

Gadden

Medlemstidning för Sveriges biodlingsföretagare Nummer 4, 2021



Visecell på italienska
heter "cella reale"

Möt Sanna,
vår nya kommunikatör

Biodling över gränserna

HÖNUNGSFUSK

Ursprungsmärkning?



Biodlingsföretagarna



Vi köper din honung

Som marknadsledare fortsätter vi vår stora satsning på svensk honung och söker nu efter fler leverantörer. Om du är ny biodlare eller vill utöka din befintliga biodling kan du få stöd och utvecklingshjälp av oss.

Här är några av de saker vi erbjuder när du säljer din honung:

- Säker betalning inom 30 dagar
- Rådgivning och utbildning till dig som vill utöka din biodling
- Möjlighet till förskott för företag som nyinvesterar i sin verksamhet
- Fler fördelar hittar du på vår hemsida:
<http://svenskabiprodukter.se/leverantor>

Vi vill värna om den svenska honungsproduktionen och söker fler samarbetspartners bland företag och biodlarföreningar.



Är vårt erbjudande intressant?

Kontakta oss för ett samtal om hur vi kan arbeta tillsammans.



0705-41 03 22

richard.johansson@svenskabiprodukter.se



Biodling på hög höjd i norra Italien.

Ledaren

Jag vill börja med att tacka **Monika Swålas** för allt det arbete hon gjort för oss som kommunikatör och önska henne all lycka nu när Monika väljer att gå vidare med andra uppgifter. Monika har varit kommunikatör sedan februari 2020 med allt vad det innebär och det har inte gjort saken lättare att vi haft en pandemi att ta hänsyn till och att det då varit svårt att träffas. Tack Monika och lycka till i framtiden med dina nya åtaganden.

Då Monika går till andra uppgifter har vi frågat Sanna Ohlander, projektledare för förstudien om information och marknadsföring, om hon skulle vilja axla rollen som kommunikatör fram till nästa årsmöte. Sanna har tackat ja och vi välkomnar henne som vår nya kommunikatör. Sanna är matkreatör och har jobbat i flera projekt som projektledare och kommunikatör se hennes egen presentation på sid.21.

I förra ledaren bad jag om värme och fler soltimmar. Det har jag nu fått med råge. De flesta jag pratat med säger att försommaren har varit riktigt bra med starka samhällen och mycket honung i kuporna. Sen kom midsommar och draget dog. Allt blommade på en gång och det tog tvärstopp. Vi kan nog vara överens om att detta var ännu ett ovanligt år.

Temat i Gadden 4 handlar om biodling över gränserna, att flytta från Sverige till Italien för att bli yrkesbiodlare, om att exportera paketbin från Åland till Island eller som tonåring vara hemifrån 14 veckor och praktisera biodling i Sverige.

Vi har ännu inte fått besked om hur det blir med **NPB bidragen** nästa år men vi har tjuvstartat med att försöka få till en konferens i Örebro. I år måste vi förbereda oss på att Om vi inte kan träffas fysiskt så ska konferensen bli digital. Det innebär ungefär dubbelt så mycket förberedelser med många fler diskussioner. Personligen tycker jag att de fysiska mötena mellan biodlare är så mycket mer värt. Jag önskar att vi ska kunna ha en träff där vi kan ses och sitta ner och prata. Jag hoppas att pandemin klingat av till dess så vi inte riskerar någon smitta genom att träffas.

En annan sak vi tittar på och undrar över är hur man ska tolka lagen som kom 2009 om hanteringen av animaliskt avfall. Detta är något som vi måste försöka få klarhet i, se mer info på sidan 6.

En förmiddag i juni var vi med och organiserade en intressant föreläsning av Etienne Bruneau tillsammans med LRF och ICA. Det kan du läsa mer om på sidan där "Styrelsen informerar".

För övrigt önskar jag er en fortsatt skön sommar och god invintring.

Helena Ring Johansson

ordförande



Varmt välkommen till
Gadden nr 4. 2021

- 05** NOTISER
- 06** STYRELSEN INFORMERAR
- 08** POLLINERA SVERIGE Gränsöverskridande samarbete bidrar till nyttodjurparker
- 10** TEMA BIODLING VÄRLDEN ÖVER Biodling på barrikaderna
- 15** TEMA Praktikanter från Österrike hjälper biodlare
- 18** TEMA Åländska bin på Island
- 19** TEMA Biodling på nya zeeland
- 20** TEMA När kroppsspråket inte räcker till
- 21** NY KOMMUNIKATÖR Sanna presenterar sig
- 22** UTBLICK Förslag till nya regelföreskrifter i EUs honungsdirektiv
- 23** HONUNGSRINGEN om honungsmarknaden i Sverige, import och kontroll
- 24** URSPRUNGSMÄRKNING Hjälper det konsumenten om honungen är ursprungsmärkt?
- 26** BIHÄLSA Undersökning om vinterförluster
- 28** APITERAPI Att koka bivaxsalva enligt konstens alla regler
- 30** MEDLEMSFÖRMÅNER
- 31** GADDEN INFORMATION, KONTAKTUPPGIFTER

Gadden utges av Biodlingsföretagarna och utkommer sex gånger per år. Se utgivningsplan på sidan 31. Tips på innehåll kan mailas till kommunikator@biodlingsforetagarna.se

Kommunikatör

Sanna Ohlander
kommunikator@biodlingsforetagarna.se

Ansvarig utgivare

Helena Ring Johansson
ordforande@biodlingsforetagarna.se

Redaktör & Art director

Marie Backman

Tryck

Danagårds Litho, Ödeshög

Tidningen är Svanenmärkt.
Utförligare information på sidan 31.



Biodlingsföretagarna





Joel Svenssons Vaxfabrik

www.joelvax.se | 0431-430055 | info@joelvax.se

Klippanvägen 905 | 266 94 Munka-Ljungby

MÅNADENS ERBJUDANDE SEPTEMBER - OKTOBER



VAXSMÄLTARE, 170C NETTOPRIS: 2 340 :-



MER HONUNG SOM SKA TAPPAS UPP? VI HAR TAPPMASKINEN FÖR DIG!

Tappmaskin, som du enkelt kan flytta från kärl till kärl då det medföljer en sugslang som du enkelt flyttar till valfritt kärl. Försedd med display och knappsats där du enkelt kalibrerar in önskad vikt. Rostfritt bord, fotpedal, 1,5 m slang samt slangklämma ingår.

- » Noggrannhet + - 1%.
- » Inställbar mellan 30 gram till 45 kg
- » Strömförsörjning 230V / 200W

PRIS

144G Tappmaskin

16 720 kr

PRIS EXKL. MOMS



BEHANDLA MOT VARROA MED
APIGUARD ELLER APISTAN, SÄLJS
RECEPFRITT PÅ APOTEK.





LPS STÄNGER RENSERIET

LPs Biodling AB i Säffle har beslutat sig för att stänga renseriet. Detta på grund av flera år av lönsamhetsbrist och att det gjorts en anonym anmälan av verksamheten till Jordbruksverket då anläggningen inte är registrerad hos myndigheten, något som inte var nödvändigt då renseriet startades enligt de uppgifter som då gick att få fram, berättar Lars Pettersson, LPs Biodling.

En registrering hos Jordbruksverket kostar ingenting. Däremot är kontrollerna avgiftsbelagda vilket är ytterligare en



ekonomisk belastning för verksamheten.

– Vi kommer lägga fokus på utrustning av maskiner till vaxhantering till våra kunder och använda lokalerna till bättre logistik för orderpackning, säger Lars Pettersson, LPs Biodling.

Valseriet och mottagning
av vax i block kommer fortsätta
precis som tidigare.

Varroa på Åland

Tidningen Nya Åland kunde härom veckan berätta om att kvalster hittats i två bismåhåll i samma biodling. Livsmedelsverket i Finland har bekräftat att det rör sig om varroa.

Åland har varit fri från varroakvalstret sedan 2013. I enlighet med EUs lagstiftning har det varje sommar utförts provtagningar runt om i landskapet. Undersökningen pågår fortfarande och resultaten kommer att uppdateras.



Podd om bin

I sex avsnitt med start den 25 juli berättar biodlaren Lotta Fabricius Kristiansen och örtterapeuten och journalisten Alexandra De Paoli om bin. Bakom projektet står Svenska Bin och Pollinera Sverige.

Podden kommer att behandla ämnen som honung, biprodukter, hälsa och hudvård. Poddserien består av sex avsnitt och ett avsnitt släpps varje söndag under sommaren. Programledare är Hanne Uddling.

Poddarna är en del av ett projekt för att inspirera biodlare att öka produktionen och ta vara på skatterna som bina producerar. Vi vill också att konsumenterna ska bli medvetna om att det finns bra bihälsoprodukter i Sverige, säger Lotta Fabricius Kristiansen i ett pressmeddelande.

Lotta Fabricius är bland annat sakkunnig inom pollinering, projektledare för Svenska Bin och grundare av Pollinera Sverige. Alexandra De Paoli är örtterapeut, föreläsare och kursledare. Hanne Uddling är ordförande i Sörmlands biodlardistrikt

Länk till podden:
<https://podcasts.google.com/>
Sök på Svenska Bins podcast

Webbinar med LRF + ICA & BF

I våras representerade Staffan Tegebäck BF i ett möte med LRF Mat & Dryck. Staffan och Anna Kaiser, ansvarig för denna sektion inom LRF, började diskutera honung. De pratade om hur utbrett fusket är och att prissättningen är mycket varierande vilket slår väldigt hårt mot biodlingsnäringen. De diskuterade ett förslag från BF att hålla ett webinar för inköpare inom detaljhandeln. Webbinariet skulle informera och bilda om honung och biodlingsbranschen. Diskussionen ledde till att LRF sponsrade webbinariet, bjöd in ICA som representant för detaljhandeln och att BF var organisatör.

Webbinar en tisdag förmiddag i juni

Inbjudan gick ut till inköpare och tjänstemän på ICA med programmet att informera och bilda om honungsmarknaden, honungsfusk och ursprungsmärkning. Etienne Bruneau var gästföreläsare och berättade om honungsmarknaden och flödena med manipulerad honung internationellt och i Sverige. BF hade gett Sanna Ohlander*, matkreatör och kommunikatör, uppdraget att vara moderator för webbinariet. Tomas Lilja från BF höll i tekniken och sändningen av webbinariet via zoom.

Efter att Anna Kaiser hälsade deltagarna välkomna presenterade Helena Ring Johansson Biodlingsföretagarna som branschorganisation inom biodlingsnäringen. Hon berättade varför svensk och nordisk honung är dyrare att producera och varför inköpspriset då blir högre. Helena påtalade att en yrkesbiodlare har höga kostnader med att

driva sin verksamhet då det krävs registrerade livsmedelslokaler och i vissa fall certifieringar.

EU-direktivet för honung skiljer sig mot det direktivet som exempelvis Kina har, där man kan skörda honungen innan den är mogen och fortfarande är nektar. Detta berättar Etienne Bruneau bland annat om i sin föreläsning.

Under en timme gick han igenom hur flödena av honung ser ut i Europa och resten av världen. Han förklarar hur honungsfusk kan gå till och hur vi får det in på våra butikshyllor. Situationen i EU domineras av ett fåtal importörer som köper in honung från andra länder där Kina och Ukraina sticker ut med sina stora exportmängder. De stora mängderna visar att honungsproduktionen har ökat dramatiskt i de länderna, trots att antalet bikupor inte rapporterats öka i motsvarande utsträckning. Etienne visade även hur flödena ser ut till Sverige, se nedan.

Sannas hanterade frågor till Etienne och sammanfattade sen dagen genom att läsa upp EUs honungsdirektiv samt berättade om BFs attitydundersökning som genomfördes i våras. Hon presenterade vilken kunskap konsumenten har om honung och vad konsumenten efterfrågar gällande t ex ursprungsmärkning.

Thomas Dahl deltog i webbinariet och gjorde bland annat ett inlägg på slutet. Han poängterade att honung är en produkt som bidrar med någonting annat samtidigt som den produceras och där, på den platsen den produceras – t ex pollinering och biologisk mångfald.

Han gjorde även en jämförelse mellan matolja och honung. På 60-talet fanns endast ett fåtal matoljor att köpa i butiken och nu kan konsumenten välja ur ett brett produktsortiment med olika prisklasser och kvalitet på oljan. Vi inom BF skulle gärna se den utvecklingen för honung och att den hanteras på likartat sätt som t ex olivoljan hanteras i butikerna.

Saminitiativet var lyckat och LRF är intresserade av en utveckling eller fortsättning av denna aktivitet.

