

Gadden

Medlemstidning för Sveriges biodlingsföretagare Nummer 4 2022

Honungen i fokus

DIGITALT

**Diskussion i branschen
om honungsmarknaden**

Vad är en
honungssommelier?

Kroatiska biodlaren Vlaho
ställer om verksamheten
vid mindre honungsskördar
– exporterar, förädlar och
håller aktiviteter



Primörhonung vs primörhonung



Biodlingsföretagarna



Svensk honung.

Med 55 säsonger bakom oss, av honungs-förädling, fortsätter vi att värna om det svenska landskapet och vår inhemska honungsproduktion. Detta har gett oss en stor bransch-erfarenhet och en värdefull kunskapsbas för vårt fortsatta arbete.

Vi tar alltid vårt ansvar för svensk honung och önskar få fortsätta vara er trygga och kompetenta uppköpare.

Vår BRC-certifierade anläggning tar hand om din honung och förädlar den till en färdig kvalitetsprodukt.



Magnus Palmgren
Verksamhetsansvarig Svenska Biprodukter

070-54103 22
magnus.palmgren@svenskabiprodukter.se

— Svenska —
Biprodukter

— Svensk —
Honungsförädling

Staffettpinnen för ledaren i detta nummer går vidare till Ingmar Germundsson i styrelsen.



I detta nummer har vi honungen i fokus. Hur ser honungsmarknaden ut? Både i Sverige och i Kroatien? Vad är en honungssommelier?

Om provning av primörhonung slungad från Värmland till Skåne och Honungsringen debatterar om fusket.

Hej!

Jag heter Ingemar Germundsson och sitter i BF:s styrelse sedan år 2012. Jag är vice ordförande och har varit det de senaste tre åren. Min huvudsakliga roll i styrelsen är att bevaka området bihålsa/bisjukdomar. Jag sitter i flera grupper där vi bland annat arbetar med och mot Jordbruksverket för att få till en rimlig djurhälsolagstiftning även för bina.

Sommaren 1980, alltså för 42 år sedan, startade jag min biodling. Jag fick överta 6 samhällen från mina föräldrar som bodde i Stockholm. Själv bodde jag i Glava, Värmland och körde dessa 6 bisamhällen på en släpkärra hela vägen. Det gick bra och alla överlevde den resan.

Sommaren efter fick jag besök av Otto Reinman. Han var, på den tiden, Sveriges största drottningodlare av Carnicabiet. Otto bodde bara 2 km från mig och han erbjöd mig drottningar, vilket jag tackade ja till. Jag har fortsatt att jobba med Carnicabiet och är även en del av styrelsen i Carnicabiets avelsförening.

Alla biodlare vinner på att man har gemensam ras inom ett geografiskt område bland annat för att slippa korsningar som kan leda till arga bin.

I mitt fall har jag kombinerat biodling med jordbruk och byggverksamhet. När min lada olyckligt brann ner bestämde jag mig för att det nya huset bara skulle inrymma lokaler för biodling. När man väl står där

och ska bygga det nya huset så måste man tänka till. Det spelar stor roll vilken inriktning man ska ha med sin verksamhet. Ska man satsa på honung och ska man i så fall sälja på bulk eller tappa på burk? Jag valde att satsa allt på att tappa på burk så nybygget fick förses med eget utrymme för tappmaskin och etikettering.

Som det ser ut nu har honungspriset gått ner och våra insatsvaror som el, diesel och glasburkar har gått upp. Sockret väntas öka med minst 40%. Priset på honung skulle tvärt mot trenden behöva öka med motsvarande. Ett sätt är kanske att hitta en exportmöjlighet för vår honung så det blir någon form av balans mellan tillgång och efterfrågan.

Du har väl inte missat de diskussioner vi haft i Juli om honungsmarknaden? Har du det kan du se ett referat om de båda onlineträffarna på sidorna 6–7 i tidningen.

Det man skulle önska i media är reklam för svensk honung, hur kan vi gemensamt göra det så vi ökar andelen svensk honung som säljs.

Bästa hälsningar
Ingmar Germundsson
Vice ordförande,
Biodlingsföretagarna



Foto: Torbjörn Lagerwall

Varmt välkommen till
Gadden nr 4. 2022

04 NOTISER

06 STYRELSEN INFORMERAR
Digital branschdiskussion om honungsmarknaden och deltagande vid Borgebys Fältdagar i juni.

10 DEBATT –HONUNGSRINGEN
Hur vet livsmedelsföretagen att deras honung är äkta?

12 BIODLING I KROATIEN
Biodlaren Vlaho anpassar verksamheten efter flera år av dålig honungsskörd

16 SVENSKA BIN
Sveriges nya säsongsprimör – honung direkt ur ramen. Analyser berättar om primörhonungens, aromer, botaniska ursprung och fermenteringsrisken

20 TERRA MADRE NORDIC
BF och Svenska bin på plats i tält med flera medlemmar och fullt program.

22 RESOR OCH UTBILDNING
Vägen till honungssommelier, via Italien Studier i pollenanalys i Svea

28 BIHÅLSA
Europeisk yngelröta i Småland

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**





På en grekisk ö hjälper bin människor med psykiska problem

Ett projekt i Grekland tillhandahåller biodlingsarbete till patienter på ett psykiatriskt sjukhus på ön Leros.

På en sluttning med utsikt över det kristallblå vattnet på den grekiska ön Leros är en liten grupp arbetare i skyddsutrustning upptagna med att röka bikupor.

Men det här är inte vanliga biodlare – några av dem är patienter från det närliggande psykiatriska sjukhuset, som deltar i ett tvådecenniumsprojekt som kombinerar terapi med ett arbete i biodling.

Det sociala kooperativet i Leros, inrymt i en före detta barack känd som Caserma-godset, är det första i sitt slag i Grekland.

– Kooperativet syftar till att socialt och professionellt integrera personer med psykosociala problem, säger projektledaren och arbetsterapeuten Andreas Georgiou. Genom programmet får de självrespekt och självkänsla.

På gårdens fält tar patienterna hand om bina och odlar deras högkvalitativa kost – lavendel, oregano och andra aromatiska örter.

– Detta är ett bis paradis, säger Georgiou.

I Lepida, söder om hamnen, packar och märker de anställda honungen och torkar

örterna i särskilda rum inne på det psykiatriska sjukhuset. Gårdsprodukterna säljs sedan på olika platser på ön.

– Jag älskar det jag gör här, det är en verklig lättnad för själen, säger Artemis, en patient i 60-årsåldern, när han förseglade honungsburkar. Vi försöker vara så traditionella och rena här som möjligt.

Leros-kooperativet sysselsätter 13 tjänstemän, övervakade av specialistbiodlare, förutom ett team av sjuksköterskor och arbetsterapeuter från öns psykiatriska sjukhus.

Medan vissa patienter bor på kliniken får ett stort antal bo i lägenheter på ön för bättre integration i samhället.

Källa: Av Euronews med AFP

Uppdaterad: 2022-06-12

<https://www.euronews.com/2022/06/12/soul-relief-on-greek-island-bees-help-people-with-mental-health-issues> (se filmen på sidan)



Ny brittisk mäss

25:e februari 2023

Biodlingsmässan kommer att bli ett av de största biodlings- och pollinat-evenemangen i Storbritannien, som lockar leverantörer och kunder över hela världen.

Centralt läge i Storbritannien, inom några minuter från de nationella motorvägs- och järnvägsnäten. Gratis parkering på plats för evenemangsdeltagare. Med mer än 3400 m² golvyta på mässan vet vi att du kommer att hitta allt du behöver...

Det är vad man säger på hemsidan där utställare uppdateras hela tiden:
<https://www.thebeekeepingshow.co.uk/>



BeeCome i Quimper, 20–24:e oktober 2022



<https://congres-europeen-apiculture.fr/gb.html>

Den europeiska biodlarkongressen BeeCome arrangeras i Frankrike i höst och har temat – Att skydda bin och biodling: en riktig utmaning för framtiden!

Hemsidan har än så länge begränsad information på engelska men du hittar länkar där för att boka biljett och hotell om Bretagne lockar till hösten.



