

# Inbjudan: Kvalitetsträff i Mjölby 11-12 mars

Vi samlas på Mjölby Stadshotell 11 mars klockan 12.00  
och inleder med lunch

## Program 11 mars

Tid	Innehåll	Föredragshållare
12.00	Lunch	
13.00	Introduktion & presentation. Information om samordnarnas ansvar	Per Lundblad
13.10	Bihusesyn	Anders Lignell + Övriga
14:40	Presentera honungsmarknaden	Per Lundblad
15.00-15.30	Kaffe i samband med grupparbete. <i>Hur ska Biodlarna ska definiera marknadens honungsprodukter?</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• Honung i vaxkaka (få in snart)</li><li>• Honung i bitar av vaxkaka</li><li>• Självrunnen honung</li><li>• Slungad honung</li><li>• Pressad honung</li><li>• (silad) honung</li><li>• Filterrad</li></ul>	
16.00-17.00	Presentation av nuvarande honungsbedömningsreglemente.	Elisabeth Wilhelmsson
17.30	Grupparbete - Biodlarnas kvalitetskriterier för definierade honungsprodukter <ul style="list-style-type: none"><li>• Prioritera vilka honungspro- dukter vi ska ta fram bedöm- ningsreglemente på.</li></ul>	Elisabeth Wilhelmsson
17.45	Diskussion - prioritera produkter i reglementet	
18.00	Avslutning	Per Lundblad
19.00	Middag	

## Program 12 mars

Tid	Innehåll	Föredragshållare
07:00	Frukost	
08.30	Välkomnande	Per Lundblad
08.35	Uppföljning & redovisning från grupparbetena (5-10 min per grupp)	
09.00	Honungsbedömningsreglementet inledning	Anders Lignell
09.15-09.45	Fördjupad gruppdiskussion/arbete - Regle- mente för en eller flera honungs- produkter	Anders Lignell Per Lundblad
10.00	Fika	
10.15	Redovisning från gruppdiskussionerna	
11.00	Information: ISO - Vad händer, vad är på gång?	Leo De Geer
11.15	Information: Förpacknings och etikettregler	Petra Varenhed
11.30	Information: Branschriktlinjer	Anders Lignell
11.35	Information: Bitillsynen	Petra Varenhed
11.40	Övriga frågor	
11.50	Avslutning	Per Lundblad
12.00	Avslutande Lunch	

**Sista anmälningsdag är 2 mars 2023**

**Anmäl dig via formuläret som ligger som  
länk i inbjudningsmejlet**

(Anmälan är bindande)