**Sanna Ohlander, har arbetat med BF under året som projektledare till ett NPB-projekt, förstudien om information och marknadsföring och hon tillträder som ny kommunikatör för BF från 1:a aug. Se sid.21 där hon presenterar sig närmare.*



Biodlarkonferensen för biodlarnäringen förberedes. Om vi inte kan träffas fysiskt så blir konferensen digital. Besked inväntas från Jordbruksverket om NPB-stöd men boka datumen redan nu.

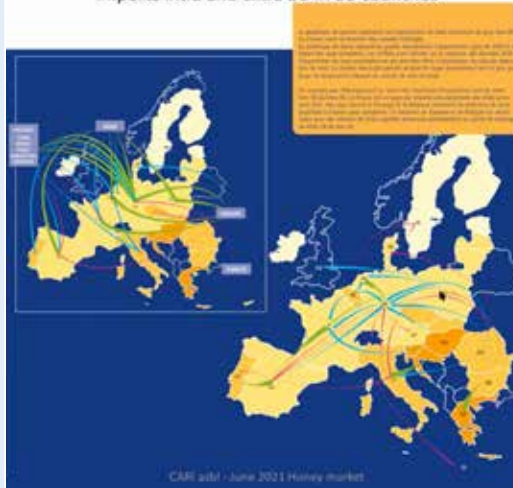
BOKA DAGARNA!

FREDAG 11:e feb
Jordbruksverkets dag

LÖR-SÖNDAG 12-13:e feb

Situation in EU

Imports intra and extra EU in EU countries



Sverige importerar från Danmark och Belgien inom EU.

Danmark importerar från Rumänien inom EU och Ukraina.

Belgien importerar från Kina, Ukraina samt Argentina.

Några exempel på flöden inom och utanför EU som Etienne berättade om

Hantering av bivax

Det har kommit till BF:s kännedom att Jordbruksverket nu agerar på en lag som reglerar animaliskt biprodukter eller framställda produkter inom biodlingssektorn, lagen kom till 2009. I lagtexten berörs hantering av alla biprodukter men vi upplever texten om bivax som förvirrande, den är väldigt svårtolkad.

Då Biodlingsföretagarna uppfattar situationen oklar och undrar hur regelverket ska tillämpas, har vi kontaktat Jordbruksverket och begärt klarläggande av hur regelverket skall tolkas.

Jordbruksverket agerar nu med stöd av förordning (EG) 1069/2009 inom biodlingen vilket kan få konsekvenser. Bland annat:

- Alla som i sin verksamhet på något sätt hanterar, bearbetar, lagrar, släpper ut på marknaden, distribuerar, använder eller bortskaffar animaliska biprodukter eller framställda produkter skall anmäla sin anläggning till Jordbruksverket.
- Animaliska biprodukter från biodling: honung, bivax, drottninggelé, propolis eller pollen som inte är avsedd/avsett att användas som livsmedel."
- Avgift för inbesiktning är 9,000 kr, därefter årliga kontrollavgifter.

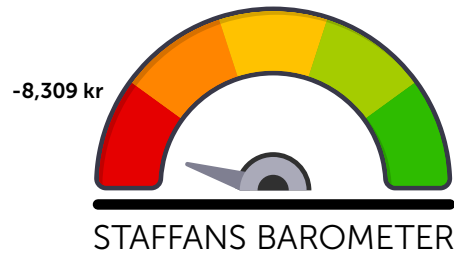
Biodlingsföretagarna avvaktar svar från Jordbruksverket och fortsätter rapporteringen i Gadden.

Jordbruksverket byter system och handläggare för NPB-projektet

BF har ännu inte fått besked om nästa periods NPB-medel. Vi har sökt tre projekt – utlandskontakter, informationsprojekt om honung och biodlarkonferensen. Normala är brukar besked komma i slutet av juni men vi har ännu inte fått något preliminärt beslut fr. JV. Vi väntar med spänning på hur nästa period kommer att se ut. Anledningen till de sena beskederna antar vi är att JV byter system och handläggare då Magnus Gröntoft, tidigare ansvarig för Biodlingssektorn och NPB-projekt har gått i pension.



Foto: Monica Swålas. Styrelsen ovan från vänster till höger: Tomas Lilja, Staffan Tegebäck, Mikael Sundström, Marie Backman, Helena Ring Johansson och Lina Norrsell. På distans: Mats Olofsson, Ingmar Gudmundsson och Fredrik Sjöberg. Se kontaktuppgifter till styrelsen på sid.31.



Staffan Tegebäck lånade BF 100 000 kr då föreningen hade svåra likviditetsproblem efter konkursen 2017. Enligt diskussion och förslag från en medlem under årsmöte 13:e feb 2021 visas hur mycket som betalats in till skulden här i Gadden. En annan frågade även hur man gör för att betala sitt stöd vilket visas nedan.

Genom försäljning av infobroschyren och en donation på 1000 kr är 8,309 kr inbetalt.

Hur gör jag för att sätta in pengar?

Du kan betala vis swish nr. 123 107 1406
Mottagare Biodlingsföretagarna, eller
Bank-giro nr 5276-8567
Märk din betalning "barometer"

Ett räkneexempel: Det räcker om varje medlem swishar 300:- så är skulden till Staffan löst.

Alternativt kan du beställa informationsbroschyren, där går intäkterna direkt till barometern. Broschyren beställs via formuläret på hemsidan:
www.biodlingsforetagarna.se/butik.html



Informationsbroschyren berättar om biodlaryrket, vilka produkter som kan skördas förutom honung, om hur viktig pollineringen är och lyfter värdet av produkterna från bikupan.

Ett tips är att ge bort broschyren om du håller kurser eller har andelsbiodlare som är intresserade av att lära mer om biodling.



Foto: Jan Jensen och Lotta Fabricius Kristiansen av Anna Lind Lewin

Foto nyckelpiga: Apinordica
Foto humla: Maj Rundlöf



Nästa år kan allmänheten och äppelodlare i Skåne besöka en ny sorts djurpark. Nyligen beviljades medel för nyttodjурparker i Kivik och utanför Lund. Bakom ansökan ligger Jan Jensen på Kiviks Musteri och projektledaren Lotta Fabricius Kristiansen på SLU, även engagerad i Pollinera Sverige.

Text: Anna Lind Lewin

Gränsöverskridande samarbete bidrar till nyttodjурparker

Idéen om att finansiera forskning och kunskapsspridning genom nyttodjурparker föddes under arbetet med projektet Kiviks mångfald som startades av Pollinera Sverige och lokala aktörer under hösten 2020.

– Vi vill lyfta goda exempel och skapa fler nyttiga åtgärder inom trädgårdsodlingen som ökar den biologiska mångfalden i odlingslandskapet. Målet är att visa hur vi kan förena matproduktion med naturbevarande, berättar Lotta Fabricius Kristiansen.

Kiviks Musteri ska under det kommande året skapa fyra nyttodjурparker i äppelodlingarna.

– Vi ska skapa arealer inom befintliga äppelodlingar där det blir gynnsamt för nyttodjuren att vara, säger Jan Fleming Jensen, trädgårds- och odlingschef på Kiviks musterier.

Forskare engagerade i projektet är Lotta Fabricius Kristiansen, Joachim de Miranda

och Teun Dekker på Sveriges Lantbruksuniversitet SLU samt Maj Rundlöf, Lunds universitet. Samarbetspartner är också Ulf Nilsson på Fritidsodlingens Riksorganisation.

Efterfrågad forskning Joachim de Miranda är förvåntansfull inför arbetet:

– Här finns ungefär allt som man kan önska sig i ett forskningsprojekt. Det är den perfekta blandningen av cutting-edge vetenskap och tillämpad forskning, samverkan, kommunikation, utbildning och ny teknologi. Det kopplar också på ett utmärkt sätt till flera andra forskningsprojekt som pågår just nu, som *Bihälsokortet som utvecklats inom projektet PoshBee. Det vi ska göra är högaktuellt både i Sverige och internationellt.

Praktisk tillämpning I projektet om nyttodjурparker arbetar man ute i verkligheten och kopplar ihop olika erfarenheter med varandra.

– Det blir annars lätt att forskare stannar i sitt eget lilla laboratorium. Här har Lotta Fabricius Kristiansen och hennes breda engagemang och kontaktnät varit värdefullt som brygga mellan näringen och akademien, menar Joachim de Miranda.

Vilka arter gynnar odlingen? Forskarna undersöker vilka effekter en nyttodjурpark har, vilka arter som ökar, hur de samverkar och i vilken utsträckning de gynnar odlingen. En fråga att besvara är också hur långt bort effekten av en nyttodjурpark sträcker sig. Jan Fleming Jensen menar att det första man kan göra i sin egen trädgård är att sätta sig ner.

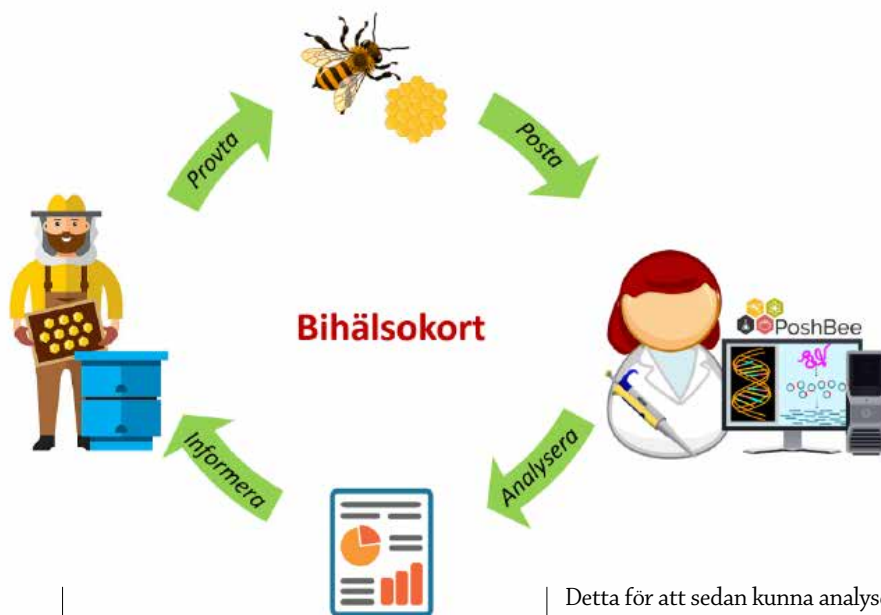
– Bara genom att inte klippa gräset när det finns blommor har man gjort en insats.

Mat och bostäder måste finnas hela året.

En utmaning är att skapa en miljö där det blommor hela säsongen och det finns föda för

*Bihälsokortet är ett nytt verktyg för att bedöma bins hälsa. Det är baserat på hundratals molekylära markörer som är relaterade till bins näringstillstånd, sjukdomar och exponering för kemikalier. Kortet har utvecklats för honungsbin (*Apis mellifera*), mörk jordhumla (*Bombus terrestris*) och rödmurarbin (*Osmia bicornis*) inom forskningsprojektet PoshBee.

Bihälsokortet används genom att bin eller deras hemolymfat skickas till ett specialiserat laboratorium, som sedan skickar analysresultat tillbaka inom en vecka. Kortet används för övervakning av näringsbrist, sjukdom, skadliga kemikalier i den kringliggande miljön och som forskningsverktyg.



humlor, bin, skalbaggar, flugor och fjärilar.

– Det räcker inte med fruktträden eller rapsen, när de blommat över kan landskapet bli som en öken för de pollinerande insekterna. En annan utmaning är att skapa bra boplatser, säger Lotta Fabricius Kristiansen.

Projektet har fått medel från Partnerskap Alnarp och sker i samarbete med Fritidsodlingens Riksorganisation, SLU, Lunds universitet och Kiviks Musteri.

Läs mer om projektet på www.radnu.se

Hälsobedömningar kommer att göras på jordhumlor och rödmurarbin vid flera tillfällen under säsongen: före, under och efter äppelblomningen. För övervakningsarbetet kommer det att göras på vildfångade bin. För forskningsarbetet kommer bihälsobedömningen göras på standardiserade jordhumlesamhällen, utplacerad i odlingen under hela säsong.

Detta för att sedan kunna analysera bihälsokortets parametrar i förhållande till:

- 1) humlesamhällets utveckling,
- 2) odlingens skötsel och avkastning,
- 3) landskaps- och klimatanalys
- 4) nyttodjurparkens parametrar i de fyra olika odlingarna.

Minst två humlesamhällen ska följas per odling per år.