Ny virusvariant, DWV-B hotar binas hälsa över hela världen

En farlig variant av "deformed wing virus" (DWV) är på frammarsch över hela världen. Viruset infekterar honungsbin, vilket gör att deras vingar atrofiaras och djuren dör. Den nya varianten, som redan har ersatt den ursprungliga virusstammen i Europa, sprider sig till andra regioner i världen och får hela bisamhällen att kollapsa.



Det har visat sig i en studie av ett internationellt forskarlag under ledning av Martin Luther University Halle-Wittenberg (MLU), som analyserat data om spridning av virusvarianter under de senaste 20 åren. Uppsatsen publicerades i *International Journal for Parasitology: Parasites and Wildlife*.

– DWV överförs av det parasitära varroa-kvalstret. Dessa kvalster överför inte bara virus mellan honungsbin, de äter också binas vävnader, förklarar professor Robert Paxton, biforskare från MLU. Han har under många år studerat spridningen av olika patogener hos honungsbin och vilda bin. DWV är definitivt det största hotet mot honungsbin, tillägger Paxton.

Den ursprungliga stammen av viruset DWV-A, upptäcktes i Japan i början av 1980-talet och den nya varianten DWV-B, identifierades först i Nederländerna 2001.

– Våra laboratoriestudier har visat att den nya varianten dödar bina snabbare och är lättare att överföra, säger Paxton.

Bevis för viruset hittades också i prover som tagits från stora jordhumlor.

– Om viruset kommer att få liknande förödande konsekvenser hos humlor och andra vilda bin är fortfarande osäkert. Kommersiella humlekolonier infekterade med viruset har inte visat sig dö i samma takt. Det finns olika sätt att skydda honungsbin från varroa-kvalstret och viruset:

– Det viktigaste är att vara uppmärksam på hygien i kupan. Här kan enkla åtgärder bidra till att skydda inte bara den egna kolonin från Varroa, utan även vilda bin, som ingen annan tar hand om, avslutar Paxton.

Som pollinatörer av många vilda och odlade växter spelar honungsbin en viktig roll för fruktskörden och för att bevara den biologiska mångfalden. Förlusten av honungsbikolonier betraktas därför med oro av experter runt om i världen.

Publicerat: <https://www.sciencedaily.com/releases/2022/06/220601111805.htm>

Källa: Martin Luther, Universität Halle-Wittenberg

Varroakvalstret har slutligen hittat in i Australien

New South Wales och federala regeringar har tillkännagivit ett kompensationspaket på 18 miljoner dollar för registrerade biodlare som drabbats av utbrott av varroakvalster. Biodlare kommer att få ersättning för förlust av utrustning, bikupor och bin. Australian Honey Bee Industry Council säger att kompensationspaketet är avgörande.

Varroakvalster har upptäckts i 34 orter, vilket resulterade i att 1 693 bikupor förstördes. Registrerade kommersiella biodlare och fritidsbiodlare kommer att få ersättning för all utrustning, bikupor och bin som förstörs i utrotningsprocessen.

– Varroakvalstret är det största hotet mot våra honungsbin- och pollineringsindustrier" sa Murray Watts federala jordbruks-, fiske- och skogsbruksminister.

– Vi är eniga om att det är både tekniskt genomförbart och ekonomiskt fördelaktigt att ta bort det helt från våra odlingar." Danny Le Feuvre från Australian Honey Bee Industry Council sa att kompensationspaketet var avgörande.

– En överenskommelse om att ge ersättningskostnader till våra medlemmar kommer att säkerställa framgången för utrotningsprogrammet, sade han vidare.



– Godkännandet av planen och finansieringen visar vikten av partnerskapet mellan pollineringsberoende industrier, honungsbiindustrin och regeringen. Det finns människor över hela staten som har känt sig ganska oroade över hur de kommer att påverkas, sa han.

Detta ger nu den vissheten att om du är en registrerad biodlare kommer vi att ta hand om dig. Både registrerade kommersiella biodlare och fritidsbiodlare kommer att få ersättning av stödet.

– Anledningen till att även fritidsbiodlare är inblandade är att de är en stor del av lösningen, sa han.

Det finns tusentals över hela staten som har många bikupor som gör många saker, inklusive pollinering, så vi vill se till att alla känner sig säkra. Mr Saunders sa att trots de nya angreppen var situationen under kontroll.

– Vi har fortfarande en obruten kedja av infekterade odlare och har omfattande övervakningsoperationer på plats för att hitta och förstöra ytterligare fall, sa han.

Ytterligare 26 efterlevnads- och övervakningstjänstemän har tagits in för att hjälpa till med hanteringen av utbrottet.

ABC Central West / Hamish Cole.

Upplagt lördag 9 juli 2022 kl. 09.04,

uppdaterad lördag 9 juli 2022 kl. 10.25



Biodlingsföretagarna bjöd in till en digital branschdiskussion om dagsläget på honungsmarknaden.

Det första mötet hölls tisdagen den 5:e juli och då bestämdes även att det fanns behov av ett uppföljande möte som hölls tisdagen den 26:e juli. Utöver de medlemmar i BF som deltog i diskussionen var flera uppköpare/tappare inbjudna att delta och presentera sin syn på läget.

Text: Emmy Sundström

De som var med och representerades under branschdiskussionerna var:

- Svensk Honungsförädling
- LP's Biodling
- Landskapshonung
- Vångahonung

Utöver detta deltog representanter från danska Swienty samt att värdefulla aspekter framfördes av medlemmar med olika erfarenheter från arbete inom olika stora företag och handelsområden.

Dagsläget beskrevs som att ett par år med bra skördar byggt på lagren till den punkt att uppköpare behövt säga nej till en del av den honung som erbjuds. Det är inte en unik situation, tillgången på honung går upp och ner över åren och det ekonomiska utrymmet att hålla lager är begränsad.

”Frågan är huruvida det överskott som finns just nu är temporärt och avhängigt svängningar i skörd eller om vi ser ett mer långsiktigt överskott till följd av ökad produktion.

Det måste finnas avsättning för honungen och försäljningen verkar inte öka i takt med ökad produktion från såväl nya som expanderande honungsproducenter.

Den svenska honungsmarknaden har en del förutsättningar som kan innebära problem. Dels är den fragmenterad, med ett flertal relativt små aktörer vilket resulterar i att ingen enskild har möjlighet att i större utsträckning påverka och driva igenom

förändringar. En stor del av honungen säljs utanför livsmedelsbutik, privat eller via gårds-/torghandel. Detta innebär bland annat att det saknas en stabil prisbild då det småskaliga försäljningspriset är mer känsligt för förändringar.

Det finns inga säkra uppgifter om hur stor produktionen är, men uppskattade siffror om 3–4 000 ton nämndes, varav kanske 1100–1200 ton säljs via butik. Importerad honung innehar också en betydande del av marknaden. Här har den svenska honungen svårt att konkurrera med flytande honung, samtidigt som ett utbrett fusk ger en osund konkurrens. Med ökande kostnader på exempelvis transporter ses dock redan en ökning av priset på importerad honung, där effekten på försäljning av svensk honung återstår att se.

”Om nu produktionen är för stor i förhållande till avsättningen finns förenklat tre vägar att gå.

Det ena är att öka andelen såld svensk honung på den svenska marknaden, det andra att exportera svensk honung. Det tredje sättet skulle vara att minska produktionen, detta diskuterades dock inte vidare då det inte är ett önskvärt mål att biodlare ska lägga ner sin verksamhet. Dock finns möjligheten att invintra på större andel honung när bulkpriset går ner och sockerpriset upp. Det ska också understrykas att konkurrens genom dumpade

Här är ett urval av våra tjänster. Vill du veta mer, beställa eller begära offert? Besök vår hemsida, ring eller mejla!

Bisamhällen

Övervintrade bisamhällen som är färdig-utvecklade och redo inför bisäsongen.

Avläggare

Vi erbjuder flera olika ramformat samt färdiga foderkoncept.

Paketbin

Smart lösning med många gynnsamma fördelar. Skötselanvisning medföljer.



