

Honungsbedömning

Flytande, kristalliserad och honung i vaxkaka

PILOTVERSION 2026

Honung i vaxkaka

Detta är en pilotversion för bedömning av honung i vaxkaka.

Pilotversionen **ersätter inte** ordinarie honungsbedömning. Vid ordinarie honungsbedömning ska Honungsbedömningsreglemente 2026 med tillhörande dokument användas.

Resultatet från bedömning av honung i vaxkaka **ska inte skickas** till Biodlarnas kansli för registrering och påverkar inte ordinarie honungsbedömning eller möjligheten att köpa Biodlarnas etiketter. Resultatet stannar inom föreningen och delges den medlem som deltar i testet.

Följande dokument ingår i pilotversionen:

- Honungsbedömningsreglemente 2026 – PILOT
- Bedömningskort för kristalliserad och flytande honung PILOT
- Bedömningskort för honung i vaxkaka - PILOT
- Utvärdering Pilotversion HBG 2026 - PILOT

Syftet med pilotversionen är att ge föreningar möjlighet att prova bedömning av honung i vaxkaka och samla erfarenheter inför ett eventuellt framtida införande.

Både bedömningskommittén och medlemmen uppmuntras att fylla i utvärderingsblanketten i pilotbilagan. Blanketten lämnas till föreningens kvalitetssamordnare, eller via bedömningskommittén till distriktets kvalitetssamordnare inför höstens samordnarträff.

2026



Gulmarkerad text i dokumentet berör Honung i vaxkaka



Honungsbedömningsreglemente

Enligt svensk honungstradition produceras honung vars egenskaper varierar vad gäller utseende, smak, doft, färg, konsistens och textur, mycket beroende på när under året och var i landet den har inhämtats. Därför är det viktigt att bedömningarna görs där honungen är skördad. Det är viktigt att honungen hanteras varsamt i alla led, annars försvinner många av de speciella smaker och aromer som finns i honungen

Organisation

Föreningarnas styrelser är skyldiga att organisera en bedömningskommitté för att ge medlemmarna möjligheten att få sin honung bedömd, alternativt att samarbeta med närliggande förening.

En bedömningskommitté ska utses och bestå av minst tre personer. Ordförande och en vice ordförande ska finnas noterade i medlemssystemet. Honungsbedömningen ska utföras av minst tre personer, varav ordföranden eller vice ordföranden ska vara en av dem.

Kommittén genomför minst en bedömning under perioden **maj-november**, det antal gånger som föreningen beslutar, gärna i anslutning till skörd. **Om flera provtyper lämnas in innebär ett underkänt prov att hela honungsbedömningen bedöms som ej godkänd.**

Efter godkänd bedömning har medlemmen möjlighet att få ett kvalitetsintyg och att köpa Biodlarnas egen etikett (*gäller ej honung i vaxkaka*).

Syfte och omfattning

- Hjälpa alla biodlare att kvalitetssäkra sin honung i varje led i hanteringen av honung, från kupa till konsumentförpackning.
- Främja användandet av Bihusesynen för att säkerställa kunskap och lagefterlevnad.
- Värna om och lyfta fram vårt gemensamma varumärke, Biodlarnas etikett med slingan samt möjlighet att få Kvalitetsintyg.
- Honungen som ska bedömas, ska i samtliga led (från kupa till förpackning) ha hanterats av biodlaren för att kunna bedömas enligt detta reglemente, d.v.s. primärproduktion.

Honungsprov

För bedömning av honungen kan varje medlem lämna in upp till **tre prover per år** från årets skörd, en av varje typ: flytande honung, kristalliserad honung och honung i vaxkaka.

Tillsammans med varje prov ska ett ifyllt bedömningskort, **anpassat för respektive honungstyp, följa med.**

Den förpackning som lämnas för bedömning ska vara i försäljningsutförande, transparent, utan etikett och livsmedelsgodkänd samt ha följande förpackningsvikter:

- Minst 350 g för flytande och kristalliserad honung
- Minst 250 g för honung i vaxkaka utan mellanvägg. Det vill säga endast nybygge av bina själva.

Förpackningen ska vara fylld till sin nettovikt, uppskattningsvis till nedersta gängen (*gäller ej honung i vaxkaka*), och förutom avsaknaden av etikett, se ut som när den presenteras för kund.

INFORUTA

- **Max tre konsumentförpackningar per år** (*en av varje produkt*)
- **Ifyllt bedömningskort för varje prov**
- **Konsumentförpackningen ska vara**
 - transparent
 - livsmedelsgodkänd
 - utan etikett
- **Förpackningsvikt**
 - minst 350 g för flytande och kristalliserad honung
 - minst 250 g för honung i vaxkaka

Bedömningskort och bedömningsprotokoll

Ett ifyllt exemplar av Bedömningskort ska lämnas tillsammans med honungsprovet till utsedd mottagare. För att honungsprovet ska bli bedömt måste Bihusesyn vara genomförd, men behöver **inte uppvisas** för bedömningskommittén. Bihusesynen är en egenkontroll.