Läs mer på pollinerasverige.se



LP:s Biodling AB

Av Biodlare För Biodlare

Det självklara valet för biodlare i Sverige
• Service • Kvalitet
• Kunskap • Omtanke



**Tappstation 70cm med
Dana api Matic 1000**
Artnr: 110896



Bifor 16kg
Artnr: 114502LP

Bifor Palltank Ca 1400kg/palltank
Artnr: 114607LP

**Tappstation 45 cm
bordmodell Inklusive
Dana Api Matic 1000**
Artnr: 100890



0533-631 11

Telefontider:

Mån-Fre: 8-14.30

Frukoststängt: 10-10.30

Lunchstängt: 13-13.30

**Vecka 26-33 är telefonen
öppen mellan 08-10.**

Ni når oss även på mail:

shop@lpsbiodling.se



@lpsbiodling

www.lpsbiodling.se



lpsbiodling

Klicka på fliken återförsäljare på vår hemsida för att hitta den närmast dig. Glöm inte att **anmäla dig** till vårt nyhetsbrev längst ner på sidan så du inte missar våra erbjudanden.

A photograph showing a row of colorful wooden beehives (skeps) arranged on a grassy hillside. The hives are painted in various colors like blue, green, orange, and red. In the background, there is a vast valley with rolling hills and a small town, under a clear blue sky. A tree branch is visible in the upper left corner.

Biodling är universellt, det finns egentligen inga gränser för en biodlare, möjligen att språket kan begränsa kommunikationen men väl framför en bikupa med hjälp av kroppsspråk och bina kan vi göra oss förstådda. Vi säger att biodling och bin inte har några gränser.

I detta nummer av Gadden berättar vi om Amanda som emigrerade till kärleken och driver biodling i norra Italien sen 17 år tillbaka, Johannes och Matthias, studenter vid lantbruksutbildning i Österrike, som praktiserar hos yrkesbiodlare i Sverige, om Torbjörn på Åland som exporterar paketbin till en annan ö, Island och Kent-Inge som arbetade på Nya Zeeland för många år sedan, något han haft nytta av i sin egen biodling

Text: Marie Backman. **Foto:** Amanda Werge, Erik Wahlström

Biodling på barrikaderna

I regionen Lombardiet i norra Italien bor Amanda Werger med sin familj och driver sin småskaliga biodling, Piccola Apicoltura. Det betyder "den lilla biodlingen" och det är så de vill jobba för att kunna vara fria, flexibla och inte arbeta mer än nödvändigt



De har bigårdar i provinsen Pavia på höjder mellan 400 och 700 meter över havet. Landskapet är vilt och har en blandning av höga berg, djupa dalar, ängar och skogar som ger bina varierande drag under en lång tidsperiod. Det här är inget område för vinodlingar utan här hittar man mindre lantbruk.

– Vi driver ett litet företag som arbetar med mathantverk, vi har en vision att lyfta kvaliteten på honungen och att hålla en livsstil som ger oss möjlighet att få jobba på detta sätt med biodlingen. Vi vill inte göra excel-ark för vad vi tjänar i timmen, vi vill "gå runt" och försörja oss. Det är det bästa som finns att jobba med bin, det är fortfarande spännande efter nästan 20 år och man lär sig mer och mer hela tiden, säger Amanda.

För drygt 17 år sedan studerade Amanda till arkitekt i Göteborg. Under ett sabbatsår åkte hon till Milano för att volontärjobba i ett socialt kooperativ och träffade då Marco som arbetade på samma plats. Han hade precis gått en nybörjarkurs i biodling och drömde om att flytta ut på landet någonstans, om att bo på en egen gård. De blev kära och flyttade till byn

Zavattarello som ligger 600 meter över havet och här bor de än idag. De första åren pendlade Amanda, fortsatte sina arkitektstudier på höstar och vintrar i Sverige, och åkte till Italien på vår och sommar för att arbeta med bina.

– Till slut blev inte pendlarlivet hållbart, jag påverkades av förväntningar från omvärlden att göra karriär som arkitekt. Jag kände sen att valet att leva enklare och ha en frihet att få arbeta med bin har en mening, det är viktigt och slutade som arkitekt, fortsätter Amanda.

Amanda och Marco började med sin biodling under guldår, det var lätt, skördarna gav mycket honung och de hade en tilltro att kunna försörja sig som biodlare. Förutsättningarna har förändrats, idag får de en tredjedel av skörden. Det var för ungefär 7–8 år som flödena eller draget minskade mer och mer och skördarna började gå nedåt. Framförallt för akaciahonungen och situationen är liknande i hela Italien.

– Vi ser en förändring i vädret med varma vintrar, kallt på våren, torrt på sommaren och dåligt med mat till bina. Bisamhällena svärmar knappt längre, det står liksom stilla i naturen, säger Amanda.

Med mindre drag och honung bygger bina mindre bivax, det är inte alltid att de täcker. Fuktigheten i honungen håller sig på en rimlig nivå och den mognar ändå, det gäller framförallt akaciahonungen. De första åren kunde akaciahonungen ge cirka ett ton, men på senare tid har skörden legat mellan 100 och 200kg.

– Vi har behövt jobba på att förändra och sänka våra förväntningar. Akaciahonungen har gått från att vara en produkt som fanns i överflöd till att vara en raritet, och det är något både vi och våra kunder måste förstå och vänja oss vid.

Huvudinkomsten i företaget har varit sorthonung men de har utökat med försäljning av avläggare. Pollinering finns det ingen



marknad eller tradition för i deras region, de får inga betalda uppdrag utan får fråga markägaren om lov att etablera nya bigårdar på deras marker.

Drottningodling, gör ni det själva?

– Ja, vi gjorde det i början, då svärmade bina väldigt mycket och vi samlade fler samhällen på detta sätt. Vi lärde oss och insåg med mer erfarenhet att vi odlade på svärmegenskapen, inte så smart. För några år sedan började vi samarbeta med större biodlare som har en parningsstation, säger Amanda.

De var ändå inte riktigt nöjda med drottningodlingen. Idag strävar många biodlare efter att ha fulla yngelramar, men då har bina ingen mat när draget är över och kan direkt behöva foder. Att avla fram drottningar som skapar utrymme för bina att samla honungsförråd själva tror Amanda och Marco är viktigt då nektarflödena förändrats.

Sedan en tid tillbaka odlar de drottningar med en kollega i byn för att få fram sin typ av drottningar. De vill se en bra blandning på ramen, med honung, pollen och yngel. Det ska vara en fin krona av honung i ovankanten och hela ramen ska inte vara täckt av yngel. Bina ska såklart också vara snälla och gärna "sitta stilla" på ramen.



Varroabekämpning med hjälp av burar.

– En av våra viktigaste uppgifter under säsongen är att bekämpa varroakvalstret, en av binas värsta fiender. Det bästa sättet att göra det, på ett ekologiskt sätt, här i Italien, är att bura in bidrottningen! I buren kan drottningen fortsätta att lägga ägg, arbetsbina kan gå in och ut genom ett galler, men drottningen kan inte själv komma igenom och har inte möjlighet att lägga nya ägg ute i kupan.

På så sätt blockerar vi yngelcykeln, utan att rubba balansen i bisamhället och efter tre veckor finns inga täckta celler kvar i boet, berättar Amanda.



Hon berättar vidare att när yngelrummet är tomt på yngel och det inte längre finns någonstans att gömma sig för varroakvalstren, släpps drottningen ut och buren tas bort. Sen behandlas samhällena med oxalsyra.

Nu är det tid för slutskattning, Amanda och Marco har tagit hem "Millefiori-honungen" som är sista draget för säsongen och förbereder oxalsyrebehandlingen. Varroabehandlingen innebär slutet på deras honungssäsong. Det som bina samlar under augusti och september får de behålla själva och fyller förråden i bästa fall för vintern. Invintring sker alltså i största möjliga mån på egen honung och inte foder.

– **Att bura in drottningar** är en tidskrävande metod, men den är effektiv, och en nödvändig del av livet som ekologiska biodlare, säger Amanda.



Amanda på instagram om vårvädret @bisysslarna:

Den senaste månaden har bina svultit här i Italien. Det har varit för kallt och för blåsig. Dag efter dag efter dag. Blommor har frusit sönder. Blommor har blåst bort. Vi tvingades till slut att välja mellan att fodra bina eller flytta dem. För att de inte skulle svälta ihjäl. Vi valde att flytta dem och räddade på så sätt deras liv. Och vårt eget. Låter det dramatiskt? Det är det faktiskt. Att arbeta med bin blir bara svårare och svårare, men ju fler år som går desto stoltare blir jag över att kunna kalla detta mitt yrke. Biodlare. Bivårdare. Bivaktare. Tänk vad fint ändå.

Utrustning i "laboratoriet" och märkning?

Amanda och Marco använder bitömmare vid skattning och blåser inte, de tycker det är värt att göra två besök.

När skattlådorna (format ½ dadant) tas in i slungrummet, eller "laboratoriet" som Amanda säger, kontrolleras vattenhalten. Det är viktigt med kastanjonhonungen som kan ligga över 20%, även under vaxlocket. Då behöver den avfuktas något för att hålla sin kvalitet och inte riskera jäsnings. Innan slungningen smakar och doftar de på ramarna för att särskilja olika drag och sorterar för att få mer sorthonung. De arbetar på ett mer hantverksmässigt sätt för att få en exklusiv råvara, vilket inte alltid är lätt eller effektivt.

Vanliga sorter som skördas är akaciahonung, den eftertraktade ljusa och flytande, kastanjonhonung som är stor i området, maskros som kan ge mycket på våren (dock ej i år), alfalfahonung är väldigt ljus och kristalliserar fint, den har en frisk syrlig och fräsch smak. Ibland får de annan sorthonung beroende på säsong – t. ex. björnbär, lind eller bladhonung.

En självvänderande slunga används för 9 ramar per omgång med avtäckningsbänk. Utrustningen hålls så enkel som möjligt för att inte honungen ska processas för mycket.





Foto: Erik Wählström

– **Ju mindre honungen bearbetas** eller rörs, ju mer smakar den, säger Amanda. Vi använder inga pumpar, håller hinkar genom silduk en gång, honungen står på lagringskärl och tappas för hand. Hon berättar vidare om en trogen kund, en "gammal" biodlare som tycker att deras honung har en så bra kvalitet just för att den har processats och arbetats med så lite som möjligt.

Enligt regelverket i Italien styrs kraven på slungrummet efter hur stor biodling du har, all utrustning ska vara i rostfritt stål men livsmedelsgodkända hinkar i plast är godkänt att använda. Ursprungsmärkning av honungen är också ett krav, det görs genom märkning av varje skörd, man använder spåringsnummer som anger de olika bigårdarna och när

åt biodlarkollegor emellan och också Marco blir inringad då och då för att hjälpa till och kontrollera.. Bitillsynen är alltså inte organiserad i en myndighet eller tillämpas på samma sätt som i Sverige.

Marknadsföring och försäljning Amanda och Marco har slutat att sälja på lokala veckomarknader, det är för svårt att hålla rätt prisnivå där för kunderna är inte vana att betala för en kvalitetshonung.

– Vi jobbar mycket med att bilda och upplysa konsumenten vilket mathantverk det är att hantera honung och att det är en exklusiv råvara. Vi försöker sälja direkt till konsumenten och genom utvalda återförsäljare, t ex hos lokala frukthandlaren i byn, lokala baren, via andra biodlarvänner som har större nätverk och försäljningskanaler i landet. De levererar även till ett lokalt mikrobryggeri som producerar smaksatt öl och köper sorthonung, t ex kastanje-honung. Vi försöker sälja varje skörd så snabbt som möjligt på burk och viss begränsad del av skörden på "bulk", berättar Amanda.

En del av honungen säljs även i Sverige till vissa delikatesshandlare på Österlen, i Göteborg och Ängelholm, och till andra företag, bland annat inom arkitektbranschen där Amanda har ett kontaktnät. Akacia-honungen är alltid helt förbokad.

– Det är en balans med marknadsföring, det gäller att kunna leverera det man lovar. Vi bygger våra relationer långsamt och långsiktigt och åker endast på utvalda aktiviteter, marknader eller festivaler, säger Amanda.

Etiketterna på honungsburkarna har Amanda skapat och hon har även tagit fram en presentförpackning med landskap, ett rör som burkarna packas i. Varje sorthonung har sin egen etikett, det är ett sätt att ge produkten ett eget värde.

Framtiden – hur ser den ut för Piccola Apicoltura?

– Vi strävar efter att specialisera oss mer och mer på sorthonung, jobbar efter motto att lyfta produkten, att bli bättre på vår story telling och förmedla hur exklusivt det är med lokalproducerat, att honung är en delikatessråvara och att honung ska klassas som mathantverk, säger Amanda.