Bidrottningar – Buckfast

Vi erbjuder drottningar som medför en snabb vårutveckling, är fromma, svärmtroga, har bra rensningsförmåga och är mycket högavkastande.

Vi levererar från vecka 23 t.o.m. 34.



Monica Larsson
Professionell drottningodlare

www.honungsgarden.com • 0702 061994 • monica@honungsgarden.com



priser inte är ett bra alternativ i längden för att bli av med ett tillfälligt överskott. Med varierande skördar vore det önskvärt med ökad kapacitet att hålla lager såväl hos producenter som hos uppköpare, och därmed jämna ut tillgången på honung.

”
Såväl marknadsföring
som export av svensk honung
kräver långsiktigt arbete.

Det bedrivs redan viktiga projekt för att lyfta svensk honung, bland annat Svenska Bins arbete samt BF:s infoprojekt för att öka kunskap hos såväl konsument som inköpare på livsmedelskedjorna. Projekt inom Nationella Biodlingsprogrammet får dock inte innefatta marknadsföring och aktörerna som köper upp och tappar är inte stora nog för att bedriva omfattande marknadsföring. Tanken väcktes om en enklare gemensam annonskampanj via sociala medier, som ett försök att se om en gemensam insats

kan gynna svensk honung i stort och som går att få till relativt snabbt och enkelt utan avskräckande storlek på kostnad.

”
Export kräver kontaktnät
och kunskaper som inte finns
uppbyggt hos företagare inom
biodling i Sverige idag.

Det skulle vara av fördel att utnyttja befintliga kanaler och skapa samarbetsavtal med befintliga livsmedellexportörer. Några projekt har bedrivits där kontakter påbörjats och kan gås vidare med om det finns intresse.

Ett sätt skulle vara en ny organisation att gå ihop under för att få till en fungerande export då det ofta krävs större volymer. På den europeiska marknaden konkurreras det också med östeuropeiska priser som kan ligga på drygt 3 euro per kg för honung i bulk. Därför skulle förmodligen en profilering som högkvalitativ produkt krävas, vilket då i stället kräver en större insats.

Representanter från Swienty berättade om hur det ser ut för dem med export av dansk honung och hur detta lättat upp den danska marknaden som kraschade med ett stort överskott för ca tio år sedan. Det är dock fortfarande en liten del av den totala produktionen som exporteras, ca 5 %, en siffra som troligen skulle kunna ökas men då på bekostnad av priset.

”
Avslutningsvis är situationen
inte enkel men diskussionen
hölls konstruktiv.

Flera var positiva till någon form av branschråd för att kunna samarbeta kring denna typ av frågor. Möjligheter att påverka marknaden på sikt finns och kanske kommer nya idéer fram ur detta. På kort sikt finns planen om en gemensam insats kring en enklare annonskampanj.

*Vi finns här
för Dig*



BeeFuture AB
www.beefutureab.se

**Vaxrenseri
& Valsning**

**Köper & säljer
Bivax**

 **Svenskt Bifoder**

Borgeby Fältdagar 29–30 Juni 2022 med temat – vall och grovfoder

Borgeby fältdagar bjöd sina drygt 19 100 besökare på väldigt mycket, förutom otroligt vackert väder så fanns där runt 420 utställare, det demonstrerades maskiner, guidade visningar av HIR Skånes demo-odlingar och det fanns tre olika tält där det hölls föreläsningar och seminarier under båda dagarna.

Text: Helena Ring Johansson

Biodlingsföretagarna fick plats i SFOs monter där SFO hade avsatt en jättefin hörna om pollinering. BF representerades av Kjell Andersson, Marie Backman, Pierre Vilhelmsson och Helena R Johansson.

Vår uppgift på mässan var att prata pollinering och dela ut den lilla nytryckta broschyren "Pollinering-Lönsamt för alla". Det var otroligt många intresserade som tog vägarna förbi och vi delade ut mängder av broschyrer.

Vi tog också tillfället i akt att presentera den kommande pollineringsportalen... håll ögonen öppna, det kommer snart något nytt på hemsidan

Under dagarna besökte vi också ett par seminarier;

Mer svenskt i dagligvaruhandeln

Per Bergqvist från White Guide var moderator och i panelen fanns flera aktörer som Coop, Svensk Märkt, LRF skåne, Mylla och Sydgrönt. Den största utmaningen branschen har är att det måste bli mer lönsamt att odla svensk mat. Vissa butiker ser andra utmaningar som att man behöver försörja butiken med varor hela året, vilket kan vara svårt för mindre odlare. Det efterfrågades också betydligt mer märkning i butiken vilka varor som är svenska och framför allt närproducerade. Tyvärr tror man nu då priserna kommer att öka, att fokus kommer att flyttas från trenden att titta på miljöpåverkan av de varor man köper till att fokusera på prislappen. Jordbrukarens kostnader har ökat med 38%.

LRF Frågar och politiker svarar

Vilka är de viktigaste utmaningarna för gröna näringarna?

Ja, politiker svarar som politiker gör att man ska prioritera svenska bönder och ge stöd för mindre lantbruk.

Handla svenska produkter, sänk skatt för drivmedel, minska tid för byråkratiskt dravel, underlätta för jordbruket... (Handla svenska produkter, ja, detta visade sig betyda att alla kommuner, landsting och organisationer som styrs av staten skulle tvingas köpa svenskt)

Svaren fortsatte att vi ska bli mer självförsörjande, sänka kostnaderna för drivmedel, öka självförsörjandegraden och satsa på de som vill starta jordbruk.

De är alla företagare, ge gröna näringar möjlighet att exportera mer...

Hmmmm, ja det kan man ju också säga när man inte behöver presentera hur det ska gå till eller en prislapp...

BF representerades även vid Brunnby Lantbruksdagar 6–7 juli 2022

Likadant här fick vi plats tillsammans med SFO fast då med Monique Widingsjö och Thomas Dahl som representerade BF.





Har du frågor om hur du ska hålla bina friska och minska vinterförlusterna?

Nu kan du boka kostnadsfri tid för rådgivning om bishälsa!

Rådgivningen är personlig och du bokar den via **bihälsorådgivare.se**. Du kan välja vilken rådgivare du vill oavsett vilken del av landet du bor i. Målet med tjänsten är att öka biodlarnas förutsättningar att hålla friska och starka bisamhällen.

Nätverket av rådgivare inom bishälsa har byggts i samverkan.



Frågor om projektet?
Kontakta: lotta.fabricius@slu.se

Hur vet livsmedelsföretagen att deras honung är äkta?

Idag fungera det så att livsmedelsföretagen och tappningsföretagen förhåller sig till honungsdirektivet när de säljer honung.

Honungsdirektivet i sin tur är det dokument som styr vilka parametrar som reglerar vad som får kallas honung. Direktivet är egentligen helt tappningsorganisationernas och inte biodlarnas, ett nytt honungsdirektiv är på gång men gissningsvis kommer de pengastarka tappningsföretagens lobbyister få sin vilja igenom även denna gång.

När honungsdirektivet skapades i slutet på 90-talet var det främst biodlare som fodrade sina bin med socker under draget som var problemet.

I början av 00-talet började det dyka upp helt nya förfälskningar, falsk honung gjord i fabrik. Honungsdirektivet är inte alls skapat för att mota bort denna typ av fusk så nya analysmetoder dök upp på marknaden och i början fungerade dem väldigt bra. De analyser som främst används är NMR, LCHRMS och HRMS. Fortfarande verkar livsmedelsföretag och importörer tro att om en honung klarar en NMR analys så är det 100 % säkert att det är äkta honung, men stämmer det? Kan vi lita på analyserna? NEJ.

