

# HONUNGSBEDÖMNINGSREGLEMENTE

2022



# HONUNGSBEDÖMNINGSREGLEMENTE

I svensk honungstradition har det ingått att producera en kristalliserad honung med en jämn och slät kvalitet. Efterfrågan på honung med helt andra kvaliteter har dock ökat och därför finns möjligheten att även bedöma honung med andra egenskaper.

Inte minst kan honungens egenskaper gällande smak, färg och konsistens variera mycket beroende på när under året och var i landet den har inhämtats. Av denna anledning är det viktigt att bedömningarna görs lokalt av biodlare som känner den lokala traditionen. Tillika är det viktigt att honungen som ska bedömas hanteras och paketeras lokalt, varsamt och småskaligt, annars försvinner många av de speciella särarter som finns i honung.

## SYFTE OCH OMFATTNING

- Hjälpa alla biodlare att lära sig den honungsbedömningstradition som finns inom svensk biodling.
- Föra vidare erfarenheter om de vanliga smaker som honung i det lokala området brukar ha.
- Förse marknaden med lokala kvalitetsprodukter från svensk natur, med de specifika egenskaper som sådan honung innehåller.
- Beakta tillämplig lagstiftning och branschöverenskommelse.
- Värna om och lyfta fram vårt gemensamma varumärke, SBR:s etikett med slingan.
- Honung som har skickats iväg och burkats vid annan anläggning, ska inte bedömas enligt detta reglemente.

## 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, i organiserandet av en honungsbedömningskommitté.

Lokalföreningens styrelse ansvarar för att en bedömningskommitté organiseras och består av minst tre 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 nyskördad/nyslungad honung.

Om det skulle vara omöjligt för en medlem att få sin honung bedömd av sin förening eller av närliggande förening, åligger det distriktet att tillse att medlemmen får denna möjlighet.

## HONUNGSPROV

Den medlem som önskar använda SBR/Biodlarnas etiketter lämnar **ett representativt prov** från senaste skörd med efterföljande beredning till bedömning utan etikett. Det ska med provet också följa ett bedömningskort, där medlemmen fyllt i de uppgifter som krävs.

De förpackningar som är godkända för bedömning är genomsiktig/transparent glas- eller plastburk i vikterna 350, 500 eller 700gram. Förpackningen ska vara fylld till sin nettovikt, (uppskattningsvis till nedersta gängen på burken) och i övrigt, förutom avsaknaden av etikett, se ut som när den presenteras för kund.

## BEDÖMNINGSKORT OCH BEDÖMNINGSPROTOKOLL

För varje honungsprov ska det föras två bedömningskort (lämnas av biodlaren tillsammans med honungsprovet). På bedömningskortet ska förutom själva bedömningen även provets löpnummer och året för bedömningen införas.

Vid påkomna brister skall råd till biodlaren om förbättringar alltid göras.

Ett bedömningskort ska returneras ifyllt till biodlaren senast två veckor efter bedömningen. Prover som har fått påpekande eller underkänts behålls minst tre månader av kommittén, efter det att bedömningskortet utfärdats, för att ge möjlighet för provets ägare att överklaga bedömningen.

Kommittén ska föra två stycken bedömningsprotokoll där uppgifter från bedömningskortet införs. Ett av dessa arkiveras tillsammans med bedömningskortet 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 bedömningsresultat.

Samtliga dokument finns att hämta på förbundets hemsida, [biodlarna.se](http://biodlarna.se), antingen för utskrift eller att fyllas i digitalt direkt på skärmen.

## 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 skörd, 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 och tillhörande bedömningsprotokoll för jämförelse. Resultatet av den nya bedömningen delges såväl medlemmen som lokalföreningen.

## GENOMFÖRANDET I FÖRENINGEN

**Steg ett** är att samla in proverna på ett säkert och rättvist sätt. Detta görs genom att en person som inte ska vara med vid bedömningen mottar proven före bedömningen. Proven ska vid inlämnandet vara rumstempererade och delvis ifyllt bedömningskort skall medfölja.

Provburkar och bedömningskort numreras och namn på provburksägaren hålls hemligt tills bedömningen är genomförd. Märkningen på mottagna bedömningsburkar skall sättas på burkens sida och inte på locket, för att undvika att man växlar lock mellan två burkar vid bedömningen.

Det finns flera sätt för föreningar att genomföra själva bedömningen. Den utsedda bedömningskommittén kan göra sitt arbete bakom lyckta dörrar men det kan vara mer pedagogiskt att göra bedömningen inför öppen ridå. Då är det lämpligt att kommittén först gör sitt arbete ostört, men att åskådarna sedan bereds möjligheten att smaka på vissa speciella prover för att på det viset sprida erfarenheter om specifika smaker, lukter och andra egenskaper.

**Steg två** är att provburkarna i numrerad ordning, tas upp och bedöms av samtliga medlemmar i kommittén. Först görs en okulär besiktning för att upptäcka orenheter på burkens botten eller sidor.

Sedan öppnas burken och avluktas snabbt eftersom doft är flyktigt.

Därefter görs även en okulär besiktningen av ytan på honungen och eventuella misstänkta föroreningar undersöks noggrannare.