Det är ett generationsskifte och förändring i biodlingsbranschen i Italien. Många biodlare slutar för att skörderna har minskat så markant. Amanda tycker det är synd att många som börjar som biodlare idag och som sen ofta får en chock vilket arbete det innebär, slutar direkt.



honungen skördades. Om en kontrollant skulle besöka slungrummet och ser en hink som det inte står något på, får man anmärkning. Spåringsnummer måste även anges på etiketten på burken.

Biregister och bitillsyn, hur fungerar det?

I Italien registreras varje ny kupa och varje ny bigård, även på våren ska varje kupa rapporteras. Bikupor som flyttas behöver också rapporteras men besiktning genomförs inte. Biodlarna jobbar självständigt och efter överenskommelse med markägare.

Företaget, Piccola Apicoltura är inskrivet och registrerat i sin region, där det finns en "bitillsynsman". Bitillsynsmannen fungerar som en tekniskt kunnig kontaktperson och konsulent, och hjälpte till exempel Amanda och Marco när slungrummet skulle registreras. Bitillsynsmannen kan också ringas in för att utföra besiktningar, men ofta hjälps man

Foto: Erik Wählström





Amanda och Marco försöker anpassa sin biodling och sin verksamhet, de kämpar för att hålla sina utgifter låga, leva enkelt och gör allt själva utan anställda för att kunna fortsätta som yrkesbiodlare.

– Det vi gör i biodlingen, att arbeta nära naturen är inte alltid så lätt, det kan verka romantiskt och idylliskt men verkligheten är ju ibland väldigt rå och obarmhärtig, speciellt i ett arbete så beroende av väder och vind.

De senaste åren har det blivit omöjligt att låtsas som att ingenting har hänt. För något har hänt. Bin är ju som jordens känslspröt, indikatorer på balans och obalans i världen. Och det känns som att de försöker berätta något. Att det är något som inte stämmer.

Ibland känns det som att vi står på barrikaderna och liksom väntar på kriget. Ingen vet när fienden dyker upp eller hur den ser ut. Hur vi bäst bekämpar den. Vi spanar efter tecken, söker efter spår. Letar lösningar. Förbereder oss för strid.

Under tiden jobbar vi vidare med det vi älskar mest. Uppe på ett berg dansar vi. För och följer. Och ger inte bina upp, gör inte vi det heller, avslutar Amanda.



Foto: Erik Wählström



Kupor och tillbehör.
Trä- och plastkupor.



Våra egna Töreboda-kläder,
nu även i kakil!
Även BJ Sherriff original!



Redskap och skyddskläder.



Honungshantering.
Slungare, kärl, silar, glas.



Bivaxkakor.
Cellstorlekar:
4,9, 5,1, 5,3 mm



Pollenfälla
att placera
framför flustret.



Pollentork.



Töreboda-kupa i EPS
Yttermått 462x462 mm.

Öppettider: Mån-Fre 9-16
Lunchstängt: 12.30-13.30
Stängda dagar,
www.biredskapsfabriken.se
NU 6 hallar, 1300m² butik!

Allt för biodlaren
Stor som liten



MS Biredskapsfabriken AB
Töreboda 0506-10273
info@biredskapsfabriken.se
Sedan 1941
www.biredskapsfabriken.se



Praktikanter från Österrike hjälper biodlare

Hösten 2020 blev Biodlingsföretagarna kontaktade av Mathias och Johannes från Österrike. De hade hittat BF:s hemsida och sökte praktikplats för säsongen 2021 i yrkesbiodling. De var båda 16 år vid tillfället, och studerade vid en lantbruksutbildning på fem år. De går nu tredje året och praktiken är en del av utbildningen. BF gjorde ett inlägg på medlemsforumet men det kom inga svar till ungdomarna...



Mathis Kögel, Kögels Biodling i utkanten av Hässleholm med österrikiska praktikanten Johannes Waldner. Här talas det tyska hela dagarna för det har Mathis som modersmål och hela familjen kan tyska. När Gadden besöker blir det en blandning av swengelska och enstaka tyska ord. Det svåra är att hitta rätt ord för biodlingstermerna ibland.



Inga svar kom på praktikansökan så Mathias och Johannes kontaktade direkt utvalda biodlare via BF:s hemsida. Då fick de napp. Håkan Albrektsson från Österlenhonung i Tomelilla blev intresserad. Han kontaktade Mathis Kögel från Kögels Biodling, Hässleholm och frågade om de skulle kunna samarbeta för att ta emot två praktikanter. När restriktionerna för pandemin lättade för resande kunde Johannes och Mathias boka resan till Sverige för sin 14 veckor långa praktikperiod.

Text & foto: Marie Backman



FAKTARUTA

Praktikanter:
Mathias Lampert
Johannes Waldner

Skola i Österrike,
BSBZ Hohenems
www.bsbz.at/startseite/

Lantbruksutbildningen är 5 år.

Praktikperiod 14 veckor,
från juni till september.

Värden för praktikanterna står
för mat och husrum (det finns
stöd att söka genom Erasmus).

Lön är frivilligt att betala ut
för praktikvärden och inget
krav för praktikplatsen.

Praktiskt arbete – ungdomarna
får inte själva arbeta med
maskiner och utrustning utan
handledare måste vara med.

Försäkringar tecknas av skolan.

Praktikplatsen och allt praktiskt
ordnas genom organisationen
Erasmus. Se mer info på
hemsidan ErasmusIntern.org,
en integrerad marknadsplats
med förmedling mellan
praktikantvärdar och studenter
som söker en praktikmöjlighet
utomlands.

Klockan är halv åtta på morgonen, vi är utanför Tomelilla hos Österlenhonung. Håkan har gått igenom dagens arbete för praktikanten Mathias. Idag är det drottningodling på schemat, drottningjakt i samhällen som flyttats kvällen innan och inte fungerar som tillfredställande. Drottningen ska letas upp, buras och sen bytas mot en ny parad drottning från egna odlingen.

Mathias har aldrig arbetat i en biodling innan praktiken började, enda erfarenheten är genom skolans undervisning och att han från skolan fått ett bisamhälle att sköta om själv. Under andra skolåret byggde de själva materialet till det bisamhället som de skulle få. Genom praktikplatsen hos Österlenhonung får Mathias verkligen ta del av yrkesbiodling och en inblick i att driva en egen verksamhet. Hittills har han varit med och skördat över 10 ton honung, varit delaktig i drottningodling och besökt parningsstationer på Ven och Hanö, flyttat bikupor på natten för pollineringsuppdrag och packat glasburkar och lock för kunder i redskapshandeln.

Hos Kögels Biodling, i utkanten av Hässleholm har också Johannes fått en rivstart i biodling, utan tidigare erfarenhet eller kunskap inom yrkesbiodling. När Gadden besöker ska det slungas honung. En ny avtäckningsmaskin har Johannes varit delaktig i att installera, han har fått se hur det är att sätta igång nya delar i flödet av honungshantering, flytta kupor för pollineringsdrottningodling med besök på parningsstationer och att göra paketbin för försäljning.



Håkan Albrektsson som driver Österlenhonung utanför Tomelilla och Mathias Lampert praktikant från Österrike. De pratar engelska, swengelska och kroppsspråk med varandra. Håkans yngsta dotter har lärt sig mycket engelska denna sommar.



Både Mathias och Johannes berättar att lantbruksutbildningen även undervisar i förädling av produkter, hur mathantverk och produktion av livsmedel går till samt vilka regelverk som gäller. De har fått producera drycker och en del andra produkter i skolan. Denna kunskap är också en tillgång när honungsskörden ska hanteras.

Hur är det att vara arbetsledare och praktikvärd? Håkan har vana att planera och fördela arbetet i biodlingen, det kan vara en utmaning ibland om det går lite långsamt eller blir fel och fresta på tålmodet. Genom att planera, förbereda och låta dem jobba på brukar det flyta på bra. Håkan har en säsongsanställd i sin biodling och har haft praktikanter tidigare år från Yrkeshögskolan i Biodling, bland annat Mathis Kögel som nu är en kollega och samarbetspartner. Denna säsong arbetar även en kusin till Håkans egna barn i biodlingen. Kusinen är jämn gammal med praktikanten Mathias. Ju fler som arbetar i biodlingen, ju mer tid ägnas åt förberedelser och arbetsledning av Håkan.

– Det gäller att även beräkna tiden för mitt egna praktiska arbete i biodlingen, det är lätt att glömma. Några moment i biodlingen har endast jag kunskap om eller så kan jag inte lämna över vissa uppgifter till praktikant eller anställd pga regler, säger Håkan.

Mathis testas för första gången att ha någon som arbetar i sin biodling, han har tidigare skött allting själv. Det är en ny utmaning att planera och arbetsleda för flera

personer. En reflektion han gjort är att det inte alltid går fortare att vara två men det spar på kroppen att inte göra allting själv hela tiden, man orkar mer. Det är även en tillgång att ha någon att diskutera med när t ex nya maskiner ska installeras i honungshuset och problem ska lösas. Det har varit en hjälp att praktikanterna får undervisning i att hantera maskiner och utrustning samt licens att köra traktor i skolan.

Att vara praktikantvärd innebär mer än att hålla husrum och mat för ungdomarna, både Håkan och Mathis har öppnat sina hem för Mathias och Johannes som är en del av familjelivet under 14 veckor. Det har i dessa fall varit väldigt lyckat, de arbetar bra tillsammans och trivs att umgås på fritiden.

Håkan till vänster och Mathias



Biodling i framtiden? När vi frågar Mathias och Johannes hur deras framtid ser ut efter utbildningen och om de kan tänka sig att fortsätta inom biodling svarar de olika.

Mathias vet inte alls ännu vad han vill göra utan vill gå klart de här fem åren först. Utbildningen ger en bred grund till att eventuellt driva ett lantbruk, hans inriktning är frukt- och grönsaksodling men Mathias vet inte om det kommer att bli en framtid för honom. Han har bland annat ett stort intresse för digitala hjälpmedel i lantbruket och har redan gjort ett projektarbete i ämnet.

Johannes bor i bergen i Österrike, på 800 meters höjd och vill ha en fruktträds- och bärödling, mest fokus på äpplen med en biodling för pollineringen. Honungen blir en fin råvara att utveckla och förädla livsmedelsprodukter med men han funderar samtidigt på att fortsätta studera vidare inom bioteknik och djurhållning.

Mathis och till höger Johannes





Åländska bin på Island

Alla bin på Island kommer från Åland. Närmare bestämt från Torbjörn "Totto" Eckermans biodling. Men i år var det nära att islänningarna blev utan bin.

Text: Moniqa Swälas
Foto: Totto Eckerman



Från Åland
Till Island



Fotnot:
Förra året fick Totto Eckerman Nordiska rådets miljöpris för sitt arbete med att hålla de åländska bina varroafria.

Totto Eckerman är Ålands största biodlare. Han har haft bin i 40 år. För 20 år sedan blev han nyfiken på hur det var med biodlandet på Island och började googla.

– **De hade bekymmer** med att få tag på bin. Kravet var att det skulle vara varroafritt och få kan skryta med det.

Nu är väl inte Totto den som skryter men varroafria bin har han så han tog kontakt med Islands biodlarförening som tacksamt tog emot hjälpen. Att bina är varroafria kan han garantera eftersom han skickar prover till Finland som analyserar varroa och amerikansk yngelröta. Men provsvaren tar veckor att få tillbaka.

– **Jag har levererat bin till Island** i alla år men i år har jag dragit ner. Det är ganska tungt, speciellt under tidspress, och tidigare år har islänningarna kommit hit, två eller fyra stycken och hjälp till. Men i år gick inte det. Och så har de ställt in en del flyg.

Tidigare har Totto skickat tre pallar med 24 paket på varje pall som islänningarna kört i skåpbil till Arlanda. I år blev det bara en pall och 30 drottningar.

– **De vill alltid ha fler paketbin** än jag kan leverera och de har inte världens bästa väder för parning av drottningar så det behövs drottningar. Det blir inga billiga bin. Men en del har bin sedan tidigare och kan göra avläggare.

Det blev en del krångel med att få över årets

leverans. De som skulle leverera hade uppgett fel mått på pallen så bina blev stående på Arlanda ett dygn men de flesta bin klarade sig. Totto har varit med om något liknande förut men då blev bina stående i solen i Finland vilket inte var så lyckat.

Tottos leveranser har gjort att alla bin på Åland härstammar från hans bin och två gånger har han hälsat på dem. Senast var för ett par år sedan när han kunde mellanlanda på Island på väg hem från Kanada.

– Det går hyfsat för dem men de har stora vinterförluster. De är nybörjare och har ett tufft klimat. Det finns ett hundratal biodlare på Island. De flesta har ett eller två samhällen. Någon har 20. Jag hoppas kunna skicka fler nästa år i samarbete med några andra biodlare här på Åland.