Om vi tittar på annonsen nedan på kinesisk honung från världsmarknaden, vad är det

den säger? Kunden ställs inför ett antal val innan de ska köpa in sin honung, först måste de bestämma vilken sorts honung de vill ha sen måste de bestämma vilken F/G relation de vill ha (Fruktos/Glykos) vilket i sin tur styr hur lätt honungen håller sig flytande. Det är en total OMÖJLIGHET att producera naturprodukten honung efter kundens önskemål om relationen mellan olika sockerarter så vi kan med 100% säkerhet konstatera att detta är falsk honung. Det sista valet en köpare måste göra är att bestämma vilka analyser som honungen ska klara, ju fler garanterat klarade analyser desto mer kostar honungen. Här har vi 100% bevis

Types of honey	FOB Price 1 (USD/MT)				FOB Price 2 (USD/MT)				FOB Price 3 (USD/MT)			
	NMR+LC-HRMS	Advise F/G Ratio			NMR	Advise F/G Ratio			NMR+LC-HRMS	Advise F/G Ratio		
		1.1	1.2	1.3		1.2	1.3	1.4		1.2	1.3	1.4
White honey	Not Required	1270	1320	1340	Required	1620	1680	1740	Required	1780	1820	1880
ELA honey	Not Required	1290	1340	1390	Required	1680	1660	1720	Required	1760	1810	1860
LA honey	Not Required	1270	1320	1340	Required	1620	1680	1740	Required	1780	1820	1880
Polyflower honey	Not Required	1260	1310	1330	Required	1610	1670	1730	Required	1770	1810	1870
Acacia honey	Not Required	2000	2050	2100	Required	2550	2610	2670	Required	2750	2810	2870
Vitec honey	Not Required	1670	1720	1770	Required	2250	2310	2370	Required	2450	2510	2570
Linden honey	Not Required	1690	1740	1790	Required	2270	2330	2390	Required	2470	2530	2590
Buckwheat honey	Not Required	1690	1740	1800	Required	2280	2340	2400	Required	2480	2540	2600
Longan honey	Not Required	1470	1520	1570	Required	1970	2030	2090	Required	2170	2230	2290
Litchi honey	Not Required	1480	1530	1580	Required	1980	2040	2100	Required	2180	2240	2300
Sunflower honey	Not Required	1360	1410	1460	Required	1860	1920	1980	Required	2060	2120	2180

för att vi inte kan lita på de certifikat som livsmedelsföretagen använder som alibi för att låtsas att de säljer äkta vara.

Livsmedelsföretagen använder gärna ord som transparens och de är ofta stolta över att de kräver att deras honung klarar NMR analyser, men de hemligstämplar själva dessa analyser. Den som inte har något att dölja behöver inte hemligstämpla analyserna som ska bevisa att det är äkta vara.

Det är bara vi biodlare som kan uppnå en förändring, vi måste jobba för att upplysa livsmedelsverket och livsmedelsinköparna att deras certifikat är värdelösa samtidigt som vi måste arbeta för att få fram nya analysmetoder och införa faktisk spårbarhet direkt till biodlaren, det gäller redan svensk honung men inte den importerade eftersom den gått igenom så många mellanled. Ett stort problem är att en analysmetod enligt kontrollorganisationerna måste vara ackrediterad, dvs om vi ser i ett mikroskop att det finns rester från ultrafiltrering i en honung så anser vare sig säljande företag eller kontrollerande myndighet att det är skäl för att ta bort honungen eftersom analysmetoden inte är ackrediterad.

Eftersom den här kunskapen jag beskrivit är allmän kunskap och om man lägger till det faktum att äkta honung är dyrare i Kina än vad den är i Sverige så kan vi också konstatera att alla företag som agerar som importörer till Sverige från Kina till priser under 20 kr/kg helt medvetet väljer att ta in en fuskprodukt. Jag upprepar, INGEN som importerar honung från Kina kan vara omedveten om att det är fuskhonung de importerar.

I nästa artikel ska jag försöka beskriva vilka alternativa metoder vi kan använda för att avslöja fuskhonungen.

*Fabian Lindhe, ordförande
Honungsringen Idell förening*

Bildkälla: <https://sapimiel.com/honey>



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 medlem, se mer information på www.honungsringen.se

Honungsringen är en fristående ideell förening

som i denna fråga sökt hjälp och stöd hos Biodlarna och Biodlingsföretagarna. Frågan är hur vi ska få efterlevnad av honungsdirektivet och de lagar som gäller för försäljning av de produkter som kallas honung på våra butikshyllor. Biodlingsföretagarna och Biodlarna tog upp ärendet när vi var på näringsdepartementet i en annat ärende och blev rekommenderade att återkomma till näringsdepartementet med specifika frågor som rör de myndigheter vi ifrågasätter. Vi förstod också att det är olika handläggare för de olika myndigheterna.

Vi kommer att kontakta livsmedelsverket under hösten för att försäkra oss om att frågorna inte glöms eller göms undan utan att det kommer att vara levande och aktuella frågor tills vi får gehör för våra krav.

DEBATT– ordet är fritt i Gadden

Nu gör vi det enklare att debattera. Syftet är att få åsikter från skilda håll att höras. Denna gång tar *Fabian Linde, Honungsringen* upp ämnet honungsfusk i GADDEN DEBATT. Vill du också skriva ett debattinlägg eller komma med en replik? Det här är vad som gäller:

- Debattinlägget ska ha ett nyhetsvärde eller vara nytänkande. Gaddens redaktion väljer ut den eller de artiklar som publiceras.
- När vi publicerar en text betyder det inte att BF håller med debattören, det betyder att vi bedömer att våra medlemmar kan tycka att artikeln är intressant.
- Tänk på att artikeln måste vara exklusiv för Gadden. Den får alltså inte vara publicerad tidigare.
- BF väljer texter utifrån nyhetsvärde. Det kan alltså vara en fördel om texten är kopplad till agendan men ännu bättre om den har potential att sätta agendan.
- Du mejlar din artikel till kommunikator@biodlingsforetagarna.se i word. Texten får inte vara mer än 2.500 tecken inklusive blankslag. Glöm inte skriva ditt namn och din mejladress.



LP:s Biodling AB

Av Biodlare För Biodlare

VI HAR ALLT TILL DIN BIODLING!

- SERVICE • KVALITET •
- KUNSKAP • OMTANKE •

0533-631 11

SHOP@LPSBIODLING.SE



@lpsbiodling LP's Biodling

BUTIKENS ÖPPETTIDER:

MÅN-TORS: 9-15.30

FRE: 9-13.30

FRUKOSTSTÄNGT: 10-10:30

LUNCHSTÄNGT

MÅN-TORS: 13-13:30

TELEFONTIDER:

MÅN-FRE: 8-14.30

FRUKOSTSTÄNGT: 10-10:30

LUNCHSTÄNGT: 13-13:30

Handla gärna era
avläggare hos oss på
WWW.LPSBIODLING.SE



passa på att beställa er
bifor då vi har gott om
det i lager!



WWW.LPSBIODLING.SE

Kroatiska biodlaren Vlaho anpassar verksamheten efter flera år av dålig honungsskörd



Houngsbina på ön Korčula har kämpat i motvind de senaste åren. Klimatets förändringar har lett till noll honung för biodlare. Men Korčulas biodlare Vlaho Komparak ger inte upp.

Text: Ulrika Eriksson

Vlaho Komparak är i full färd med att packa in varulådor i bilen när Gadden kommer på besök. Det gula stenhuset, som är en allt-i-allo-byggnad, ligger i utkanten av ett villaområde, i staden Korčula.

Det är en tidig, och redan nu, het sommar-morgon på ön. Snart är det dags för leverans av produkterna till de närliggande restaurangerna och småbutikerna.

– De senaste två dagarna har jag bilat över 2 000 kilometer, så nu är det mycket att göra, berättar Vlaho Komparak när vi går in i stenbyggnaden som doftar sött av honung.

I går kom Vlaho Komparak hem från ett möte för biodlare i Zagreb. Han är vice ordförande i Kroatens biodlares riksförbund. Förbundet har runt 9 000 medlemmar. Det motsvarar 90 procent av landets samtliga biodlare.

– Vi pratade bland annat om vilken hjälp vi får av regeringen. Vi får till exempel rabatt på olika maskiner och vi får också köpa socker till ett lägre pris.

Andra viktiga punkter för riksförbundet är att hjälpa medlemmarna med att hålla varroakvalster under kontroll. Medlemmarna får assistans med att köpa botemedel när deras bisamhällen har blivit drabbade.

– Vi hjälper också biodlarna med analyser

för att se om det finns spår av insekts- och oögräsgifter i honungen.