Vid upptäckta brister ska honungsbedömningskommittén alltid ge råd om förbättringar till biodlaren.

Bedömningskortet ska vara tillgängligt för biodlaren senast två veckor efter bedömningen. Prover som har underkänts behålls minst tre månader av kommittén efter det att bedömningskortet utfärdats och registrerats av kansliet, för att ge möjlighet för provets ägare att överklaga bedömningen.



Ta med ifyllt exemplar av Bedömningskort. Bihusesyn ska vara genomförd men ska inte lämnas.



INTYG OCH PROTOKOLL EJ TILLGÄNGLIGA I PILOTVERSIONEN

Kommittén ska föra ett bedömningsprotokoll, där uppgifter från bedömningskorten noteras. Protokollet arkiveras hos lokalföreningen i två år efter genomförd honungsbedömning, en kopia av protokollet skickas till Biodlarnas kansli inom två veckor. I protokollet ska provnummer, namn och medlemsnummer på provens ägare noteras tillsammans med bedömningsresultat.

Samtliga dokument finns att hämta på förbundets hemsida, www.biodlarna.se, antingen för utskrift eller som ifyllbar digital PDF.

Kommittén ska föra ett bedömningsprotokoll. Arkivera protokollet hos föreningen i två år. En läsbar kopia av protokollet skickas för registrering till Biodlarnas kansli inom två veckor till mejladressen bedomning@biodlarna.se

Överklagande av bedömning

Medlem som är missnöjd med bedömningskommitténs beslut har rätt att inom en månad efter utfärdande överklaga till distriktsstyrelsen.

Innan distriktsstyrelsen tar ställning till överklagandet ska det prov, med tillhörande bedömningsprotokoll, som medlemmen menar vara felaktigt bedömt, lämnas av bedömningskommittén till distriktsstyrelsen eller av distriktsstyrelsen utsedd annan bedömningskommitté.

Resultatet av den nya bedömningen delges såväl medlemmen som bedömningskommittén samt Biodlarnas kansli, och gäller till nästa år. Distriktets bedömning går ej att överklaga.

Vid eventuellt underkännande kan biodlaren lämna in ett andra prov, efter förändrad hantering och från ny

skörd/batch. Ny bedömning görs endast under förutsättning att föreningen har fler inbokade bedömningstillfällen. Efter två underkända prov görs inte fler bedömningar det året.

Kvalitetsintyg

Ett malldokument för kvalitetsintyget skickas årligen ut till ordförande och vice ordförande i bedömningskommittén.

INTYG OCH PROTOKOLL EJ TILLGÄNGLIGA I PILOTVERSIONEN

Hämta samtliga dokument här

Samtliga dokument gällande Honungsbedömning hittar du som inloggad under Medlemservice på www.biodlarna.se eller genom att scanna QR-koden.



Genomförandet i föreningen

Denna rutin gäller för alla typer av honung: flytande honung, kristalliserad honung och honung i vaxkaka.

Inför bedömningen bör föreningen införskaffa **en hushållsvåg** och en refraktometer. Proven ska samlas in på ett säkert och rättvist sätt. Detta görs genom att en person, **som inte ska delta i bedömningen**, tar emot proven. Proven ska vid inlämnandet vara rumstempererade. Bedömningskort med relevanta uppgifter ifyllda ska medfölja varje prov. Provförpackning, lock och bedömningskort numreras och namn på provägaren hålls hemligt tills bedömningen är genomförd.

Många väljer att ha bedömningen bakom lyckta dörrar, men anordnar en honungskväll under säsongen. Det viktiga är att föra vidare erfarenheter kring smaker, dofter, utseende, konsistenser och texturer. Beskriv gärna kommitténs upplevelser under bedömningen, men var noga med att inte ange specifika nektarsorter. Använd i stället uttryck som blommig, smörig, citrusaktig osv.

1 Förpackning

Konsumentförpackningen ska vara hel, ren eller livsmedelsgodkänd, annars underkänns provet.



Ett kristalliserat honungsprov som är kladdigt överst inne i burken eller på lockets insida ska inte underkännas, men en påtalan om en försiktigare hantering efter burkningen är på sin plats. Uppfattas konsumentförpackningen inte vara fylld till sin nettovikt – uppskattningsvis till nedersta gängen – underkänns provet.