Totto har trappat ner lite på sin egen biodling och har nu 100 samhällen som bland annat pollinerar äpplen. Åland har 300 hektar äppelodling.

Island skickar Totto även bin till Stockholms skärgård men inga mängder.

Island har ett tufft klimat, speciellt somrarna men värre är det på Grönland. Men även där finns biodlare vet Totto.

– Jag blev nyfiken och i vintras letade jag på nätet. För en del år sedan exporterade någon i Sverige tio samhällen med nordiska bin och de finns fortfarande kvar i Grönlands arboretum.

Biodling på Nya Zeeland

Redan som liten grabb var Kenth-Inge Wallgren fascinerad av insekter. Han bestämde sig tidigt för att bli biodlare. Vägen dit tog honom till Nya Zeeland.

Text: Moniqa Swålas

Foto: Kenth-Inge Wallgren



Från Sverige
Till Nya Zeeland



Mr Bee, redo att ge sig ut på en inspektionsrunda bland 450 samhällen på Nordön.

I 42 år har Kenth-Inge varit biodlare. Det var ett val hans pappa inte alls var förtjust i men när han blev vuxen och flyttat hemifrån kunde inget hindra honom. Han började med sju samhällen och gick yrkesodlarutbildningen.

– Vi hade Amerikanska bijournalen på skolan och där läste jag att Nya Zeeland var störst på biodling per capita. Landet är som gjort för biodling. Jag tänkte att där kan man lära sig något, berättar Kenth-Inge per telefon från Hjo.

Han hade aldrig rest någonstans tidigare och plockade fram jordgloben för att se vart han skulle.

– Längre bort än Nya Zeeland kan man inte åka för sen är man på väg hem igen, skrattar han gott.

Första resan gjorde han 1988 men han återvände 1990, 1991 och 2001. Han förälskade sig i landet och folket och hade gärna stannat kvar men eftersom han inte hade någon anknytning till Nya Zeeland fick han inte stanna.

– De har ett tvärtomklimat med kort vinter och aldrig någon snö eller is. På Nordön kan det vara 15-20 plusgrader på vintern och sommaren är väldigt lång. De satte på skattlådorna i september-oktober och skördade honung på julafton. Invintrar gör de i maj.

Kenth-Inge berättar att det är Fiskeristyrelsen som är tillsynsmyndighet för biodlingen på Nya Zeeland. Först år 2000 upptäckte de varroa.

– De fick ett helvete. Jag tyckte de skulle ha yngelfria perioder och byta ras.

Kenth-Inge berättar vidare att hobbyodlare på Nya Zeeland kan ha 200–250 samhällen.

– De flesta har hel langstroth och typ dadant. Många provade 3/4 langstroth men mindre

ramar ger mindre honung och de anställer folk när de ska lyfta lådorna. De använder trälådor i redwood som de målar i olika färger men de ruttar efter tre år. 1993 var kompisen här och studerade svensk biodling. Han fick lära sig att lyfta upp kuporna från backen så att de inte ruttade lika fort.

I bigårdarna stod ofta 30–40 samhällen.

– Du kan sköta oerhört mycket mer än du tror. I Sverige inreder vi garage och mjölkrum. På Nya Zeeland smäller de upp rejäla hus och använder stapeltruckar och de har stora ytor. Traditionen är en annan. Begagnatmarknaden är stor och gubbarna tillverkar egna slunglinjer. På ett ställe hade de 19 500 kupor. En maorikvinna tillverkade nya lådor hela året runt. Och en gång hjälpte jag till att flytta 8 000 kupor till en kiwiodling.

Kenth-Inge lärde sig en hel del men han var också kritisk till en del metoder. Drottningodlingen till exempel.

– De avlade inte på rätt sätt enligt mitt huvud. De odlade efter den tjockaste, fetaste drottningen som rörde sig långsamt!

Åtminstone då, för 20 år sedan, odlade man ligustica och sålde massor av paketbin till Nordamerika. De fraktades med flyg i papprör med drottningen i en klämma.

– I Nordamerika invintrade man inte bina utan lät dem dö och köpte nya.

Idag har Kenth-Inge trappat ner sin egen biodling och har 15 samhällen. Det var länge sedan han var på besök till Nya Zeeland men minnena har han kvar och erfarenheten av att ha jobbat med biodling och honungshantering i ett helt annat land.



Kenth-Inge Wallgren märker burkar i sitt eget slungrum. Till vänster: Biodling på Nya Zeeland 1995. Bigården är som synes betydligt större än vad vi brukar ha i Sverige.



När kroppsspråket inte räcker till...

SVENSKA	ITALIENSKA	TYSKA	SVENSKA	ITALIENSKA	TYSKA
Bodlare	apicoltore/apicoltrice	Imker	Städarbi	ape pulitrice	Putzbiene
Bigård	apiario	Bienenstellplatz	amlarbi	ape bottinatrice	Sammelbiene
Bikupa (tom)	arnia	Bienenbeute	Matarbi/ambi	ape nutrice	Ammenbiene
Bikupa (med bin)	alveare	Bienenstock	Drönare	fuco	Drohen
Tak	tetto	Dach	Ägg	uova	Eier
Skattlåda	melario	Honigzarge	Larv	larva	Larve
Spärrgaller	escludiregina	Sperrgatter	Yngel	covata	Brut
Bitömmare	apiscampo	–	Puppa	pupa	Puppe
Ram	telaino	Rähmchen	Cell	cella	Zelle
Kaktång	pinza	–			
Kupkniv	leva	–	Honung	miele	Honig
Rökpust	affumicatore	Smoker	Bladhonung	melata	Waldhonig
Avläggare	sciame artificiale	Ableger	Kakhonung	miele in favo	Wabenhonig
Visecell	cella reale	Weiselzelle	Bipollen	polline d'api	Bienenpollen
Svärm	sciame	Bienenschwarm	Nektar	nettare	Nektar
Bivax	cera d'ape	Bienenwachs	Propolis	propoli	Kittwachs
Vaxkaka	favo	–	Drottninggelé	pappa reale	Gelée royale
Mellanvägg	diaframma	Mittelwand			
Bisamhülle	famiglia di api	Bienenvolk	Slunga	smelare	Honigschleuder
			Avtäcka	disopercolare	Entdecken/ Abdecken
			Tappa på burk	invasettare	Honig abfüllen
Drottning	regina	Königin			
Arbetsbi	ape operaia	Arbeiterbiene	Mjöd	idromele	Met
Vaktbi	ape guardiana	Wächterbiene			



Paradise Honey

COMBINING NATURE & TECHNOLOGY

SLUNGLINJE



VAXSKRUV SYSTEM



EPS BEEBOX
KUPOR

FÖR 8/9 & 10 RAMAR



AVTÄCKNINGSLINJE OCH HONEY ROCKET SYSTEM



BEEBOX SMART KUPOR

KOMMER SNART!



Kompatibel med
10, 8 och 6 ramar
BeeBox kupor!

Alla maskiner är tillverkade av Finskt rostfritt stål
Alla Paradise Honey produkter är patenterade

Paradise Honey LTD
Katajaharjuntatu 24, 45720 Kuusankoski, Finland
Tel: +358 40 037 7441
info@paradisehoney.fi / www.paradisehoney.net



TILLVERKAD I FINLAND
Alla rättigheter reserverade

Sanna presenterar sig

Med fokus på mat och kommunikation

har jag sedan 2004 drivit mitt företag. En enkel beskrivning av mig är att jag jobbar med allt som har med mat att göra. En del av tiden går till att utveckla och ta fram recept – både från grunden och utifrån specifika produkter – samt till matstyling vid fotograferingar. En annan del av tiden går till att utbilda småföretagare och mathantverkare inom storytelling, sociala medier och marknadsföring samt att skriva mat- och resereportage. Genom åren har jag även gått in som projektledare i olika större och mindre projekt, allt från att ansvara för en foodtruck och driva matevent i livsmedelsbutiker till att styra upp en matfestival. Mina uppdragsgivare är allt från större livsmedelsföretag till mindre lokala mathantverksföretag.

Min bas är i östra Malmö där jag tillsammans med min man, som är fotograf, driver en mat- och fotostudio. När vi inte är

där och jobbar, reser vi land och rike runt i vår husbil som vi bor deltid i. På våra resor arbetar vi ofta med att skriva reportage och artiklar samt en del mat- och fotouppdrag.

Under våren har jag, tillsammans med Biodlingsföretagarna, varit ansvarig som projektledare för förstudien om information och marknadsföring. Det har varit otroligt intressant och givande att vara engagerad i detta projektet och framför allt att även få en större inblick i den värld ni som biodlare befinner er i. Så när jag fick frågan om jag kunde tänka mig att ta över kommunikationsrollen fram till årsmötet var svaret givet.

Ser fram emot att lära mig mer om honung och biodling och att få möjlighet att använda mina kunskaper på ett sätt som jag hoppas kommer att gynna Biodlingsföretagarna och er som medlemmar.

Sanna Ohlander



Elitdrottningar & Bruksdrottningar
av Buckfast

Österienhonung
Buckfast -H.A.L.
www.osterienhonung.se

Följ oss på Facebook
Östelenbuckfast



APISCANDIA
ÖREBRO 2022

Biodlarkonferensen för biodlarnäringen förberedes. Om vi inte kan träffas fysiskt så blir konferensen digital. Besked inväntas från Jordbruksverket om NPB-stöd men boka datumen redan nu.

BOKA DAGARNA! ► **FREDAG 11:e feb**
Jordbruksverkets dag
LÖR-SÖNDAG 12-13:e feb

Bli trygg med vår Biodlingsförsäkring
En försäkring för Gröna näringar.

0500-777 000
LFskaraborg.se

Länsförsäkringar
Skaraborg

Honungs Gården på Bjäre
Monica Larsson
professionell drottningodlare

Vi säljer **Bidrottningar Buckfast** odlade efter testat avelsmaterial som medför snabb vårutveckling, är fromma, svärmtroga, har bra rensningsförmåga och är mycket högavkastande. Vill du veta mer, beställa eller begära offert? Besök gärna oss på hemsidan:
www.honungsgarden.com
ring 0702061994 eller mejla på **monica@honungsgarden.com**
Fraktfritt på beställningar före 1 maj 2021

Förslag till nya regelföreskrifter i EUs honungsdirektiv

Copa Cogeca har tagit fram förslag till förändrad regeltext i EUs honungsdirektiv. Detta berör sex olika huvudgrupper. Syftet med detta är att stärka skyddet för honung producerad inom EU.

Dessa förslag är nu föremål för diskussion innan de kan tas upp som skarpa förslag.

Text: Mats Olofsson



1) Märkning avseende honungens ursprungsland. Att frånga dagens märkning med EU- och icke EU ursprung och i stället skriva ut alla ingående länder.

2) Krav på spårbarhet

4) Mogen honung

Nästan en tredjedel av honungen i världen är inte mogen när den skördas vilket den skall vara enligt EU-direktivet. Ej mogen honung innebär att den är skördad innan bina har gjort sitt jobb klart och att den sedan avfuktas maskinellt.

3) Filtreerad honung

Det behöver klargöras att vad som idag avses med filtreerad honung är ultrafiltreerad honung. Ultrafiltreerad honung innebär att allt som kan påvisa honungens ursprung tas bort vilket gör det svårare att avslöja importerad honung. Frågan som ställs är om detta ska klassas som honung.

5) Värmebehandling över 50 grader

Celsius. Uppvärmning försvårar spårbarheten och det kan finnas ett värde för konsumenten att veta om en honung är värmebehandlad eller ej.

6) HMF

Det finns en skillnad idag i när i processen medlemsstater kontrollerar HMF. En del kontrollerar när honungen är tappad. Andra kontrollerar ute i butiksledet. Det behövs en samordning och den bör vara kontroll i butiksledet

*Vi finns här
för Dig*

BeeFuture AB
www.beefutureab.se



**Vaxrenseri
& Valsning**
**Köper & säljer
Bivax**

Svenskt Bifoder

Honungsringen om honungsmarknaden i Sverige, import och kontroll

Honungskontrollen i Sverige är uppdelad mellan Livsmedelsverket och kommunerna. Livsmedelsverket ska kontrollera importerad honung från icke EU-land. Kommunerna ansvarar för kontroll av svensk honung och all honung som finns i butik.

Text: Fabian Lindhe, ordf. Honungsringen

Vi kan tyvärr bara konstatera att kontrollen av den importerade honungen inte fungerar alls. Honung som uppenbart är falsk säljs helt öppet på världsmarknaden och med godkända analyser, ju mer du betalar desto fler analyser klarar "honungen". Priset ligger på löjligt låga 15 kr/kg och uppåt inom EU för "honung" som producerats utanför unionen.