Vlaho Komparak började sin biodlarbana för nio år sedan. Han såg bikupor för första gången när han studerade ekologisk jordbruksproduktion vid Zagrebs universitet.

– Jag är familjens svarta får!

Innebörden av detta är att Vlaho Komparak valde bort studier inom medicin, vilket varit en lång tradition inom Komparakfamiljen.

– Jag tillhör den galna generationen och när jag bestämmer mig för att göra något så gör jag det stort. Oftast har det lett till ett stort misstag, säger Vlaho Komparak och ler.

I det här fallet började han med 50 bikupor.

– Vanligtvis börjar man med två till tre, men nu är jag näst störst i den kroatiska Medelhavsregionen med mina 320 kupor, säger han stolt.



Före covid-19 tog OPG Komparak emot runt 7000 besökare per år, till stenstugan som ligger i förorten Sveti Anton, utanför staden Korčula.

60% av OPG Komparaks honung köps av öborna.

20% av honungen exporteras till butiker i Frankrike, Tyskland, Schweiz, Storbritannien och Polen.

20% av turisterna på ön köper honungen.

Både ön och staden heter Korčula. När man pratar om staden lägger man till Grad, vilket är stad på svenska, Grad Korčula.





→ **Att vara biodlare har dock inte varit** en gynnsam jordbrugsgren de senaste två åren. Bina har inte klarat av att producera mer honung än vad de själva har behövt för sin överlevnad.

– Vi har haft helt fel väder för biproduktion. En katastrof rent ut sagt. Klimatförändringar slår hårt mot bina.

– Det har varit för varmt, det har varit för kallt, det har varit för torrt, det har blåst för mycket.

Under ett produktivt år kan Komparaks bisamhällen producera runt 15 ton honung

– Fast nu kommer jag inte ihåg när jag hade ett normalt år sist, det känns så länge sedan.

Precis som många andra små jordbruksproducenter i Dalmatien står Vlaho Komparaks gård på flera ben. Sedan lång tid tillbaka är olivträd ett ben medan apelsinmarmelad och gin är två nykomlingar.

– Båda två har gått väldigt bra och jag använder honung och apelsinskal för smaksättning till ginen och apelsinfruktköttet till att göra

marmelad. Och så använder jag enbär, som växer mellan olivträden, så allt hör samman.

Ön Korčula är en stor turistort med hundratusentals besökare varje år. För jordbruket är arbetstillfällena som turismen skapar ett aber. Folk jobbar hellre inom serviceindustrin än i lantbruket.

– Korčulaborna hyr ut sina lägenheter eller jobbar som servitörer och får hög dricks, då tjänar de dubbelt så mycket jämfört med vad de skulle tjäna här.

För att råda bot på problemet har arbetskraft kommit från Östeuropa, förr om åren.

– Nu fångas de upp av Tyskland och Schweiz. Den kroatiska regeringen ser därför ännu längre österut, bort mot Asien, efter arbetskraft, förklarar Vlaho Komparak.

Det har börjat komma jordbruksarbetare från Filippinerna under den sista tiden till landet.

– Men det är svårt att jobba med bin om man inte har någon tidigare erfarenhet, man kan göra fel och så kan honungen bli förstörd.

Vlaho Komparaks recept för att tömma bikupor, plocka oliver, fylla gin på flaskor, paketera marmelad är att kalla in staben av familj och vänner.

– De tycker inte alltid om mig när de behöver jobba mycket, men senare är de glada över att de har hjälpt till, säger Vlaho Komparak.

På frågan om han ångrar sig att han inte studerade medicin med tanke på alla motgångar svarar han bestämt:

– Nej, jag är den riktiga doktorn! Allt är väldigt hälsosamt. Honung är ett naturligt botemedel och olivolja av hög kvalitet kan hjälpa till att hindra sjukdomar.

– Och gin, det är ett antidepressivt medel, säger Vlaho Komparak och skrattar.

Han kastar ett öga på klockan, han måste hinna ner till stan innan gruppen med turister kommer till hans stenstuga om en timma.

– Någon honung har jag inte, den är slutsåld sedan flera år tillbaka.

– Om jag producerade tio gånger mer, säger Vlaho Komparak när vi går ut genom dörren, så skulle jag sälja slut på den också. Det är inga problem att sälja honung.

**Vi rensar och valsar ditt vax
och desinficerar dina ramar.
Det har vi gjort sedan 1940-talet.
Vi är godkända hos
Jordbruksverket och KRAV.**

Bivaxkakor
Cellstorlekar: 4.9, 5.1, 5.3 mm
och drönarvax

Jordbruksverket
Regnr SE468013



KRAV-godkänt
renseri

BIVAX KÖPES!

Redskap & kläder

Honungssump, dubbelmantlad
med inbyggd värmeenhet.

Etikettdispenser
manuell, vändbar.

Honungshantering.
Slungare, kärl, silar, glas.

Bibrödsckördare

Rostfri tank med
bottenvärmare

Rostfri
honungstank

**NYA
BUTIKEN
6 HALLAR
1300 m²**

**BESTÄLL NYA
KATALOGEN!**

Dubbelmantlad
rostfri vaxsmältare

Impellerpump
kompakt rostfri

Rostfri
honungsrörare

Öppettider: Mån-Fre 09.00-16.00
Lunchstängt: 12.30-13.30
Stängda dagar se
www.biredskapsfabriken.se



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



www.mjodhamnen.se

Bee Nutrition Science
DULCOFRUCT
SKANDINAVIA

**Specialanpassat foder till
avläggare och drottningodling!**

Både till avläggare och drottningodling är ett tillskott av
flytande foder tillsammans med protein av stor betydelse.
Vi föreslår **ApiTotal** eller **ApiNectar**
Plus i kombi-
nation med
**Super Protein
Pattie.**

**12,5%
PROTEIN**

**Du hittar alla våra produkter på
www.dulcofructskandinavia.se**

Allt bifoder och tillskott
som dina bin behöver
samlat på en plats!

Dulcofruct Skandinavia, Förslövsvägen 131, 266 98 Hjärnarp
dulcofructskandinavia@gmail.com • 070 2061994



Allt fler biodlare slungar delikatessen primörhonung. Gyllengul och flytande passar den helt perfekt till andra försommarprimörer som hallon och jordgubbar. En del väljer att äta hela honungs-kakan – rakt ur ramen. Genom att primörhonungen vare sig lagrats, rörts eller värmts upplever många den som speciellt smakintensiv och blommig. 21 juni 2022 hölls Sveriges första primörhonungsprovning på Katrinetorp i Malmö.

Sveriges nya säsongsprimör – honung direkt ur ramen

Text: Svenska Bin

Foton: Torbjörn Lagerwall



Se film från provningen på YouTube. Länken finns på Svenska Bins hemsida eller sök direkt i deras kanal på "Primörhonung, provning 21 juni på Katrinetorp"

– Vi vill uppmärksamma att honungen följer säsongen och är en primör precis som den svenska sparris, inhemska nypotatis eller jordgubbar vi längtar efter att äta till midsommar, berättar Lotta Fabricius Kristiansen, projektledare för Svenska Bin. Och att honung precis som andra råvaror har en säsongsvariation.

All honung är flytande vid skörd. Många konsumenter tror att vi i Sverige bara kan få fast, slät honung eftersom det länge har varit den vanligaste i butik. All svensk honung är flytande när den slungas eller rinner ur ramen, men till skillnad från en del importhonung kristalliseras den efter några veckor.

– Det är ingen defekt utan en naturlig process som beror på vilka växter bina hämtat nektar

ifrån och vilka sockerarter som bildas, säger Lotta Fabricius Kristiansen. Det är lätt att tro att vi har flytande honung året om eftersom det finns i butikshyllorna, men den är oftast importerad eller processad.

Premiär för primörhonungsprovning.

Den 21 juni hölls för första gången i Sverige en provning med dussinet primörhonungar från olika platser runt om i Sverige. Där deltog kockar, sensoriker och andra från gastronomin.

