

# Honungsbedömningsreglemente

## 1.

### Syfte och omfattning

Syftet med honungsbedömningsreglementet är att:

- -hjälpa alla biodlare att använda den honungsberedningstradition som är grunden för att uppnå ett godkänd honungsprov enligt reglementet
- -förse marknaden med den naturliga kvalitetsprodukt som kunderna förväntar sig.
- -beakta tillämplig lagstiftning
- -värna om SBR´s varumärke, etiketten med slingan.

## 2.

### Organisation

Varje lokalförening är skyldig att organisera en bedömningskommitté som kontrollerar och bedömer medlemmarnas honung.

Lokalföreningens styrelse ansvarar för att en bedömningskommitté organiseras och består av minst 3 kunniga honungsbedömare. Bedömningskommittén sammanträder det antal gånger som varje lokalförening beslutar för att tillgodose medlemmarnas behov av honungsbedömning för användning av etiketter, exempelvis för nyslungad honung. Provinlämning görs enligt föreningens regler till förtroendevald som inte ingår i bedömningskommittén. Proverna ska vara anonyma för kommittén vid bedömningen. Provburkar och bedömningskort numreras och namn på provburksägaren hålls hemlig tills bedömningsprotokollet är ifyllt.

## 3.

### Honungsprov och arbetssätt

Den medlem som önskar använda SBR´s etikett lämnar ett representativt prov från senaste årsskörd eller delskörd till bedömning i provförpackning utan etikett. Genomförd och godkänd honungsbedömning gäller endast för användning av SBR´s etikett.

Glasburk eller helt genomsiktig/transparent plastburk är godkänd som provförpackning.

Lämplig förpackningsstorlek: glas- eller plastburk 350, 500 eller 700 gram.

Varje prov ska bedömas av alla representanterna i kommittén. Vattenhaltsbestämning med refraktometer ingår alltid vid bedömning.

För att få ett godkänt honungsprov skall Bihusesyn för innevarande år vara genomförd.

## 4.

### Bedömningsprotokoll och bedömningskort

Kommittén ska föra två stycken bedömningsprotokoll, ett som arkiveras hos lokalföreningen i två år efter genomförd honungsbedömning och det andra protokollet skickas till SBR´s expedition i Mantorp. I protokollet ska provnummer, namn och medlemsnummer på provens ägare noteras samt poängavdrag och summa bedömningspoäng. Vid poängavdrag ska skälen till detta noteras. För varje honungsprov ska det utfärdas ett bedömningskort (lämnas av biodlaren tillsammans med honungsprovet) På bedömningskortet ska provets löpnummer och året för bedömningen samt

eventuella poängavdrag och poängsumma föras in. Råd till biodlaren om förbättringar, är en mycket viktig del av bedömningskommitténs uppgift. Poängavdrag ska alltid leda till kommentarer på kortet med förslag på förbättringar för att säkra honungsberedningen och förse marknaden med en naturlig kvalitetsprodukt.

Bedömningskortet ska returneras ifyllt till biodlaren senast två veckor efter bedömningen.

Proverna behålls minst 3 månader av kommittén efter det att bedömningskortet utfärdats för att ge möjlighet för provets ägare att överklaga bedömningen.

## 5.

### **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 årsskörd eller delskörd, 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 jämte tillhörande bedömningsprotokoll för jämförelse. Resultatet av den nya bedömningen delges såväl medlemmen som lokalföreningen.

## 6.

### **Egenskaper**

Vid bedömning av honung värderas följande 5 egenskaper:

1. renhet
2. konsistens
3. lukt och smak
4. färg
5. vattenhalt

Var och en av dessa egenskaper hos provet bedöms särskilt och ges eventuellt ett avdragsvärde beroende på bedömningen.

## 7.

### **Bedömningspoäng, avdragsvärde**

En ur honungsbedömningskommittén felfri honung har maximalt bedömningspoängen 25. Den maximala bedömningspoängen reduceras vid bedömningen med poängavdrag för respektive egenskap. För ett godkänt honungsprov krävs bedömningspoängen 16 och högre samt genomförd Bihusesyn för det år som honungsbedömningen gäller.