Under 2020 köpte Honungsringen tio importerade honungsförpackningar i butik för analys. Fyra förpackningar hade ett innehåll som bröt mot honungsdirektivet och följaktligen inte får säljas som honung.

Trots möte med ett mycket intresserat och tillmötesgående Livsmedelsverk som skötte den vidare anmälningen till kommunerna, blev resultatet oerhört nedslående.

Noll – inget av de felaktiga honungsmärkena togs bort från butikshyllan och bara en av fyra kommuner svarade på anmälan. Men ingen vidtog någon åtgärd.

Vi kontaktade då berörda grossister och certifieringsföretag direkt. Intresset var minst sagt svalt. Ingen honung försvann

från hyllorna den vägen heller. Ett av de felaktiga honungsproverna var KRAV-märk. KRAVs kommentar var att de inte är ett kvalitetsföretag. De lämnade uppgiften om att en av deras förpackningar med ekologiskt märkta honung inte ens var honung utan åtgärd. Suck!

Som tur är finns det eldsjälar som tar sitt ansvar på allvar

Ett parti honung hos en grossist hade väckt misstänksamhet hos en inspektör i Malmö, och han kontaktade Honungsringen. Vi hjälpte till med att analysera honungen som var märkt som svensk – men visade sig vara importerad.

Partiet destruerades men kommunen förvånades över hur lite de visste om honung. På deras fråga erbjöd vi oss att ordna en utbildningsinsats och i mars höll vi en flera timmar lång utbildning för livsmedelsinspektörer från ett 30-tal Skånekommuner och från landets samtliga länsstyrelser. Utbildningen var väldigt uppskattat. En av inspektörerna bad om ursäkt å myndigheternas vägnar när vi berättade hur maktlösa vi kände oss.

Honungsringen kommer fortsättningsvis såklart att försöka avslöja den falska honungen via provtagning och analys men huvudfokus framöver blir att försöka få den kommunala kontrollen att faktiskt fungera. Det finns intressanta idéer om att lägga livsmedelskontrollen för vissa livsmedel på ett nationellt organ och vi lobbyar för att honungen ska ingå i den gruppen.



Honungsringen – en ideell förening

Vår verksamhet är att kontrollera honung och vax på den svenska marknaden. Detta görs med ideellt arbete och med hjälp av medel från Jordbruksverket som en del av det s.k. Nationella Programmet för Biodlingssektorn.

Stöd gärna vårt arbete genom att bli medlemmar, vi kommer senare i höst erbjuda ett stödmedlemskap för det facila priset av 100 kronor per år.





Hjälper det konsumenten om honungen är ursprungsmärkt?

Majoriteten av svenska konsumenter önskar att det finns en ursprungsmärkning på honungsburken. Detta då det underlättar valet när man står i butiken. Allt enligt en undersökning gjord av Biodlingsföretagarna. Honung som är importerad till Sverige behöver dock inte ha någon mer beskrivning än att den är från EU. Vad säger det konsumenten och hur vet man som konsument om det verkligen är äkta honung i burken?

Text: Sanna Ohlander. **Foto:** Torbjörn Lagerwall

Idag estimerar man att ca 60 procent av all honung som säljs i Sverige är importerad. Trots att våra egna biodlare utan problem skulle kunna möta en större efterfrågan, om den fanns.

– Vill vi att en större del av honungen som säljs skall vara svenskproducerad, så är det efterfrågan som måste öka. Ökar efterfrågan, går priserna upp och fler vill producera större mängder honung eftersom lönsamheten blir god, säger Johannes Sjöstedt, yrkesbiodlare Höglandets Honung.

Som det ser ut idag är det enbart runt 40 procent av all honung som är odlad och tappad i Sverige. Detta syns tydligt när man tittar i en vanlig livsmedelsbutik. Här hittar man som konsument allt från svensk

honung till honung från EU eller icke EU. Vilka specifika länder kan man dock sällan läsa sig till. Och det är här problematiken börjar.

– Honung producerad i Sverige ska på burken märkas enligt de regler som Livsmedelsverket tagit fram. Här ska bland annat framgå att honungen kommer från Sverige. Men om honungen har sitt ursprung i mer än en medlemsstat inom EU eller i mer än ett land utanför EU, ersätts beteckningen med blandning av EU-honung och icke EU-honung. Det gör det oerhört svårt för konsumenten att veta var honungen egentligen kommer från, säger Helena Ring Johansson, ordförande i Biodlingsföretagarna.

Majoriteten av svenska konsumenter önskar att det finns en ursprungsmärkning

på honungsburken. Detta då det underlättar vid valet när man står i butiken. Det visar undersökningen som Biodlingsföretagarna tog fram under våren 2021. För den som köper sin honung direkt av odlaren eller i en gårdsbutik är valet enklare. Men för de 74 procent av konsumenterna som köper sin honung i detaljhandeln är det svårare.

– En tredjedel av världens exporthonung är antingen delvis förfalskad eller 100 procent falsk, berättar Etienne Bruneau, ordförande i Apimondia. Vi tittar kontinuerligt på importerad vs exporterad honung och sambandet med pris för köpt och såld honung. Utifrån det kan man snabbt konstatera, utan analyser, att något inte stämmer. Vissa länder exporterar så mycket som tre fjärdelar mer än vad de själva producerar utan att berätta var honungen kommer från eller vad det egentligen är i produkten. Men för att komma åt denna problematik måste det till analyser men även internationella standarder/märkningar för att se till så att det verkligen är en korrekt produkt i burken, fortsätter Etienne Bruneau.

Ett steg i rätt riktning är att varje land arbetar utifrån EU:s Honungsdirektiv kring



68%

känner inte till att honung är ett av de tre mest förfalskade livsmedlen som finns.

hur man definierar honung. Men framför allt att EU ändra sina regler så att det istället för EU-blandning står vilka länder honungen kommer från. Här är Frankrike ett föregångsland jämfört med många andra EU-länder. I slutet av 2019 lämnade den franska regeringen in ett förslag till EU om en lagändring. Det hela baserade sig på en undersökning som visade att mer än 40 procent av all honung som såldes i Frankrike inte var äkta. Och med tanke på att 80 procent av all fransk honung är importerad blir det en stor andel av landets sålda honung. Även Spanien och Portugal har lämnat in liknande förslag till kommissionen. Dock finns det andra länder inom EU, exempelvis Ungern, som istället skulle föredra om det skapas en specifik märkning för EU-honung. Oavsett utgången av dessa olika lagförslag pågår det just nu ett arbete och samarbete mellan de europeiska länderna för att minska importen av förfalskad honung och få igenom bättre och mer officiella märkningar.

I Sverige finns det sedan en tid tillbaka möjlighet för den som är medlem i Biodlings-företagarna att ansöka om att sätta märket "Från Sverige" på sin honungsburk.

Märkningen "Från Sverige" är en frivillig ursprungsmärkning som kan användas på en produkt som är odlad eller född och uppfödd, förädlad, förpackad och kontrollerad i Sverige. Kriterierna för att kunna använda märket är att honungen ska vara svensk samt följa de nationella branschriktlinjerna "Säker honung". Produkten ska vara förädlad och förpackad av ett företag som är certifierade enligt ett tredjepartssystem som omfattar livsmedels säkerhet. Ett bra sätt för biodlaren att verifiera sin produkt samtidigt som det blir enklare för konsumenten att veta vad den köper.

Så hjälper det då konsumenten om honungen är ursprungsmärkt? Både och får nog det svaret bli. Konsumenten efterfrågar ursprungsmärkning för att kunna göra ett bättre val men i första hand behöver konsumenterna också få mer kunskap om honung och vilka skillnader som finns. Med kunskap ökar också efterfrågan på bra produkter och med rätt produkt på hyllan gynnar det alla. Från lantbrukaren och producenten till handeln och konsumenten. Och dessutom bidrar det till den biologiska mångfalden!

FAKTA –vad är honung

Enligt EU:s definition i Honungsdirektivet, är honung det naturliga söta ämne som Apis mellifera-bin bereder av nektar från växter eller av sekret från levande växtdelar eller av exkret av växtsugande insektsarter på de levande växtdelarna. Det som bina samlar och omvandlar genom att förena dem med egna särskilda ämnen, deponerar, torkar, lagrar och låter utvecklas i vaxkakor.

Förenklat kan man säga att för att få kallas honung ska produkten uteslutande komma från binas insamling, annars är det inte honung.

72%

läser på etiketten för att se var honungen kommer ifrån

93%

anser att en tydlig ursprungsmärkning skulle underlätta vid köp av honung.

59%

vill att honungen ska vara svensk/ lokalt producerad



Undersökning om vinterförluster

Ännu en vinter har passerat och med den har många bisamhällen gått förlorade. Precis som tidigare har vi även detta år genomfört en webbaserad enkät om hur övervintringen har utfallit i landet vintern 2020/2021. Enkäten som varit öppen att besvaras från 3 maj till 8 juni har inkommit med 3160 användbara svar, den högsta responsen i denna undersökning någonsin. Jag tackar alla biodlare för ett mycket gott engagemang och samarbete.

Om vi uppskattar antalet organiserade biodlare i Sverige till drygt 16 000 så hamnar svarsprocenten på cirka 20%. Jämfört med de nordiska och baltiska grannländerna har Sverige en mycket bra svarsfrekvens.

20% svarsfrekvens
för undersökning som omfattar
24 997 bisamhällen och
3 160 biodlare

Undersökningen omfattade 24 997 samhällen på 3160 biodlare vilket ger ett medelvärde på 7,9 samhällen per biodlare. Om man delar antalet svar i två lika stora delar och plockar ut den mittersta biodlaren i datasetet beträffande antal samhällen så erhålls medianvärdet. I denna undersökning ligger medianvärdet på 4 samhällen per biodlare, vilket är ett bättre mått på en svensk medelbiodlare än själva medelvärdet.

Förlustorsak ... Totalt gick 3071 samhällen förlorade på ett eller annat sätt under senaste vintern. Procentuellt är det 12,3% (95% CI: 11,6–13,1). Av alla förluster svarade majoriteten (cirka 2/3) att deras bin var döda eller att kupan i det närmaste var tom på bin. Näst vanligaste förlustorsaken (cirka ¼) var föranledda av olösliga problem med drottningen, det vill säga viselöshet eller en drottning som endast lägger puckelyngel efter vintern. Resterande svar, 11 procent, bestod av förluster som berodde på yttre omständigheter som angrepp av djur (ex. möss, hackspettar, björnar), omkullblåsta kupor, nedfallna träd och översvämning.

Förra året var vinterdödligheten 13,1 % och ser vi tillbaka på de två senaste åren ligger vinterdödligheten stabilt mellan 11 till 13%. Räknar man bort förluster som förorsakades av viselöshet/puckelsamhällen samt förlust på grund av yttre omständigheter hamnar vi i år på en vinterdödlighet motsvarande 7,9%.

10% vinterförluster
för biodlare med
minst 100 samhällen

Små och stora biodlare ... Är det stora eller små biodlare som står för de största vinterförlusterna? Tidigare enkäter har alltså visat att de små biodlarna står för en högre förlust än de med många samhällen. I år har vi sett samma tendens där gruppen biodlare med 1–9 samhällen står för den största vinterförlusten, nämligen 14,1 procent, vilket kan jämföras med 10,0 procent för biodlare med minst 100 samhällen (se tabell 1).

Av alla 3160 biodlare som besvarade enkäten klarade sig 1996 stycken helt utan

vinterförluster vilket motsvarar 63 procent och är något högre än förra årets siffra på 60 procent. Vissa biodlare förlorar olyckligt nog samtliga samhällen och denna vinter uppgick andelen till 5,5 procent vilket är försumbart lägre än vintern 2019–2020. Siffran kan uppfattas som hög men då bör vi komma ihåg att de biodlare som endast har invintrat ett samhälle och förlorar detta drar upp andelen påtagligt.

Länsvis ... Hur stora förlusterna var i de olika länen framgår av figur 1. Från vintern 2020/2021 ser vi att Norrbotten har de största vinterförlusterna i landet medan Jämtland har de lägsta med endast 4%. Hur kan man förklara att två Norrlandslän, där delar av länen är varroafria, uppvisar så stor diskrepans? Tyvärr har jag inget bra svar på denna fråga. Uppland hade stora förluster vintern 2019/2020 men har i år landat på mer normala värden. Dessa skillnader kan bero på ett antal olika faktorer som till exempel vädret och kvalstertrycket men det kan också bero på att svarsprocenten i ett län varierar från år till år. Om en eller flera biodlare med ett större antal samhällen i ett litet län inte besvarar enkäten varje år, kan det bli relativt stora skillnader beträffande förlusterna från ett år till ett annat.