Vid ett långbord på Katrinetorps landeri i Malmö dukades det upp honung som ambitiösa biodlare från Värmland ner till Söderslätt slungat speciellt för detta tillfälle. Biodlaren Viktoria Bassani, som är utbildad sommelier, ledde provningen.



Honungen till Sveriges första primörhonungsprovning slungades av biodlare från Värmland till Skåne och kom från:

Zon5 honung, Vaggeryd, Småland
 Petras Bikupa, Jämsjö, Blekinge
 Linas och binas, Degeberga, Skåne
 Hanne Uddling, Strängnäs, Sörmland
 Gunn Baustad, Svedala, Skåne
 Honung & Grönt, Falköping, Västergötland
 Anna-Karin Heino, Kristinehamn, Värmland
 Sjöfallets Honungsbins & Äppelmusteri, Grytgöl, Östergötland
 Gunnarsons bigårdar, Österlen, Skåne
 Johan Falk, Haväng, Skåne
 Maries Bihantverk, Malmö, Skåne
 Fasangården Matstudio, Löddeköpinge, Skåne



Honungsdrycker som jun, kombucha och mjöd.

På provningen deltog biodlare, experter inom gastronomi och sensorik.

– Smaken påverkas av nektarkällorna. Några av de tidiga "dragen" i Sverige som ger bina föda är blommande säl, lönn, maskros och raps, berättar hon.

En detaljerad sensorisk analys av flera primörhonungar presenterades av Mathias Lundgren på e-Sense. Resultaten finns att läsa i rapporten på Svenska Bins hemsida och utdrag på nästa sida.



Kristalliserad honung uppskattad. Omdömena från deltagarna innehöll ord som "fruktig", "kola", "lite fotdoft". Någon honung som börjat kristalliseras och blivit lite grymig i konsistensen blev kallad "gott som knastret i parmesan". Många var förbluffade över att honungarna bjöd på så stort smakspektra.

Det provades också kakhonung i små portionsramar, ett spännande sätt att servera det första flytande guldet. Gästerna tar helt enkelt en sked och gröper ur både honung och vax som får smälta i munnen. Allt går att äta, gillar man inte vaxet kan man spotta ut det.

Matjournalisten Tove Oskarsson Henckel menar att honung över lag förtjänar mer uppmärksamhet.

– Jag tycker att honungen känns som en underskattad produkt. Det är ju en fantastisk helt naturlig råvara som produceras av bina.

En primör att fira. I Danmark har man en speciell jordgubbs- och honungsdag i juni där man lyfter den läckra kombinationen av säsongens första bär och den första honungen, berättar kocken Katrine Klinken som driver specialbutiken Honning i Köpenhamn.

– Bär och honung är en superkombo, menar hon.

Anna Lind Lewin som står bakom provningen för Svenska Bin tycker vi ska inspireras av danskarna och fransmännen.

– Den allra första honungen är värd en fest, som Beaujolais Nouveau. Varför inte ett släpp i juni där man firar att primörhonungen har kommit och att bina samlat in årets första honung?

Avslutningsvis provades honungsdrycker som jun, kombucha och mjöd från olika producenter i Sverige och Danmark.



Fakta om honung

PRIMÖRHONUNG • • • kan i Sverige oftast slungas maj–juni. Honungsskörden och tidpunkten för primörhonungen faller olika ut beroende på sol, vind och vatten. I norra Sverige är klimatet kyligare på våren, vilket gör att biodlarna ofta kan börja skörda primörhonungen senare

NYSLUNGAD HONUNG • • • kan biodlarna skörda hela sommaren, fast de olika slungningarna får olika smak allt eftersom blomningen i naturen förändras.

FLYTANDE HONUNG • • • Vill du att din honung ska förbli flytande kan du frysa ner den. När du tinar den har den kvar sin flytande form. Om du vill att fast eller kristalliserad honung ska bli flytande igen kan du värma den försiktigt i vattenbad (max 40 grader).

AROMKARTA

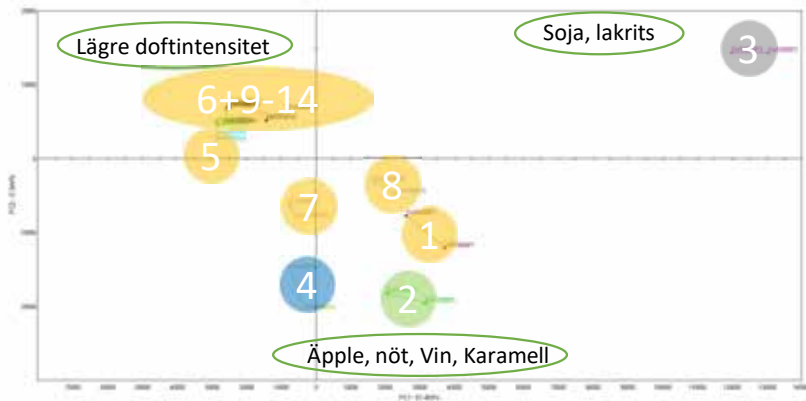


Foto: Anna Lind Lewin

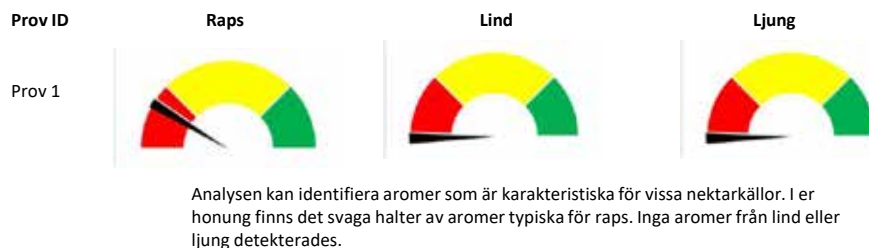
Aromkartan visar hur proverna förhåller sig till varandra. Prov 3 sticker ut mest från de övriga med karaktär av soja, lakrits. Proverna 1, 2 och 8 grupperar sig lite till höger på grafen då de har lite högre totalhalt av aromer. Även 4 och 7 har lite mer av aromer än proverna längst upp till vänster.

AROMPROFIL

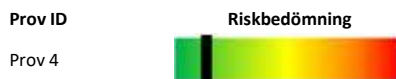


De mest förekommande aromer i proverna visas i graferna ovan. Till vänster visas diagram som är viktat mot de övriga proverna. Till höger visas hur mycket av varje arom som uppmätts i analysen. Detta prov har starkast halt av lakrits, soja och nöt. Även äpple är starkare än jämfört med de övriga proverna.

BOTANISKT URSPRUNG – NEKTARSPECIFIKA AROMER



RISK FÖR FERMENTATION



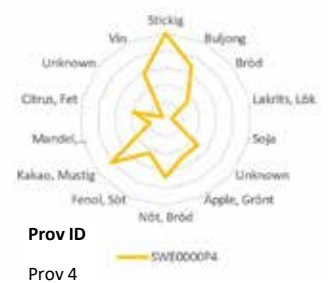
Kommentar: Provet innehåller låga halter av etanol och bedöms inte vara någon risk för jäsning inom närtid.

Etanolhalten spelar en viktig roll för honungskvaliteten. All honung innehåller låg halt etanol, normalt 5-20 ppm. Däremot ses ofta högre etanolhalter, upp till några hundra ppm. Eftersom etanol är en biprodukt av jäsning kan högre nivåer vara ett tecken på pågående oönskad jäsning. Försiktighet måste iaktas om nivåerna stiger, särskilt i kombination med hög vattenhalt.