Efter detta ska honungen avsmakas och bedömas vad gäller hårdhet, kornighet, smak och om möjligt ska ingående växter identifieras.

Slutligen ska det genomföras en vattenhaltsmätning med refraktometer av samtliga inlämnade prover.

När samtliga prover är bedömda ska kommittén sammanställa och överföra uppgifter mellan de två bedömningskort och bedömningsprotokollen. Observera att det då är viktigt att kontrollera att medlemmen har uppgivit att hen har genomfört sin bihusesyn, för i annat fall ska provet underkännas. När samtliga uppgifter är överförda och protokollen underskrivna av bedömningsordförande, ska ett bedömningskort återlämnas till biodlaren och ett bedömningsprotokoll insändas till kansliet.



## VILLKOR VID BEDÖMNINGEN

En honung kan, beroende på ingående nektar och hantering, variera mycket i sin karaktär. Detta är helt naturligt hos en varsamt hanterad produkt. Därför kan ingen av dessa egenskaper göra att ett prov underkänns. Däremot finns de med för att hjälpa biodlaren att förstå sin honung och den lokala variationen av honung. Nyskördad honung kan inte bedömas på en del av egenskaperna eftersom den vid fortsatt lagring kommer att ändras i sin karaktär.

Bedömningen görs genom att markera med ett kryss i en skala. Gäller både utskrifts- och digital version

Vid underkännande skall bifogas råd om hur förbättring kan göras.

## FÖRPACKNING

Är inte förpackningen hel och ren underkänns provet.

En burk som är kladdig överst inne i burken eller på lockets insida ska dock inte underkännas men en påtalan om en försiktigare hantering efter burkningen är på sin plats.

En honung som har utsatts för starkt ljus och fått olika färger ska betraktas som EJ presentabel för kund och underkännas.

Uppfattas burken inte vara fylld till sin nettovikt (uppskattningsvis till nedersta gängan på burken), underkänns provet.

## FÄRG

Bedöms mellan vit över hela det gulbruna spektrat till svart.

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 och ska inte påverka bedömningen av färgen.

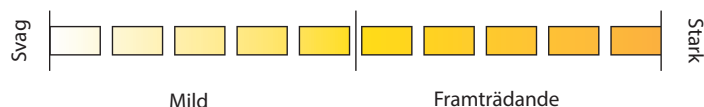


## DOFT

Bedöms mellan svag och stark.

Finns det en lukt som är främmande för honung skall provet underkännas.

Ex: Jordkällare, rutten frukt...

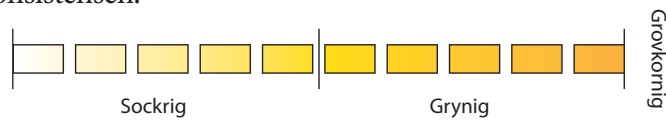


## RENHET

Visuell bedömning görs av partiklar i honungen. Upptäcks partikel med en storlek över 1 mm underkänns provet. Upptäckts det fler än 3 partiklar med en storlek under 1 mm underkänns också provet. Bedömning ska primärt göras med blotta ögat, men vid fastställande av misstänkta partiklar kan förstoringsglas användas.

## KONSISTENS

Bedöms mellan slät (helt utan kännbara korn) och grovkornig (större kristaller). Är honungen nyskördad/nyslungad, noteras detta med ett kryss i rutan för Nyskördad/nyslungad och vidare bedömning görs ej av konsistensen.



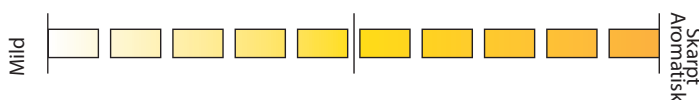
## SMAK

Bedöms mellan mild och skarpt aromatiskt.

Här skall om möjligt också noteras de smaker bedömningsgruppen känner igen.

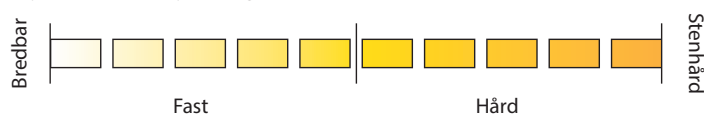
Finns det en smak som är främmande för honung skall provet underkännas.

Ex: Jäst, olja.



## HÅRDHET

Bedöms mellan bredbar (smör i rumstemperatur) och stenhård, alternativ notering om att den är nyskördad/nyslungad.



## VATTENHALT

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

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

Varning för riskabelt hög vattenhalt ska utgå från 19%.

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

**Exempel:** 20,5% avrundas till 21% och 20,4% avrundas till 20%.

**Observera** att refraktormetern är ett redskap som ska mäta vattenhalten i en flytande kristallfri honung. Därför behövs det i de flesta fall en försiktig smältning av honungen. En beprövad metod är att använda en iskubslåda och att i den lägga en lite klick honung från varje testburk. Sedan täckes lådan med plast för att försiktigt smältas i mikrovågsugn, obs: var försiktig med värme. När sedan proven fått svalna genomförs testerna.