De biodlare som ger mer än
15,4 kg socker vid invintringen har
signifikant lägre vinterförluster

Biodlingens storlek (antal samhällen)	Biodlare	Samhällen	Totala förluster % (95% konf. intervall)
Minst 100	24	4680	10,0 (5,4-17,9)
50-99	46	3329	11,6 (7,7-17,3)
10-49	429	7685	11,7 (10,3-13,1)
1-9	2661	9303	14,1 (13,2-15,1)
alla	3160	24997	12,3 (11,6-13,0)

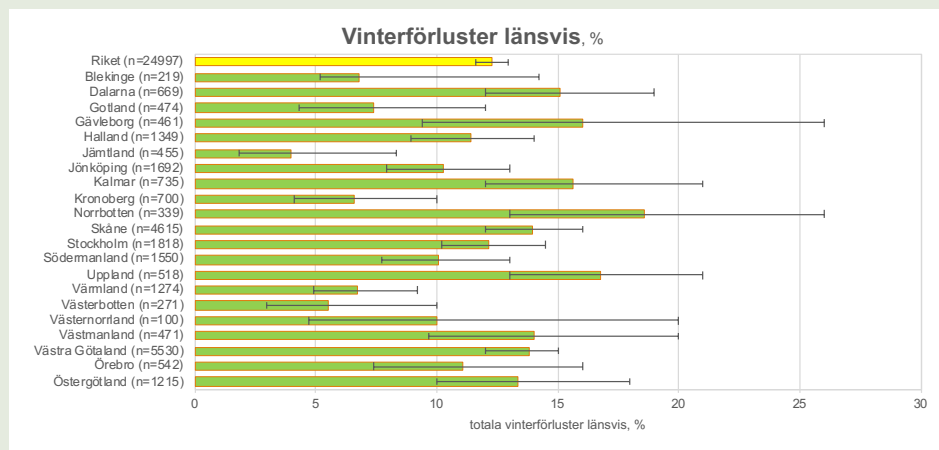
Tabell 1.
De totala förlusterna vintern 2020/2021 hos biodlare med 1–9, 10–49, 50–99 och minst 100 samhällen.

Fodermängd ... Enkäten innehåller också en fråga om mängd foder som tillförts per samhälle inför vintern. Vi fick in 3078 svar på den frågan omfattande 24 741 bisamhällen och i genomsnitt ger den svenska biodlaren 15,4 kg rent socker per samhälle. Precis som tidigare år har de biodlare som ger mer än 15 kg vinterfoder signifikant lägre vinterförluster jämfört med de som ger mindre än 15 kg. De som ger mindre än 10 kg till sina samhällen har sannolikt i högre grad lämnat kvar säsongens honung i kupan till övervintring (figur 2). Enligt våra data ger det upphov till högre vinterdödlighet som sannolikt beror på dålig honungskvalitet (høgt innehåll av oförbrännbara produkter som kan leda till utsot) eller för liten totalmängd vinterfoder.

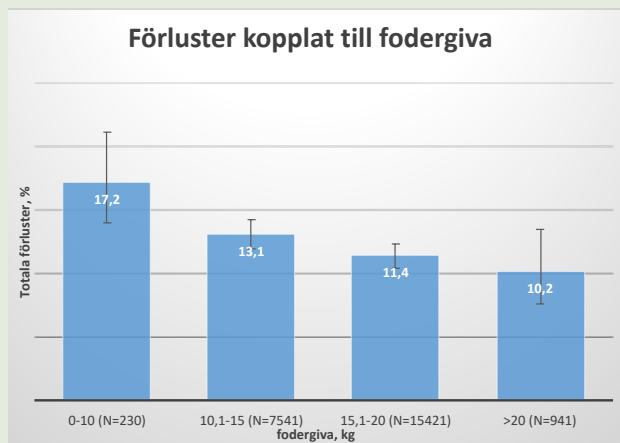
Övervakning av varroa ... I årets enkät har vi infört en ny fråga om hur biodlaren övervakar kvalternivån i sina bisamhällen. De valbara svarsalternativen utgjordes av nedfallskontroll på skiva under samhället, florsockermetoden, alkoholtvätt, kontroll av vuxna bin, kontroll av drönarvax, biskanning och annan metod. Det klart vanligaste sättet bland svenska biodlare är att göra en nedfallsundersökning följt av florsockermetoden (se figur 2). Den relativt nya metoden där bina skannas med mobiltelefon nyttjas nu av cirka 5 procent.

Vinterförluster i UK är 8% baserat på 16 675 samhällen rapporterar tidningen Bee Farmer

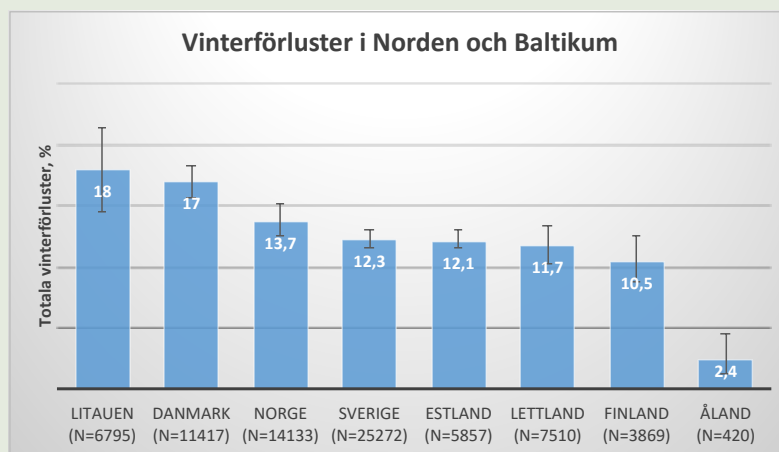
Norden och Baltikum ... Samma enkät av övervintringen, initierat av COLOSS, har även genomförts i större delen av Europa. Jag har tagit del av resultaten från våra nordiska och baltiska grannländer (figur 3). De lägsta vinterförlusterna har man haft i Finland med 10,5% (Åland endast 2,4%). Sverige intar en mellanställning medan Litauen och Danmark toppar vinterförlusterna med 18 respektive 17 procent.



Figur 1. De totala vinterförlusterna under vintern 2020/2021 i de olika länen samt i hela landet. N anger antal samhällen per län. De svarta horisontella linjerna anger 95% konfidensintervall. Om dessa linjer överlappar varandra är förlusterna inte statistiskt säkerställda. Diagram: Björn Gustavsson



Figur 2. De totala vinterförlusterna under vintern 2020/2021 indelat i fyra olika grupper beroende på vilken fodergiva i rent socker som tillförts under hösten. N anger antal samhällen. De svarta lodräta linjerna anger 95% konfidensintervall. Diagram: Björn Gustavsson



Figur 3. Andelen totala vinterförluster i våra nordiska/baltiska grannländer. Undersökningen genomfördes av Coloss Network Monitoring Group bestående av Maritta Martikkala (Finland), Ole Kilpinen och Flemming Vejsnäs (Danmark), Luis Cadahia-Lorenzo (Norge), Björn Gustavsson och Preben Kristiansen (Sverige), Aivar Raudmets (Estland), Valters Brusbardis (Lettland), Laima Blažytė (Litauen). Diagram Björn Gustavsson

Att koka bivaxsalva enligt konstens alla regler

Det hela började med ett seminarium, i mars 2018, anordnat av LRF där Lotta Fabricius Kristiansen och Alexandra De Paoli berättade om den forskning om biprodukter som finns och vad man vetenskapligt kan säga om de näringsmässiga och läkande egenskaper som olika produkter från bina har.

Text: Gustav Clark, Birgitta Leymann, Åke Sperens och Maj Östberg Rundquist

Vi blev väldigt inspirerade efter seminariet och kände att vi ville koka salva för att förädla vaxet från våra bin. "Vi" är fyra biodlare som alla är medlemmar i samma lokalförening, Sundbybergs & Spångaortens biodlareförening. Som biodlare har vi ett gemensamt intresse för bin, biodling och livet i och runt kuporna, men också att utveckla andra produkter än honung och på så sätt ta tillvara det vi får från våra bin.

Man kan säga att vår resa har följt två spår. Det ena, att vi ville lära oss mer om själva framställningen av olika bivaxsalvor och det andra, att sätta oss in i det regelverk som finns kring tillverkning och försäljning av hudvårdsprodukter.

Att koka salva

För att lära oss mera om det praktiska i att koka salvor anlätade vi Alexandra De Paoli (www.alexandradepaoli.com) som gjorde en helt anpassad kurs för oss och våra behov.

Efter flera olika testkokningar och justeringar av våra recept och metoder kom vi fram till att börja med en bivaxsalva med två olika dofter och en läppsalsa.

Bivax är en viktig och vital ingrediens i naturliga hudvårdsprodukter. Bivax har använts till hudvård sedan mer än 2000 år. Bivaxsalva är välgörande för torra händer och fötter och för torr och irriterad hud över hela

kroppen. Bivaxet absorberas inte av huden utan lägger sig ovanpå utan att täppa till porerna. Det ger ett skyddande lager som gör att fukten i huden inte avdunstar.

Vi använder vårt eget vax – främst avtäckningsvaxet – i våra salvor för att vara säkra på att vaxet är rent och fritt från bekämpningsmedel, läkemedelsrester och andra kemikalier. Om vi behöver mera vax köper vi vax från en biodling som är certifierad enligt Svenskt Sigills och KRAVs regler för biodling – dessutom känner vi biodlaren personligen.

Våra salvor är doftsatta med ekologiska eteriska oljor och vi använder svensk ekologisk rapsolja.

Att koka små mängder är enkelt, men att stega upp till större volymer är svårare – det kan jämföras med att koka dubbel sats knäck till jul, det tar lång tid innan knäcken blir färdig med rätt konsistens.

Regelverket

Regelverket kring tillverkning av kosmetiska produkter är styrt av både EU-regler och svenska lagar. Läkemedelsverket ansvarar för att kontrollera att produkternas innehåll och märkning följer reglerna och att de produkter som finns på marknaden är säkra för konsumenterna att använda.

www.lakemedelsverket.se/sv/kosmetika



Det finns ingen nedre gräns för verksamhetens omfattning som innebär att man kan slippa följa regelverket, utan reglerna gäller när man börjar sprida produkter utanför den närmaste familjekretsen oavsett om man säljer eller ger bort sina salvor.

Verksamheten godkänns inte av Läkemedelsverket utan det är en självcertifiering, precis som med CE-märkning. Läkemedelsverket tar en tillsynsavgift bestående av en årsavgift och en avgift per år för varje produkt. För närvarande är årsavgiften 4 000 kr och 600 kr per år för varje produkt.

Alla produkter, med sina ingredienser, ska också registreras i EUs CPNP-databas, som är ett register för alla hudvårdsprodukter. För varje kosmetisk produkt måste det finnas en säkerhetsbedömning som utförs av en säkerhetsbedömare med särskild utbildning och erfarenhet. För oss innebär det att vi fick anlita en konsult för att få hjälp att följa reglerna och ta fram nödvändig dokumentation.

Märkningsreglerna för hudvårdsprodukter är omfattande och måste följas. Det innebär bl a en fullständig innehållsförteckning med ingrediensnamn enligt INCL och satsnummer för spårbarhet. Tillverkningen måste också följa GMP, Good Manufacturing Practice.

Miljöbalken reglerar de påföljder som kan bli aktuella för den som släpper ut en kosmetisk produkt på marknaden utan att följa det regelverk som finns. Det straff som kan bli följden är böter eller fängelse i högst 2 år.

HonungsKraft ekonomisk förening
Med tanke på de investeringar i årsavgifter och kostnad för konsult hjälp som vi behövde beslutade vi att bilda ett gemensamt företag. Vi tog hjälp av Coompanion och bildade ett kooperativ med en ekonomisk förening som företagsform, HonungsKraft ekonomisk förening. På så sätt kan vi dela på ansvar och ekonomi och ha gemensamma regler och policies. Vi har också ett kompanjonsavtal som reglerar vårt samarbete.

Tips!

Att driva en förening tillsammans med några likasinnade är väldigt trevligt och inspirerande och vi kan bara ge vårt fulla stöd till det. Hitta någon att jobba med och starta!

ATT FÖLJA
REGLERKET

LÄKEMEDELS-
VERKET

TILLSYNSAVGIFT

REGISTRERING
CPNP-DATABAS

SÄKERHETS-
BEDÖMNING

MÄRKNING

INNEHÅLLS-
FÖRTECKNING

FÖLJ GMP

MILJÖBALKEN
REGLERAR



"LANDETS" BÄSTA KORT

Med Agrolkortet får du en mängd bondförnuftiga förmåner. Bland annat tankar du upp till 60 öre billigare hos Circle K/Truckdiesel, OKQ8, Preem, Tanka och vissa Såifa stationer. Agrolkortet är framtaget av Lantmännen Finans för alla som verkar inom de gröna näringarna*.