## 8.

### **Villkor för godkänt prov**

Med hänsyn till konsumenternas intressen samt lagkrav måste honungen uppfylla vissa minimikrav. Följande villkor måste vara uppfyllda för godkänt prov:

- **Renhet**  
Tre stycken partiklar i honungen i storleksområdet 0.5 – 1 mm eller en partikel >1 mm underkänner honungsprovet.
- **Konsistens**  
Ingen av de olika bedömningsgrunderna för konsistens underkänner ett honungsprov.
- **Lukt och smak**  
En för honungen obehaglig lukt och smak innebär ett underkänt honungsprov.

- Färg  
En för honungen främmande färg innebär ett underkänt honungsprov
- Vattenhalt  
En refraktormeterbestämd vattenhalt för kristaliniserad honung får maximalt vara 20%.

9.

### **Normer för bedömning**

Vid bedömningen försöker man värdesätta honungsprovet så objektivt som möjligt. Honungsproverna som ska bedömas förvaras i rumstemperatur (ca 20°C) minst ett dygn före bedömning.

#### **Renhet**

Visuell bedömning görs utan lupp eller förstoringsglas. Vid identifieringsbehov av upptäckt förorening/partikel används dessa hjälpmedel.

**Avdragsvärde -1** ges för varje upptäckt partikel med storleken upp till 0,5 mm.

**Avdragsvärde -4** ges för varje upptäckt partikel med storleken över 0,5 mm och upp till 1 mm.

**Underkänt honungsprov** ges vid upptäckt av partiklar större än 1 mm.

#### **Konsistens**

Honung som skördats i moget tillstånd och under kristallbildning, rörts noggrant eller fått motsvarande egenskaper genom ympning har en bredbar konsistens och för tungan ej märkbara kristaller.

**Avdragsvärde -2** ges för följande:

Honungens kristaller är så stora att de är tydligt märkbara dock utan att honungen kan betecknas som sandig.

**Avdragsvärde -4** ges för följande:

Honungens kristaller är så stora att honungen känns sandig.

Honungen är så hård att den inte kan beskrivas som hanterbar.

**Avdragsvärde -6** ges för följande:

Kristallerna är så stora så att honungen känns grusig

Nyslungad honung och ljunghonung som inte kan bedömas eller belastas med feltal enligt ovan får endast saluföras med SBR-etikett om tillägsetikett används och att biodlaren fått tidigare honungsprov godkända enligt reglementet.

#### **Lukt och smak**

Honungens lukt och smak står i intimt samband med varandra och beror på eteriska ämnen som följt med från blommorna och deras nektar. Om provet har en för honung karaktäristisk lukt och smak ska inget felavdrag göras.

**Avdragsvärde -1** ges om lukt och smak har ett knappt främmande inslag som dock ej får göra ett obehagligt inslag.

**Avdragsvärde -2** ges om lukt och smak har ett tydligt främmande inslag som dock ej får göra ett obehagligt inslag.

**Obehagligt inslag** av lukt och smak på honungen innebär ett underkännande

#### **Färg**

Vid bedömningen får ingen hänsyn tas till ljusare eller mörkare färg, eftersom alla sorters honung måste anses vara likvärdiga. Om honungen har utsatts för starkt ljus under någon tid kan den belysta sidan vara ljusare än innehållet i övrigt.

Om honungen har en jämn färg ska inget poängavdrag göras. 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 förekomst hos honung med låg vattenhalt.

**Avdragsvärde -1** ges om provet har blekts på burkens ena sida.

**Främmande färg** på honungen innebär ett underkännande

### **Vattenhalt**

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

Vattenhalten för alla honungstyper och blandningar ska vara mindre än 20%.

(officiella normer för vanlig honung, vattenhalt mindre än 20% och för ljunghonung, vattenhalt mindre än 23%)

**Feltalet 3,0** ges för vattenhalter över normen eller om honungen har separerat/skiktats i en övre flytande och undre fastare fas vilket ger underkänt honungsprov.

### **Utrustning för bedömningen**

Tesked, engångstyp

Plastfolie (Gladpack)

Lupp eller förstoringsglas

Bordskniv

Pappersnäsdukar/Hushållspapper

Refraktometer

Mikrovågsugn

Bedömningsprotokoll

Anteckningspapper

Penna