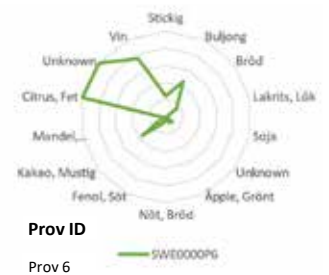
●	Låg risk för fermentering
●	Risk för fermentering. Vidare utredning rekommenderas
●	Pågående jäsning, bör ej säljas som honung



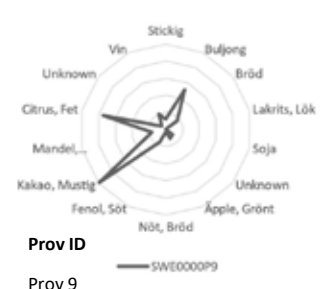
Prov ID
Prov 2



Prov ID
Prov 4



Prov ID
Prov 6



Prov ID
Prov 9

Eldrimner – nationellt resurscentrum för mathantverk och Slow Food i Norden presenterar:



1-3 September 2022

STOCKHOLM

STORA SKUGGAN, N:a Djurgården

TÄVLING
MATHANTVERKSMARKNAD
WORKSHOPS
SMÅKVERKSTÄDER
SAMTAL, DEBATTER

Biodlingsföretagarna på Terra Madre Nordic tillsammans med Svenska Bin

Inom slow food rörelsen är bin och honung en stor och viktig del, bin är i fokus i förhållande till pollinering och biodiversitet – något som inte är lika uppmärksammat eller synligt i Sverige. Det vill vi uppmärksamma inom Biodlingsföretagarna. Tillsammans med Svenska Bin har vi bokat ett tält med tre bord. Ett av borden kommer att vara tillgängligt för försäljning med fokus på honung.

Du som medlem i Biodlingsföretagarna kan göra en intresseanmälan till:

terramadre@biodlingsforetagarna.se om du vill vara delaktig med ditt företag i vårt tält. Information har skickats via mail i augusti och inlägg finns på vårt medlemsforum på hemsidan.

Torsdagen är en branschdag för mathantverkare och då avgörs de Nordiska Mästerskapen i Mathantverk.

PROGRAM SAMT AKTIVITETER

UNDER FREDAG OCH LÖRDAG I
TÄLTET OCH PÅ SCENEN.

FREDAG

- Pressträff arrangeras i tältet för att lyfta vår svenska honung.

Kl.12.00–13.00 ●●● Utomhusscenen

- Samtal om fuskhonung
- Utdelning av pris till Sveriges bästa honungsbutik

Kl.15.00–16.00 ●●● Smakverkstaden

- Martin Ragnar håller ost- och honungsprovning

Kl.12.00–20.00 ●●● Tältet

- Biodlare från hela Sverige är representerade i tältet och har möjlighet att marknadsföra och sälja sin honung.
- Quiz med tävling, vad kan du egentligen om honung?
- Försäljning av honungsprovningsskit

LÖRDAG

Kl.10.00–16.00 ●●● Tältet

- Nordens största honungsbar med provningar varje hel timme, från 11.00 fram till 15.00
- Biodlare från hela Sverige är representerade i tältet och har möjlighet att marknadsföra och sälja sin honung.
- Quiz med tävling, vad kan du egentligen om honung? Prisutdelning kl. 15.30.
- Försäljning av honungsprovningsskit



Utmärkelsen Sveriges Bästa Honungsbutik lanseras av Svenska Bin i samarbete med Biodlingsföretagarna.

Bakgrunden är att utbudet av svensk och lokalproducerad honung länge har varit begränsat i en stor del av butikerna runt om i landet. Kunskapen är också låg hos de som arbetar i butiken och ansvarar för hyllan med honung.

Med utmärkelsen vill vi utmana butikerna och lyfta fram de som satsar på svensk och lokal honung.

Vi vill på detta vis sätta fokus på frågan om honungskvalitet och ursprung:

"Vi utmanar alla butiker i landet att ta vara på potentialen med lokalproducerad honung. Nyligen gjorda undersökningar visar ett stort glapp mellan butikernas kunskap och kundernas ökande intresse för svensk och lokal honung."

Honung är en outnyttjad resurs. Butikerna kan koppla honungens smaker till regionens unika flora och har också möjligheten att ta ställning för ökad hållbarhet genom att stötta honungsbinas pollinering av lokala grödor.

Vägen till... Honungssommelier



Lokala ostar och 4 sorters honung.
Vilken smakexplosion!

För varje sort som provas för
vi noggranna anteckningar om
utseende, textur, doft och arom.

VAD ÄR EN...

Honungssommelier?

En honungssommelier är någon som är utbildad i honungens dofter, aromer och egenskaper och som kan bedöma och förmedla dem på ett relevant sätt. Precis som en vinsommelier är utbildad i vin.

Vi blickar lite längre söderut, till Italien närmare bestämt. Där finns en lång och bred kultur av att uppskatta råvaror och dess variationer och vårt flytande guld är inget undantag. Smaksensoriken har där samma djup för honung som för till exempel vin, ost, kaffe och choklad.



Foto: Petra Varenhed
och Linda Klintefjord
Text: Linda Klintefjord

Jag, Linda, hade läst om den här utbildningen i smaksensorik för honung, sneglat på den ett bra tag och när jag ringde upp Petra och frågade om vi inte skulle åka tillsammans så behövde hon inte många sekunder på sig att svara ja.

Sagt och gjort, efter vad som kändes som en halv evighet av förberedelser och väntan satt vi äntligen på planet på väg till Bologna, Italien.

Från fönstret såg vi molnen under oss och visst tycktes de vara fulla av förväntan och nervositet? Lite som på skolgården efter ett långt sommarlov. Ett par av våra klasskamrater hade vi lyckats leta upp på sociala medier tidigare så dem kanske vi skulle kunna känna igen. Jo men titta, visst var det Maria från Grekland som kom där? Och Marie, från Norge! Det där måste ju vara Flemming, från Danmark: "Hallå! Tjejerna från Sverige!". Snart stod vi ett helt gäng och socialiserade medan

VARFÖR BEHÖVER VI EN...

Honungssommelier I SVERIGE?

Om vi kan förstå den stora mångfalden i honung och sätta ord på smakupplevelserna kan vi förmedla detta bättre till konsumenter, nå en större grupp av människor och hitta fler användningsområden för vår fina produkt. Vi vill alltså ingenting hellre än att höja värdet på svensk honung!

vi väntade på att dörrarna till klassrummet skulle låsas upp. Och det gjorde de snart. Vi tog plats runt borden som så fint var dukade med vårt kursmaterial och med namnskyltar som inkluderade en nationalitetsflagga. Sverige, Danmark, Norge, Finland, Storbritannien, Grekland, Kroatien, Kosovo, USA, Tanzania. Tänk att vi satt här den här gruppen av människor, från så olika delar av världen men med samma passion för smaker och honung.

Vi började med en presentation av oss deltagare och av våra lärare. *Raffaele Dall'Olio* är biodlare, biolog, har forskat på bin i 10 år och har varit lärare i honungssensorik i 17 år.

Gian Luigi Marazzan är ordförande för *Italian Register of Experts in the Sensory Analysis of Honey* och har varit forskare och teknisk chef för honungskvalitet vid lantbrukets forskningsråd i Bologna i 26 år.

Otroligt proffsiga, kunniga och pedagogiska båda två. Det har varit en ära att få lära av dem.

Vi kastade oss direkt in i smakernas värld och de praktiska övningarna avlöste varandra.





Parningskuper och materiallager vid studiebesöket hos Finelli Apicoltura, Bologna.

Stämningen i gruppen höll trycket för ett skyfall mitt i middagen!

Matkulturen är helt fantastisk i Bologna! Vi botaniserar bland ost och chark.



Vatten.
Vilken är söt,
vilken är salt...



➔ **För att komma in i rätt tänk började vi smaka på vatten.** Kunde vi urskilja vilka som smakade salt, vilka som var söta, bittra, sura och i vilken koncentration?

I nästa övning fick näsan spela huvudrollen när uppgiften inte bara var att identifiera dofterna utan beskriva hur de doftade.

Genom alla övningar använde vi oss av ett aromhjul för att kategorisera olika dofter och aromer.

Först efter detta fick vi börja prova honung. Utbildningen utgick från 18 olika typer sorthonung och vår uppgift var att memorera deras unika drag och egenskaper. Genom att lära oss förstå hur man provar, bedömer och beskriver honung får vi verktyg för att fortsätta arbetet väl hemma i Sverige igen.

Efter en intensiv dag i klassrummet hade vi väl egentligen behövt gå och lägga oss men vem kan göra det i en stad som Bologna?! Staden med alla röda vackra byggnader och en matkultur utan dess like! Ge oss pasta, Bolognese, Parmigiano-Reggiano, Pecorino, Mortadella och Gelato.