Vikten för honung i vaxkaka ska vara minst 250 gram netto enligt vad som angetts på bedömningskortet. Förpackningen ska motsvara ett försäljningsutförande och vara fri från föroreningar.

Flytande honung i burk / flaska ska vara fylld till sin nettovikt. Motsvara försäljningsutförande och vara fri från föroreningar.

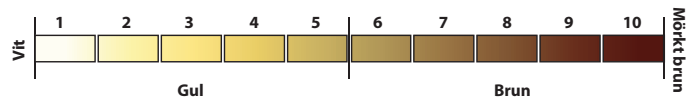
3 Renhet

Visuell bedömning görs av honungen. Upptäcks någonting för honung främmande, till exempel delar av bin/insekter, smuts, hår, bibröd, kol från maskin etc. underkänns provet. Vax och pollen är inte främmande. Bedömning ska primärt göras med blotta ögat, men vid fastställande av misstänkta främmande partiklar kan förstöringsglas användas. **OBS! Honung i vaxkaka får ej innehålla pollen och bibröd.**

2 Utseende

Utseendet bedöms visuellt, från vit över hela det gulbruna spektrat till mörkt brun. En honung som har utsatts för starkt ljus och fått, för honung, icke godkänd färg ska underkännas.

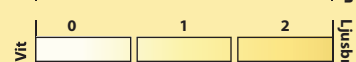
Kristalliserad honung med så kallad rimfrost – som består av små luftblåsor och sockerkristaller och som syns genom glaset eller på honungens yta mot locket som en ljus beläggning – är en naturlig företeelse hos honung med låg vattenhalt och ska inte påverka bedömningen av utseendet.



Färg på honung i vaxkaka / flytande

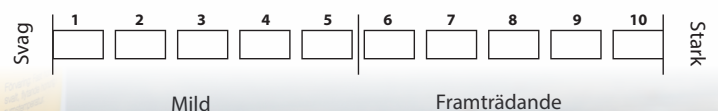


Färg på vaxet



4 Doft

Bedöms mellan svag och stark. Finns det en doft som är främmande för honung skall provet underkännas. Exempelvis jordkällare, rutten frukt, jäst, petroleum, yngelrum eller mögel.



5 Smak

Bedöms mellan mild och skarpt aromatiskt. Finns det en smak som är främmande för honung skall provet underkännas om smaken inte är lokal. Exempelvis: jäst, petroleum, jordkällare, metall.

Svag	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Stark
Mild					Framträdande						



6 Textur

Bedöms efter känslan i munnen.

Kristalliserad honung och flytande t.ex. kornighet.

Slät	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Grovkornig
Sockrig					Grynig						

Honung i vaxkaka t.ex. smälter i munnen, seg, torr, hård. Finns misstanke om mellanvägg underkänns provet.

Slät	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Underkänd
Sockrig					Grynig						

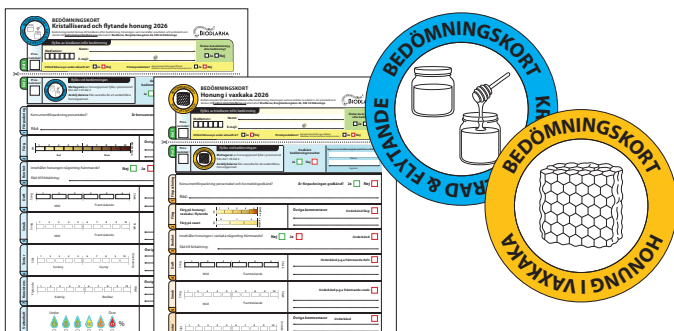
7 Konsistens

Kristalliserad honung bedöms mellan flytande, bredbar (smör i rumstemperatur) och hård. Om honungen har separerat/skittats i en övre flytande och undre fastare fas, underkänns honungen.

Honung i vaxkaka. Honungen ska vara utan mellanvägg, honungen ska vara flytande. Vaxet ska vara mjukt och sprött.

Flytande	Konsistens flytande och kristalliserad honung										Hård
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Krämig					Bredbar						

Mjuk	Konsistens vaxet i honungskakan										Hård
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Fast					Seg						



Två olika bedömningskort beroende på provtyp. Symbolerna på bedömningskortet vägleder.

Ett gemensamt för kristalliserad och flytande honung
Ett för honung i vaxkaka.

8 Vattenhalt

Vattenhalten mäts med **nykalibrerad** refraktometer och bestäms vid rumstemperatur, vanligen 20° C. För alla honungstyper och blandningar får vattenhalten vara högst 20 % . Varning för riskabelt hög vattenhalt ska utgå från 19 % . Underkänt ges för vattenhalter 21% och över. Avrundning görs till närmaste heltal. Exempel: 16,5 % avrundas till 17 % och 16,4 % avrundas till 16 %.