Läs mer och ansök på agrolkortet.se/bf

*Företag som har jord, skog, trädgård eller landsbygdens miljö som grundläggande resurser.

Det lönar sig att vara medlem

FÖRMÅNERNAS BETALAR MEDLEMSAVGIFTEN Årsavgiften för medlemskapet är 1,581 kr inklusive moms. Hela eller delar av denna avgift kan tjäna in under ett år genom att utnyttja delar av de olika rabatter som medlemskapet medför. Några räkneexempel: 40 % på den årliga avgiften för Svenskt Sigill. Om du har upp till 50 samhällen är den årliga systemavgiften 800 kr och 40 % rabatt ger 320 kr. Med fler samhällen är besparingen större.

Genom LRF har du flera fina rabatter. Agrolkortet ger genomsnittliga rabatter per liter på ca 50 öre för diesel och ca 30 öre för bensin. Om du kör 1000 mil per år och då tankar 600 liter diesel ger det 300 kr i rabatt. 12 % hos Granngården. Om du köper något för 500 kr ger det 60 kr i rabatt.

Dessa räkneexempel ger sammantaget 680 kr vilket motsvarar nästan halva årsavgiften. Om du dessutom utnyttjar rabatterna hos olika byggkedjor kan du snabbt spara ännu mer pengar. Går du i tankarna att köpa en ny bil är det värt att titta på de rabatter som erbjuds genom LRF samköp och då handlar det om tusenlappar i besparing.

Så här blir du medlem i Biodlingsföretagarna

Medlemsavgiften 2021 utgörs av två delar, varav 50 SEK är momsfri medlemsavgift och 1,225 SEK exkl. moms är serviceavgift.

Medlemserviceavgiften är totalt 1,581 SEK och insättes på:
Bank giro: 5276-8587
Vänligen ange namn, adress samt "Medlemskap".



EAN-koder
 Som medlem får du 10 unika EAN-koder. Du betalar 300 kr + moms i registreringsavgift per 10 koder. Årsavgiften betalar Biodlingsföretagarna.



Från Sverige
 Märkningen "Från Sverige" är en ursprungsmärkning som garanterar att produkten är odlad, född och uppfödd, förädlad, förpackad och kontrollerad i Sverige. Registreringsavgift 300 kr + moms. Årsavgiften betalas av Biodlingsföretagarna och värdet av detta är 3 000 kr per år för den enskilde medlemmen.
www.fransverige.se



Thomas Apiculture
 Som medlem i Biodlingsföretagarna har du rabatt hos den franska redskapshandlaren Thomas Apiculture. Specifik prislista på maskinutrustning för medlemmar i Biodlingsföretagarna.
www.thomas-apiculture.com



Svenskt Sigill
 Märkningen "Svenskt Sigill" visar att produkten kommer från en odlare eller djuruppfödare som är certifierad enligt IP-standardens Sigillnivå. Certifieringen innebär att de har uppfyllt extra produktionsmervärden inom områdena livsmedelssäkerhet, djuruomsorg och minskad miljöpåverkan. Årsavgiften finns i tre nivåer beroende på biodlingens storlek; 800, 1 400 eller 2 550 kr + moms. Som medlem i Biodlingsföretagarna får du 40 % rabatt på årsavgiften. www.sigill.se



Agrolkortet
 Agrolkortet – ett kort för allt – eller bara för drivmedel. Med Agrolkortet från Lantmännen Finans kan du tanka på de flesta "bensinstationer" och få rabatt mellan 20–60 öre/liter beroende på vilket drivmedel och företag du tankar på. Det är ett Mastercardkort som gäller på 40 miljoner köpställen. När du betalar med Agrolkortet ingår också ett förstärkt försäkringsskydd för hemmet, resor och bilen. Du är t. ex. skyddad mot borttappad nyckel och feltankat bränsle. www.agrolkortet.se



Dina Försäkringar
 Teckna försäkring för din gård och du får biodlingsförsäkringen på köpet första året. Din gård är både boende och gårdsbyggnader och du får rabatt motsvarande premien av max 50 bikupor (rabatten är max ca 2 000 kr och du kan försäkra fler än 50 bikupor). I försäkringen ingår även skydd mot amerikansk yngelröta. www.dina.se

LRF Samköp



Ahlseil
 Rabatt på hela det omfattande sortimentet inom industriförnödenheter som VVS, el, bygg, verktyg, maskiner, kyl, personlig skyddsutrustning och arbetskläder.



AJ Produkter
 Inredning för kontor, lager och verkstad med allt du behöver för en väl fungerande arbetsplats. Du får 22 % rabatt på hela sortimentet och 60 dagars betalningsvillkor.



Beijer Byggmateriäl
 Rabatterade nettopriser på mer än 3 000 högfrekventa artiklar, och 10 % rabatt på övriga produkter.



Bondens El
 LRF Samköps eget elavtal har ett av marknadens lägsta elpriser. Rörligt avtal med en månads uppsägning, inga dolda avgifter.



Granngården
 12 % på det breda utbudet för djurägare, trädgårdsfixare och lantbrukare – allt för det Jordnära livet!

Alla rabatter och aktuell information hittar du på www.lrf.samkop.se



IKEA
 Unikt avtalspris på hela sortimentet hos IKEA, även IKEA FAMILY erbjudanden, rea och kampanjer.



SJ
 Du får rabatt på alla avgångar genom LRF Samköps avtal.



Staples
 Rabatterade nettopriser på kontorsmaterial och städmaterial, mjukpapper, glödlampor, batterier, köksutrustning, emballage, toner och allt annat du kan behöva på kontoret.



Swedol / Grolls / Nima
 Du får 15 % rabatt på hela sortimentet av fordonstillbehör, maskiner, hydraulik, elartiklar, lyft & last, verktyg och arbetskläder.



Hotell
 Rabatt på boende och konferens hos Best Western, First Hotels, Elite Hotels, Nordic Choice Hotels och Scandic.



Bilar
 Rabatt på Alfa Romeo, Audi, BMW, Citroën, DS, Fiat, Ford, Hyundai, Isuzu, Jeep, Kia, Lexus, Mercedes, Mini, Mitsubishi, Nissan, Opel, Peugeot, Renault, Seat, Skoda, Subaru, Toyota, Volkswagen och Volvo.



Har du frågor om medlemsförmånerna kontakta Staffan Tegebäck staffan@tegeback.se

Gadden

Gadden utges av Biodlingsföretagarna och utkommer sex gånger per år. Samtliga publiceras på vår hemsida digitalt. Biodlingsföretagarnas medlemmar erhåller Gadden som medlemsförmån.

Kommunikatör

Sanna Ohlander
kommunikator@biodlingsforetagarna.se

Ansvarig utgivare

Helena Ring Johansson
ordforande@biodlingsforetagarna.se

Redaktionellt material

kommunikator@biodlingsforetagarna.se

Redaktör & Art director

Marie Backman
marie.backman@biodlingsforetagarna.se

Var med och skriv i Gadden

Gadden ska spegla verksamheten hos våra medlemmar. Honorar är 500 SEK + moms per publicerad sida.

Biodlingsföretagarna förbehåller sig rätten till publicerat material om ej annat överenskommit.

Annonsprislista Gadden

Storlek	Gadden	Helår (6 nr)
Helsida (215 x 280 + 3 mm)	3 900:-	22 000:-*
Baksida (215 x 265 + 3 mm)	4 300:-	24 000:-*
1/2 liggande (187 x 123 mm)	2 800:-	15 400:-*
1/2 stående (91 x 251 mm)	2 800:-	15 400:-*
1/4 liggande (187 x 60 mm)	1 500:-	8 500:-
1/4 stående (91 x 123 mm)	1 500:-	8 500:-
1/8 liggande (91 x 60 mm)	850:-	4 800:-
Radannonser (max 100 tecken)	250:-	

Banner hemsida

Storlek	Månad	Helår
500 x 200 px	500:-	4 500:-

För att boka annons kontakta

Staffan Tegebäck
BIODLINGSFÖRETAGARNA
J A Perssonsgatan 2D
522 31 Tidaholm
Tel: 0708 95 22 50
staffan@tegebäck.se

Medlemmar annonserar gratis med radannonser under köp/sälj på www.biodlingsforetagarna.se/forum

Skicka e-post till:
kommunikator@biodlingsforetagarna.se

Välkommen med din annons!

Datum Gadden 2021

Nummer	Material	Utgivningsdag
Gadden nr 5	21-09-20	21-10-06
Gadden nr 6	21-11-19	21-12-07

Viktigt när du skickar material

- Annonser skickas som tryckoptimerad pdf
- Radannonser (max 100 tecken) och kortare nyheter utan bilder skickas till kommunikator@biodlingsforetagarna.se
- Kontakta gärna oss om din idé innan du börjar skriva. Artiklar skickas i Word (.doc). Ange tydligt vad som är rubrik, mellanrubriker och brödtext. Numrera bildtexter och tillhörande bilder. För insänt ej beställt material ansvarar ej.
- Bilder skickas i originalfil som .jpg, i 300 dpi upplösning. Numrera och döpa bilderna med artikelns /avsändarens namn.
- Använd gärna Dropbox, OneDrive, Spreed, WeTransfer eller liknande tjänst om bildfiler på totalt över 10 Mb skickas. Packa filerna i en mapp med artikelns namn om du skickar flera filer.



Omslagsbild

Amanda Werger

Tryck

Danagårds Litho, Ödeshög, 2020
ISSN: 1100-6951

Artiklar och framförda åsikter representerar inte nödvändigtvis föreningens officiella ståndpunkt.

För icke signerat material och bilder svarar redaktören. Gadden får gärna citeras om källan anges.

Copyright © Biodlingsföretagarna

Biodlingsföretagarna är en ideell branschförening vars syfte är att utveckla svensk yrkesbiodling. Vi utbildar, påverkar myndigheter, ordnar konferenser och studieresor. Välkommen att bli medlem. Hos oss kan din biodling utvecklas.



Biodlingsföretagarna

Ordförande

Helena Ring Johansson
ordforande@biodlingsforetagarna.se

Vice ordförande

Ingmar Germundsson
ingmar.germundsson@biodlingsforetagarna.se

Kassör

Staffan Tegebäck
staffan.tegebäck@biodlingsforetagarna.se

Sekreterare

Mats Olofsson
mats.olofsson@biodlingsforetagarna.se

Ledamot

Marie Backman
marie.backman@biodlingsforetagarna.se

Lina Norrsell

lina.norrsell@biodlingsforetagarna.se

Mikael Sundström

mikael.sundstrom@biodlingsforetagarna.se

Suppleant

Fredrik Sjöberg
fredrik.sjoberg@biodlingsforetagarna.se

Tomas Lilja

tomas.lilja@biodlingsforetagarna.se

Rådgivning

Utrustning, byggplaner m.m. görs på forumet.
radgivning@biodlingsforetagarna.se

Rådgivning yrkesbiodling

Björn Jacobsson
0706 669 369

Bihälsa

Björn Gustavsson
bjorn.gustavsson@jordbruksverket.se

Honung

Alf Andersson
blaklintens.bigardar@telia.com

Studieresor

Thomas Dahl
thomas.dahl@biodlingsforetagarna.se

Staffan Tegebäck

staffan.tegebäck@biodlingsforetagarna.se

Revisor

Monica Larsson
monica@honungsgarden.com

Håkan Nilsson

hakan@godhonung.se

Revisorsuppleant

Håkan Albrektsson
info@osterlenhonung.se

Valberedningen

Yngve Kihlberg, sammankallande
yngve@agrobi.se

Thomas Dahl

th.dahl@icloud.com

Wilhelm Ydreståhl

wilhelmydresta@hotmail.com



Allt för biodling
Välkomna till vår butik i Skåne!

Biredskap, vaxhantering,
foder, glasburkar
& gott kaffe!



NYHET!

Avläggarlåda,
6 ramar lågnormal
i wellplast

95 kr

AB Lindhagens Bigårdar
Norra Grönby, Anderslöv
Telefon: 0410-280 95
www.lindhagen.se



FLASKOR & BURKAR

SNABBT, LÄTT OCH KOMPLETT

Ny katalog på
flaskorburkar.se



2021

www.flaskorburkar.se
+46 (0)413 - 557799 - order@flaskorburkar.se

PS. Hittar ni inte det ni söker i katalogen!
Kontakta oss så tar vi fram just er förpackning.