

# Information om honungsbedömning 2026

Läs mer om honungsbedömning, hantering och riktlinjer i Biodlarnas Honungsbedömningsreglemente och Bihusesyn som du som medlem hittar på Biodlarna.se.

## Innan du lämnar in

- Varje medlem kan lämna in **max en konsumentförpackning per medlem och år**, från årets skörd.
- Burken ska vara:
  - **transparent**
  - **livsmedelsgodkänd** (läs mer på livsmedelsverket eller konsumentverket vad som gäller för glas- och plastförpackningar)
  - **utan etikett**
  - **minst 350 g**
- Fyll burken till nettovikt – uppskattningsvis till nedersta gängen. Förslut burken med lock.
- Honungen ska se ut som när den presenteras för kund (bortsett från etiketten).
- Provet ska vara **rumstempererat** vid inlämnandet.
- **Bihusesyn ska vara genomförd** innan provet lämnas in – den behöver inte visas upp, men är ett krav för att provet ska bedömas.
- Ta med ett **Bedömningskort** (del 1 och del 2). Fyll i dina uppgifter, medlemsnummer och kryssa i om du vill ha kvalitetsintyg på **del 1**.
- Ta med ett **frankerat kuvert** (C5, eller C4 om du vill ha kvalitetsintyg) **med din adress**. Ifylld del 2 skickas till dig efter bedömning.

## Vid inlämnandet

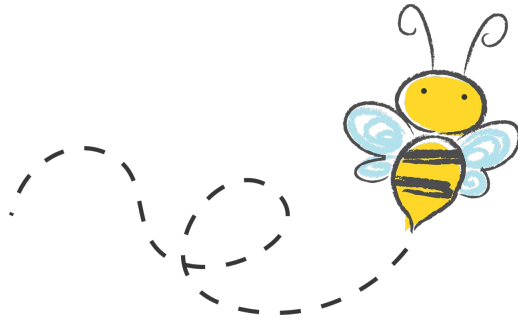
Lämna burk med lock och Bedömningskort till utsedd mottagare (en person i föreningen som inte sitter i bedömningskommittén).

1. Burk och lock numreras och samma nummer noteras på bedömningskortet.
2. **Del 1** av kortet (med dina uppgifter) avskiljs och behålls av mottagaren.
3. **Del 2** följer med burken under hela bedömningen.

## Honungen bedöms utifrån:

1. **Förpackning** – hel, ren, livsmedelsgodkänd och fylld till nettovikt.
2. **Utseende** – färg (vit till mörkt brun). Rimfrost på kristalliserad honung är naturligt och påverkar inte bedömningen.
3. **Renhet** – inga främmande partiklar (bin/insektsdelar, smuts, hår, kol mm). Vax och pollen räknas inte som främmande.
4. **Doft** – (svag till stark). Ska inte ha främmande dofter som jordkällare, rutten frukt, jäst, petroleum eller mögel.
5. **Smak** – (svag till stark). Ska inte ha främmande smaker (jäst, petroleum, jordkällare, metall).
6. **Konsistens** – (flytande till hård). Om honungen har separerat i skikt underkänns den.
7. **Vattenhalt** – får vara högst 20 %. Varning utfärdas från 19 %, och prov med 21 % eller mer underkänns.

**Textur** (slät till grovkornig) bedöms också men kan inte leda till underkännande.



## Bra att veta

- Underkänns provet ges alltid råd om förbättringar av kommittén.
- Bedömningskortet blir tillgängligt för dig senast **två veckor** efter bedömningen.
- Vid underkänt prov kan du lämna in ett nytt prov från annan skörd/batch, förutsatt att föreningen har fler bedömningstillfällen kvar. Efter två underkända prov görs inga fler bedömningar det året.
- Är du missnöjd med resultatet kan du överklaga till distriktsstyrelsen **inom en månad**.
- Vid godkänd bedömning kan du få ett **kvalitetsintyg** och möjlighet att köpa Biodlarnas egen etikett.

**Lycka till med din honung!**