

Honungsbedömningsreglemente

Skänninge 2018-03-17

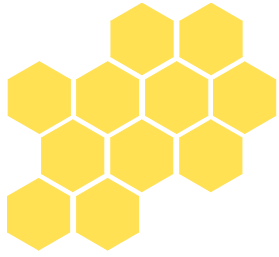
Antogs av Riksförbundsmötet 2010



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.

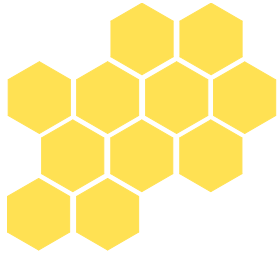


Honungsbedömningsreglemente

Syfte och omfattning

Syftet är att:

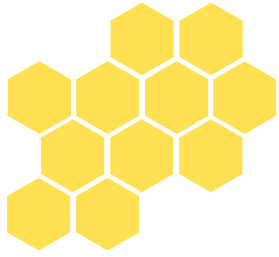
- Hjälpa alla biodlare att använda den honungsberedningstradition som är grunden för att uppnå ett godkänd honungsprov enligt reglementet
- Förse marknaden med den naturliga kvalitetsprodukt som kunderna förväntar sig
- Beakta tillämplig lagstiftning och överenskommelser
- Värna om SBR Biodlarnas varumärke, etiketten med slingan med tillhörande locksäkring



Honungsbedömningsreglemente

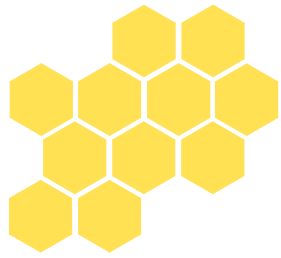
Organisation

- Varje lokalförening är skyldig att organisera en bedömningskommitté
- En mindre förening kan samarbeta med en grannförening
- Minst 3 kunniga honungsbedömare
- Sammanträder det antal gånger som föreningen beslutar
- Provinlämning till förtroendevald som ej ingår i bedömningskommittén
- Anonym provinlämning



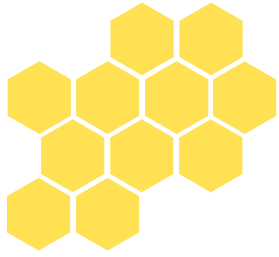
Honungsprov och arbetsätt

- Den medlem som önskar använda SBR´ s etikett lämnar ett representativt prov från senaste skörd till bedömning i provförpackning utan etikett.
- Glasburk och transparent plastburk är godkänd som provförpackning
- Förpackningen ska vara ren och presentabel
- Förpackningsstorlek 350, 500 eller 700 gram som är uppfylld till sin nettovikt
- Vattenhaltsbestämning med refraktormeter
- Varje prov ska bedömas av alla i kommittén
- För att få ett godkänt honungsprov skall Bihusesyn vara genomförd och visas upp



Bedömningsprotokoll och bedömningskort

- Bedömningsprotokoll 2 stycken, ett som arkiveras hos lokalföreningen i 2 år och det andra till SBR´ s expedition.
- Utfärdas ett bedömningskort
- Råd till biodlaren om förbättringar
- Poängavdrag skall **alltid** leda till kommentarer
- Bedömningskortet returneras ifyllt senast 2 veckor efter bedömning
- Proverna behålls minst 3 månader för att ge möjlighet att överklaga bedömningen



Honungsbedömningsreglemente

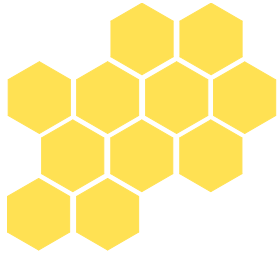
Överklagande av bedömning

Rätt att överklaga inom 1 mån till distriktstyrelse

Ett nytt honungsprov från samma skörd ska samtidigt inlämnas

Distriktstyrelsen ska från lokalföreningen begära in det prov som medlemmen menar vara felaktigt bedömt jämte tillhörande protokoll för jämförelse

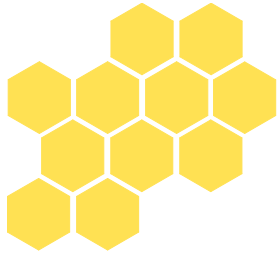
Resultatet av den nya bedömningen delges både medlemmen och lokalföreningen



Egenskaper

Vid bedömning av honung värderas följande egenskaper

1. Renhet
2. Konsistens
3. Lukt och smak
4. Färg
5. Vattenhalten



Honungsbedömningsreglemente

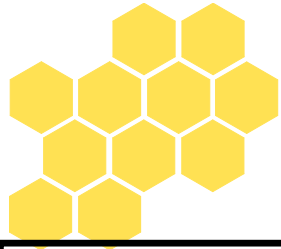
Bedömningspoäng, avdragsvärde

Felfri honung maximalt 25 poäng

Reduceras med poängavdrag för respektive egenskap

Godkänt honungsprov 16 poäng och högre

Samt genomförd Bihusesyn



Villkor för godkänt prov

Renhet: Tre stycken partiklar i storleksområde 0,5 -1 mm eller en partikel >1 mm underkänner provet.

