

# Honungsbedömning

## Bedömningsreglemente



2023

# Honungsbedömningsreglemente

Enligt svensk honungstradition produceras honung vars egenskaper varierar vad gäller 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 som ska bedömas hanteras varsamt, annars försvinner många av de speciella smaker och aromer som finns i honungen.

## Organisation

Lokalföreningarna är skyldiga att organisera en bedömningskommitté för att ge medlemmarna möjligheten att få sin honung bedömd.

Efter godkänd bedömning har medlemmen möjlighet att få ett kvalitetsintyg och att köpa Biodlarnas egen etikett. En mindre lokalförening kan välja att samarbeta med en närliggande förening för att organisera en bedömningskommitté. Lokalföreningens styrelse ansvarar för att sätta ihop en kommitté med minst tre honungsbedömare.

Kommittén sammanträder det antal gånger som lokalföreningen beslutar, gärna i anslutning till skörd.

## Syfte och omfattning

- Hjälpa alla biodlare att säkerställa kvaliteten i varje led i hanteringen av honung, från kupa till konsumentförpackning och informera om aktuell lagstiftning och branschöverenskommelser.
- Föra vidare erfarenheter om de vanliga smaker och aromer som honung i det lokala området har.
- Värna om och lyfta fram vårt gemensamma varumärke, Biodlarnas etikett med slingan.
- Honung som har skickats iväg och burkats vid annan anläggning, ska inte bedömas enligt detta reglemente.

## För inlämnande av honung

- 1 st konsumentförpackning
- Ifyllt honungsbedömningskort
- Konsumentförpackningen ska vara
  - transparent
  - livsmedelsgodkänd

### Förpackningsvikt:

**Kristalliserad honung** - Minst 300 g

**Flytande honung** - Minst 150 g

## Honungsprov

För bedömning av honungen ska **en konsumentförpackning** från årets skörd lämnas. Tillsammans med provet ska också följa ett ifyllt honungsbedömningskort.

Den förpackning som lämnas för bedömning ska vara i försäljningsutförande, transparent och livsmedelsgodkänd samt förpackningsvikt minst 300 g för kristalliserad honung och 150 g för flytande. Förpackningen ska vara fylld till sin nettovikt, uppskattningsvis till nedersta gängan, och förutom avsaknaden av etikett se ut som när den presenteras för kund.



# Bedömningskort och bedömningsprotokoll

Ett ifyllt exemplar av Bedömningskort ska lämnas tillsammans med honungsprovet till mottagaren i bedömningskommittén. För att honungsprovet ska bli bedömt måste Bihusesyn vara genomförd, men ska inte lämnas till bedömningskommittén.

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

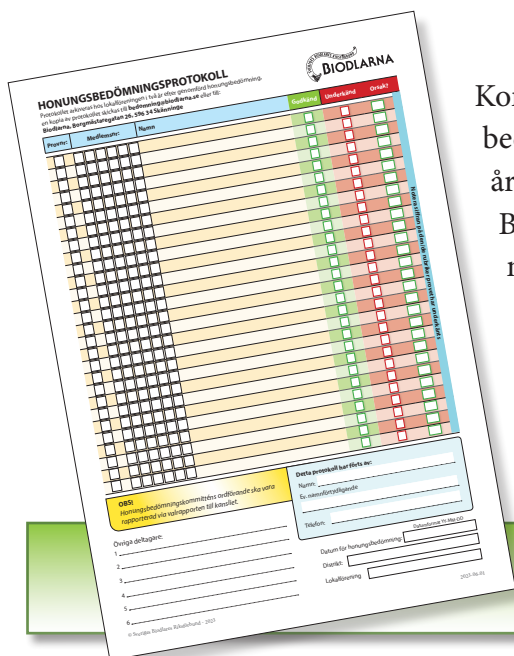
Bedömningskortet ska returneras till biodlaren senast två veckor efter bedömningen. Prover som har fått påpekanden eller underkänts behålls minst tre månader av kommittén efter det att bedömningskortet utfärdats, för att ge möjlighet för provets ägare att överklaga bedömningen.



Kommittén ska föra ett bedömningsprotokoll, där uppgifter från bedömningskortet noteras. Protokollet arkiveras hos lokalföreningen i två år efter genomförd honungsbedömning, en kopia av protokollet skickas till Biodlarnas kansli. 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](http://www.biodlarna.se), antingen för utskrift eller som ifyllbar digital PDF.

Kommittén ska föra ett bedömningsprotokoll. Arkivera protokollet hos lokalföreningen i två år. En läsbar kopia av protokollet skickas för registrering till Biodlarnas kansli på mejladressen [bedomning@biodlarna.se](mailto: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.

## Kvalitetsintyg

Ett malldokument för Kvalitetsintyget skickas årligen, efter att Bedömningsreglementet fastställts av Biodlarnas Styrelse, ut till Ordförande, Kvalitetsansordnare och Bedömningskommitténs Ordförande i föreningarna.

## Hämta samtliga dokument här

Samtliga dokument gällande Honungsbedömning hittar du som inloggad under Medlems-service på [www.biodlarna.se](http://www.biodlarna.se) eller genom att scanna nedanstående QR-kod.