Observera att refraktometern 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 liten klick honung från varje testburk. Sedan täcks lådan med plast för att försiktigt smältas i mikrovågsugn, obs: var försiktig med värme. Proven ska svalna till rumstemperatur före mätning.

Vattenhalts prov på kakhonung, görs genom att på en rumstemporerad bit skala bort täckvax och med exempelvis en sked lägga honung direkt på refraktometern.

AVRUNDNINGSREGEL

Avrundas till närmaste heltal

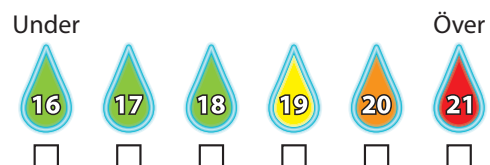
> 0,5 % avrundas uppåt
< 0,5 % avrundas nedåt

Exempel:

16,5 % → 17 %

16,4 % → 16 %

**INTYG OCH PROTOKOLL EJ
TILLGÄNGLIGA I PILOTVERSIONEN**



Handledning för mottagande av prov

Syftet med handledningen är att hjälpa föreningen att organisera mottagandet av honungsprov så att provet är anonymt för bedömningskommittén.

Föreningen utser en eller flera personer **som inte ingår i bedömningskommittén** att ta emot medlemmarnas honungsprover och informerar om var och när honungsprover kan lämnas. Gärna vid flera tillfällen.

Provförpackningen och lock numreras, samma nummer noteras i de två rutorna på bedömningskortet.

Del 1 av bedömningskortet avskiljs och behålls av mottagaren av provet tills bedömningen är genomförd, detta för att provet ska vara anonymt.

Del 2 av bedömningskortet följer med under hela bedömningen.

Mottagaren ansvarar för prov och bedömningskort till bedömningstillfället då bedömningskommittén tar över ansvaret.

När bedömningen är genomförd paras **del 2** av bedömningskortet ihop med motsvarande **del 1**. Därefter förs resultaten över till bedömningsprotokollet.

INTYG OCH PROTOKOLL EJ TILLGÄNGLIGA I PILOTVERSIONEN

- **Max tre konsumentförpackningar per år** (en kristalliserad, en flytande och en honung i vaxkaka)
- Inlämnad prov **får ej** bära etikett.
- Provet som lämnas in ska vara en **konsumentförpackning från årets skörd**.
- Provet ska vid inlämnandet vara rumstempererat.

Vid inlämnandet

1. Numrera provet och lock.
2. Notera samma nummer i båda rutorna på bedömningskortet.
3. **Del 1** avskiljs och behålls av mottagaren.
4. **Del 2** följer med provet under hela bedömningen.

Bedömningskortet är uppdelat i del 1 och del 2.
Del 1 avskiljs av mottagaren av provet tills bedömningen är genomförd, detta för att provet ska vara anonymt.

BEDÖMNINGSKORT	
Kristalliserad och flytande Bedömningskortet lämnas till biodlaren efter bedömning. Föreningen sammanställer resultaten i ett protokoll som skickas till bedomning@biodlarna.se alternativt: Biodlarna, Borgmästaregatan 26, 596 34 Skänninge	
Ifylles av biodlaren inför bedömning	
Del 1 Medlemsnr: Namn: Provnnummer: E-mejl: Utförd bihusesyn under aktuellt år? ☐ Ja ☐ Nej	Del 2 Provnnummer: E-mejl: Utförd bihusesyn under aktuellt år? ☐ Ja ☐ Nej
Ifylles vid bedömningen	
Mottagaren av honungsprovet från del 1 till del 2. Avskilj delarna från varandra för att identifiera honungsprovet.	
Konsumentförpackning presentabel? ☐ Ja ☐ Nej	
BEDÖMNINGSKORT Honung i vaxkaka 2026 Bedömningskortet lämnas till biodlaren efter bedömning. Föreningen sammanställer resultaten i ett protokoll som skickas till bedomning@biodlarna.se alternativt: Biodlarna, Borgmästaregatan 26, 596 34 Skänninge	
Ifylles av biodlaren inför bedömning	
Del 1 Medlemsnr: Namn: Provnnummer: E-mejl: Utförd bihusesyn under aktuellt år? ☐ Ja ☐ Nej	Del 2 Provnnummer: E-mejl: Utförd bihusesyn under aktuellt år? ☐ Ja ☐ Nej
Ifylles vid bedömningen	
Mottagaren av honungsprovet fyller i provnumret från del 1 till del 2. Avskilj delarna från varandra för att identifiera honungsprovet.	
Godkänt bedömningsresultat Ja ☐ Nej ☐	
Signeras av bedömningskommitténs ordförande Datum: Signatur:	