Konsistens: Kan ej enbart underkänna provet.

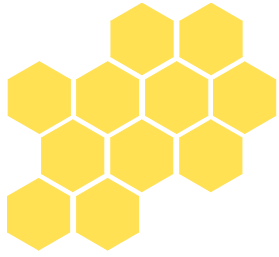
Lukt och smak: En för honungen obehaglig lukt och smak innebär ett underkänt prov.

Färg: Främmande färg innebär ett underkänt prov.

Vattenhalt: högst 20% (ljunghonung högst 23%)

Bihusesyn genomförd och visas upp

Förpackningsmaterial burk och lock skall vara nytt och oanvänt



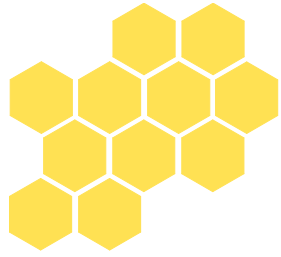
Renhet

Visuell bedömning utan hjälpmedel.

Avdragsvärde 1 ges för varje partikel upp till 0,5 mm

Avdragsvärde 4 ges för partikel över 0,5 mm upp till 1 mm

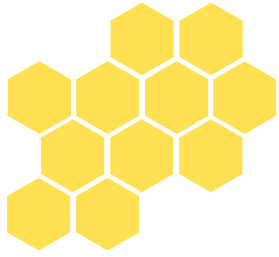
Underkänt honungsprov ges vid partiklar större än 1 mm



Konsistens

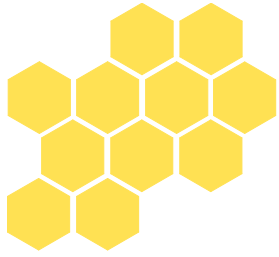
- **Avdragsvärde 2:** Honungens kristaller är så stora att de är tydligt märkbara
- **Avdragsvärde 4:** Kristaller är så stora att den känns sandig, så hård att den inte kan beskrivas som hanterbar
- **Avdragsvärde 6:** Kristaller så stora att den känns grusig

Nyslungad honung som inte kan bedömas får endast saluföras med SBR-etikett om tilläggsetikett används och biodlaren har fått tidigare prov godkända enligt reglementet



Lukt och smak

- **Avdragsvärde 1:** Ett knappt främmande inslag som dock ej får göra ett obehagligt inslag
- **Avdragsvärde 2:** Ett tydligt främmande inslag som dock ej får göra ett obehagligt inslag
- **Obehagligt inslag av lukt o smak innebär ett underkännande**

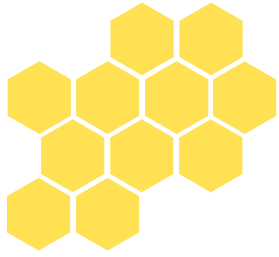


Färg

Avdragsvärde 1 ges om provet har blekts på burkens ena sida

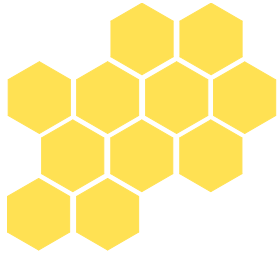
Främmande färg på honungen innebär ett underkännande

Så kallad rimfrost som består av små luftblåsor och sockerkristaller och som syns genom glaset är en naturlig företeelse hos honung med låg vattenhalt.



Vattenhalt

- Mäts med refraktometer, vattenhalten bestäms vid rumstemperatur, vanligen 20 grader C
- Vattenhalten för alla honungstyper och blandningar får vara högst 20%
- Ljunghonung får vara högst 23%
- **Underkänt ges för ovan angivna normer eller om honungen har separerats/skiktats i en övre flytande och undre fastare fas**



Utrustning för bedömningen

Tesked, engångstyp, Iskubslåda numrerad

Plastfolie, Hushållspapper

Lupp eller förstöringsglas

Bordskniv

Refraktometer, Rumstempererad

Mikrovågsugn

Bedömningsprotokoll

Anteckningspapper, Penna

