerad och bedömd och därmed möjligheten att få använda SBR Biodlarnas etikett. En mindre lokalförening kan välja att samarbeta med en grannförening med organiserandet av en honungsbedömningskommitté.

Lokalföreningens styrelse ansvarar för att en bedömningskommitté organiseras och består av minst 3 kunniga honungsbedömare. Bedömningskommittén sammanträder det antal gånger som varje lokalförening beslutar för att tillgodose medlemmarnas behov av honungsbedömning under säsongen för användning av etiketter, exempelvis för nyslungad honung. 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 namn på provburksägaren hålls hemlig tills bedömningsprotokollet är ifyllt.

## 3. Honungsprov och arbetsätt

Den medlem som önskar använda någon av SBR Biodlarnas etiketter lämnar ett representativt prov från senaste årsskörd eller delskörd till bedömning i provförpackning utan etikett. Genomförd och godkänd honungsbedömning gäller endast för användning av SBR´s etiketter.

Glasburk eller helt genomskinlig/transparent plastburk är godkänd som provförpackning.

Förpackningen ska vara ren och presentabel.

Förpackningsstorlek: glas- eller plastburk 350, 500 eller 700 gram som är uppfylld till sin nettovikt.

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

#### 4. Bedömningsprotokoll och bedömningskort

Kommittén ska föra två stycken bedömningsprotokoll, ett som arkiveras hos lokalföreningen i två år efter genomförd honungsbedömning och det andra protokollet skickas till SBR's expedition.

I protokollet ska provnummer, namn och medlemsnummer på provens ägare noteras samt poängavdrag och summa bedömningspoäng.

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

Råd till biodlaren om förbättringar, är en mycket viktig del av bedömningskommitténs uppgift.

Poängavdrag ska **alltid** leda till kommentarer på kortet med skäl till poängavdrag samt förslag på förbättringar för att säkra honungsberedningen.

Bedömningskortet ska returneras ifyllt till biodlaren senast två veckor 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 från samma årsskörd eller delskörd, 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.

#### 6. Egenskaper

Vid bedömning av honung värderas följande 5 egenskaper:

1. renhet
2. konsistens
3. lukt och smak
4. färg
5. vattenhalt

Var och en av dessa egenskaper hos provet bedöms särskilt och ges eventuellt ett avdragsvärde beroende på bedömningen.

#### 7. Bedömningspoäng, avdragsvärde

En ur honungsbedömningskommittén felfri honung har maximalt bedömningspoängen 25. Den maximala bedömningspoängen reduceras vid bedömningen med poängavdrag för respektive egenskap.

#### 8. Villkor för godkänt prov

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

- Renhet  
Tre stycken partiklar i honungen i storleksområdet 0.5 – 1 mm eller en partikel >1 mm underkänner honungsprovet.
- Konsistens

Ingen av de olika bedömningsgrunderna för konsistens underkänner ett honungsprov.

- Lukt och smak  
En för honungen obehaglig lukt och smak innebär ett underkänt honungsprov.
- Färg  
En för honungen främmande färg innebär ett underkänt honungsprov
- Vattenhalt  
En refraktormeterbestämd vattenhalt för kristalliserad honung får maximalt vara 20%.

För att få ett godkänt honungsprov krävs bedömningspoängen 16 och högre, Bihusesyn för innevarande år vara genomförd och visas upp. Förpackningen skall uppfylla kraven i ”Säker honung”, biodlarnas nationella branschriktlinjer för hantering av honung, det vill säga att förpackningsmaterial som burk och lock skall vara nytt och oanvänt.

## 9. Normer för bedömning

Vid bedömningen försöker man värdesätta honungsprovet så objektivt som möjligt. Honungsproverna som ska bedömas förvaras i rumstemperatur (ca 20°C) minst ett dygn före bedömning.

### Renhet

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

**Avdragsvärde 1** ges för varje upptäckt partikel med storleken upp till 0,5 mm.

**Avdragsvärde 4** ges för varje upptäckt partikel med storleken över 0,5 mm och upp till 1 mm.

**Underkänt honungsprov** ges vid upptäckt av partiklar större än 1 mm.

### Konsistens

Honung som skördats i moget tillstånd och under kristallbildning, rörts noggrant eller fått motsvarande egenskaper genom ympning har en bredbar konsistens och för tungan ej märkbara kristaller. En känslomässigt sandig till grusig honung underkänner inte ett honungsprov vid bedömningen med anledning av att det inte är något kvalitetsmässigt fel på honungen men riktlinjen för SBR är att honungen inte skall innehålla märkbara kristaller.

**Avdragsvärde 2** ges för följande:

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

**Avdragsvärde 4** ges för följande:

Honungens kristaller är så stora att honungen känns sandig.

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

**Avdragsvärde 6** 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 (nyslungad eller ljunghonung) används och att biodlaren fått tidigare honungsprov godkända enligt reglementet.

### 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.

**Avdragsvärde 1** ges om lukt och smak har ett knappt främmande inslag som dock ej får göra ett obehagligt inslag.

**Avdragsvärde 2** ges om lukt och smak har ett tydligt främmande inslag som dock ej får göra ett obehagligt inslag.

**Obehagligt inslag** av lukt och smak på honungen innebär underkänt

### **Färg**

Vid bedömningen får ingen hänsyn tas till ljusare eller mörkare färg, eftersom alla sorters honung måste anses vara likvärdiga. 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 poängavdrag 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 företeelse hos honung med låg vattenhalt.

**Avdragsvärde 1** ges om provet har blekts på burkens ena sida.

Underkänt ges på honungen vilken har en för honungen främmande färg.

### **Vattenhalt**

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

Vattenhalten för alla honungstyper och blandningar får vara högst 20 % undantaget ren ljunghonung som får innehålla en vattenhalt högst 23 %.

**Underkänt** ges för vattenhalter över ovan angivna normer eller om honungen har separerat/skiktats i en övre flytande och undre fastare fas.

## **10. Genomförande**

Vattenhaltsmätning med refraktometer när flera prover testas.

Använd gärna en numrerad iskubslåda. Lägg en klick honung i facket med provets nummer.

Fortsätt med nästa prov. När iskubslådan är fylld plastas den in. Ställ in den plastade iskubslådan i mikrovågsugnen och smält honungen tills den är helt klar. Värm inte honungen för mycket. Gör gärna provinställning av ugnen i förväg.

Låt iskubslådan svalna till rumstemperatur med plasten på.

Mät varje prov med en refraktometer.

### Refraktometer

För att inte få felaktiga värden på vattenhalten är det viktigt att både refraktometern och honungsprovet håller rumstemperatur.

### Utrustning för bedömningen

Tesked, engångstyp

Plastfolie (Gladpack)

Lupp eller förstoringsglas

Bordskniv

Pappersnäsdukar/Hushållspapper

Refraktometer (Rumstempererad)

Mikrovågsugn

(Iskubslåda)

Bedömningsprotokoll

Anteckningspapper

Penna