

Biodlarna höjer kvalitetsbedömningen för svensk honung

-Vi är stolta över vår honung. Med den nya honungsbedömningen höjer vi statusen ytterligare för vår svenska lokalt producerade honung. Vi har hittat en ny form där vi moderniserat vårt system för bedömningen av den svenska honungens kvalitet, säger Ingmar Wahlström, vice ordförande i Biodlarna och sammankallande för kvalitetskommittén i förbundet.



Nu inför julen har vi beslutat att införa vårt nya system för bedömningen av den svenska honungens kvalitet, säger Ingmar Wahlström, vice ordförande Biodlarna.

Honungsbedömningen har funnits länge som verktyg för medlemmarna i Biodlarna. De lokala föreningarna använder bedömningen för att säkerställa att honungen som konsumenten köper är av god kvalitet. Nu har kvalitetskommittén arbetat fram ett nytt fräscht underlag som vill lyfta fram den lokala honungens unika egenskaper. Som smak, lukt och konsistens utan att för den skull gradera vad som är de bästa eller sämsta egenskaperna.

Biodlarnas mål har varit att lyfta fram det lokala och det unika med en småskaligt hanterad honung.

-Jag är övertygad om att detta är rätt väg att gå i en tid då allt fler efterfrågar lokala produkter. När kunden känner sin leverantör kan man lita på att det faktiskt är honung i burken man köper, säger Ingmar Wahlström.

Givetvis finns kontrollen av lagkraven kvar, men fokuset i det nya reglementet ligger på att beskriva varje honungs karaktär.

-Mindre byråkratiskt krångel och mindre kostnader både för konsument och producent, menar Ingmar Wahlström.

Hur ska detta genomföras?

-Vi börjar med en utbildningsgenomgång till kommande säsong. Vårt mål är sedan att det inom en två-tre

års period ska finnas minst en utbildad honungsbedömare i alla våra 270 lokala föreningar i landet,
berättar Ingmar Wahlström.