# 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 delta i bedömningen, tar emot proven. Proven ska vid inlämnandet vara rumstempererade. Bedömningskort med relevanta uppgifter ifyllda ska medfölja burken. Provburkar, lock och bedömningskort numreras och namn på provburksägaren hålls hemligt tills bedömningen är genomförd.

Det finns flera sätt för föreningarna att genomföra själva bedömningen. Ett sätt är att göra det bakom lyckta dörrar, ett annat sätt är att göra det inför öppen ridå. Det är viktigt att föra vidare erfarenheterna om specifika smaker, dofter, färger, konsistenser och texturer.

## 1 Förpackning

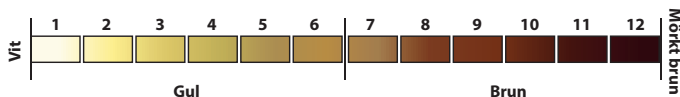
Är inte konsumentförpackningen hel och ren underkänns provet.

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 gängan, underkänns provet.

## 2 Färg

Bedöms mellan vit över hela det gulbruna spektrat till svart. En honung som har utsatts för starkt ljus och fått, för honung, icke godkänd färg ska underkännas.

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.

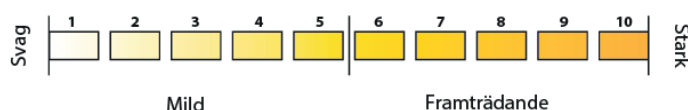


## 3 Renhet

Visuell bedömning görs av honungen. Upptäcks någonting för honung främmande, till exempel delar av bin/insekter, smuts, hår, 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 förstoringsglas användas.

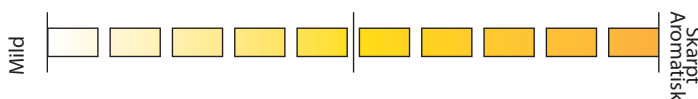
## 4 Doft

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



## 5 Smak

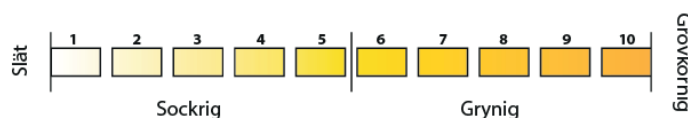
Bedöms mellan mild och skarpt aromatiskt. Finns det en smak som är främmande för honung skall provet underkännas om smaken inte är lokal. Exempelvis: jäst, petroleum, jordkällare, metall.



## Textur

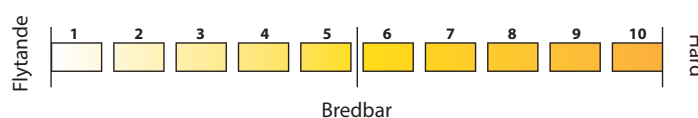
*Går ej att bli underkänd*

Bedöms efter känslan i munnen, t.ex. kornigheten.



## 6 Konsistens

Bedöms mellan flytande, bredbar (smör i rumstemperatur) och hård. Om honungen har separerat/skiktats i en övre flytande och undre fastare fas, underkänns honungen.





# Handledning för mottagande av provburk

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

Lokalföreningen utser en eller flera personer som kan ta emot medlemmarnas honungsprover.

Lokalföreningen informerar om var och när honungsprover kan lämnas. Gärna vid flera tillfällen.

Provburkar 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 burken 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.

- Endast **en provburk** per medlem.
- Inlämnad provburk **får ej** bära etikett.
- Burken som lämnas in ska vara en **konsumentförpackning från årets skörd**.
- Provet ska vid inlämnandet vara rumstempererat.

## Vid inlämnandet

1. Numrera provburk och lock.
2. Notera samma nummer i båda rutorna på bedömningskortet.
3. **Del 1** avskiljs och behålls av mottagaren.
4. **Del 2** följer med provburken 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 2023		SVERIGES BIDLARES RIKSFÖRBUND BIODLARNAN	
Bedömningskortet lämnas till biodlaren efter bedömningen. Sammanställning av alla bedömningar görs av föreningen i ett honungsbedömningsprotokoll som skickas till <a href="mailto:bedomning@biodlarna.se">bedomning@biodlarna.se</a> alternativt: Biodlarna, Borgmästaregatan 26, 596 34 Skänninge			
<b>Del 1</b>	Prov-nummer: <input type="text"/>	Ifylls av biodlaren inför bedömning	
	Medlemsnr: <input type="text"/>	Namn: .....	
	<input type="text"/>	E-mejl: .....@.....	
		Utförd bihusesyn under aktuellt år? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej Primärproduktion? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej Egenhantlad från kupa till burk, biodlaren har kontroll över hela processen.	
		Önskar du kvalitetsintyg efter bedömning? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	
<b>Del 2</b>	Prov-nummer: <input type="text"/>	Godkänt bedömningsresultat Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>	Signeras av bedömningskommitténs ordförande Datum Signatur
	Mottagaren av honungsprovet fyller i provnumret från del 1 till del 2.		
	Avskilj delarna från varandra för att identifiera honungsprovet.		