Kursen fortsatte lika intensivt och provningarna varvades med teoretiska lektioner om honung. Vi hann avhandla både honungens sammansättning, hur olika nektarkällor betar sig och påverkar honungen, defekter i honung, regelverk kring produktion och försäljning och olika typer av analyser. Bland annat pollenanalys som vi också studerar.

Ni som är lite om er och kring er i branschen har säkert koll på, eller i varje fall hört att honung passar utmärkt ihop med ost och så är det! Med 5 lokala hantverksostar på tallriken fick vi ge oss ut på ett smakäventyr och testa oss fram till vad som passade bäst ihop med kastanjehonung, ljunghonung, ekhonung och rapshonung. Sedan fick vi även tips och idéer på hur honung kan användas mer i matlagning och en lektion i kost och näringslära. Detta avsnitt hölls av kocken och hälsoprofilen Andrea Tibaldi.

Den kvällen avslutade vi, hela klassen med middag på en klassiskt italiensk restaurang och inte ens när himlen öppnade sig och sköljde bort både dukning och frisyrrer surade någon. Istället grep vi snabbt tag i vinflaskor och brödtallrikar och fortsatte vår kväll under porten till innergården. Den gemenskap vi snabbt hittade i gruppen och som vi tar med oss i ett nytt internationellt nätverk är något fantastiskt och något vi vill lyfta lite extra med resan. För dessa nätverk är både



Vår nyfunna vän, Flemming Vejsnæs från Danmark får sitt diplom.

Många sorter att prova. Skillnaderna är markanta och fascinerande.

ovärderliga i det långsiktiga arbetet med att höja statusen på honung och gör det dessutom så vansinnigt mycket roligare.

En eftermiddagen bjöds det på ett studiebesök till Finelli Apicoltura som är ett biodlingsföretag specialiserat på produktion av avläggare och drottninggöle. De hade timat studiebesöket så att vi skulle få kika in i lokalerna och se när de skördade drottninggölen. Spännande! Vi noterade också många smarta lösningar i slungrummet som vi inte sett tidigare och trots att värmen steg en bra bit över 30 grader och vi stundtals höll på att koka bort så var stämningen såväl som gästvänligheten på topp.

Våra honungsprovningar fortsatte och sista dagen innehöll ett "prov" där vi skulle smaka på 12 sorters honung och säga vad det var för sort. Därefter skulle vi dofta på 7 sorter och tala om även vad de var. Klurigt! Vi gick också igenom hur en honungsbedömning går till genom att anordna en liten tävling. Vi fick lära oss hur man bedömer och mot vilken standard.

Sist men inte minst fick vi smaka oss igenom honung som vi deltagare haft med oss och bedöma den. Sen var det diplomutdelning och dags att säga farväl för denna gång. Arbetet fortsätter nu hemma och senare väntar en vidareutbildning i Italien igen.



Har du koll på dina bin?



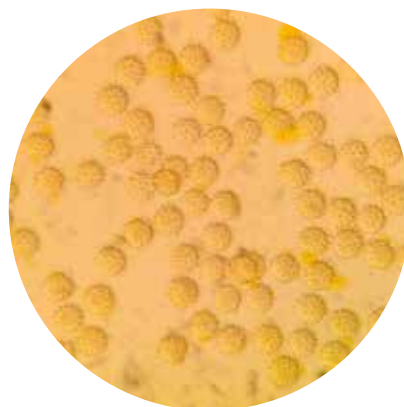
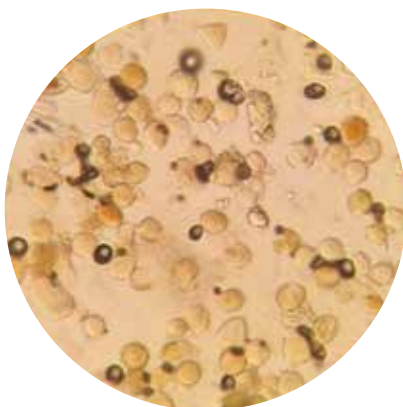
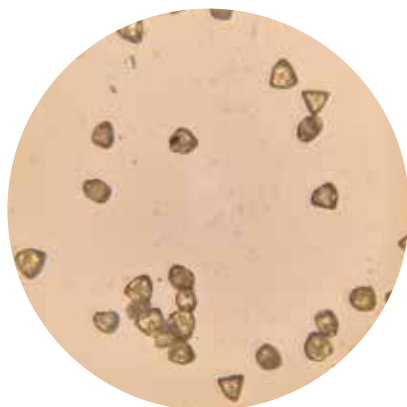
VILL DU HJÄLPA TILL med annonsförsäljning till gadden?

Staffan Tegebäck har skött försäljningen i många år men nu behöver han och Gadden hjälp! Är du intresserad så hör av dig till:

marie.backman@biodlingsforetagarna.se



Studier i Pollenanalys



För att få en djupare förståelse för vår honung har Petra Varenhed och jag, Linda Klintefjord, skickat iväg den på pollenanalys till Alf Andersson, Blåklintens Bigårdar. Alf har i 30 år arbetat med pollenanalyser och gör en stor insats för att höja honungens status och arbeta mot fuskhonung genom den ideella föreningen Honungsringen.

Text: Linda Klintefjord

Foto: Petra Varenhed

Genom pollenanalys tittar man på vilka typer av pollen som finns i honungen och i vilken mängd. Detta översätts sedan till ett nektarvärde, olika pollen har olika koefficienter.

Sammantaget ger det en bild av vad bina dragit på och även vilket geografiskt ursprung honungen har. Man kan också se andra saker i mikroskopet, bland annat om honungen innehåller bladhonung, insektsdelar eller jäst.

Varför vill vi veta allt det här då? Jo, dels för att när vi lär oss mer om vår egen honung så kan vi beskriva den bättre för konsumenterna och produktutveckla den. Det här hänger ihop med arbetet vi gör med smakseniorik. Vi kan även få en hint om när

något inte står riktigt rätt till. Mikroskopet kan avslöja om honungen inte innehåller pollen eller om pollen tillsatts i efterhand. Det kan också visa om det finns pollen från växter som inte stämmer ihop med den geografiska floran för ursprungsmärkningen.

Petra och jag började spåna på om det fanns någon möjlighet att vi skulle kunna lära oss det här. Det är inte gjort i en handvändning direkt, man lär sig inte pollenanalys på en helgkurs. Det är något som tar väldigt mycket resurser både i form av tid och utrustning. Det krävs både djupa litteraturstudier, ett referensbibliotek och så förstås praktisk övning.

Och en mentor.

Det vi i grunden brinner för båda två är att höja värdet på svensk honung och den här typen av arbete anser vi behövs i branschen.

Så ganska snabbt insåg vi att det fanns en möjlighet att söka projektstöd för delar av arbetet.

Vi kontaktade Alf som när han förstod att vi var ödmjuka inför hans gedigna arbete och beredda att investera all tid som behövs i det här bjöd upp oss för studier.

Alf och ett fantastiskt landskap välkomnade oss efter närmare 16 timmars tågresa när vi klev av i Härjedalen.

– Jo det är några år sedan, då tog en björn 30 kupor här, 10 var mina, berättar Alf.

Vilken kontrast, vi som kommer från Blekinge respektive Halland och är vana vid rapsfält, saltstänk och där det största skadedjuret är stackmyran. Okej, inte helt sant om myran men jag ville måla upp en stark bild för miljön däruppe är så olik vår.

Pollenanalysen å andra sidan går till på samma sätt och efter några mycket intensiva och lärorika dagar hos Alf med både praktiska och teoretiska moment satte vi oss återigen på tåget fullmatade med information.

Nu börjar det stora arbetet. Vi har mycket att studera och lära oss och det är en process.

Det kommer att ta tid men vi är ödmjuka inför uppgiften och tacksamma för möjligheten och för att Alf ställer upp som mentor till oss.

Vi övar flitigt och nog ska vi ha gjort våra läxor till nästa besök.

Bilderna till höger: Alf, Petra och Linda på en härlig skogspromenad. Linda (till vänster) och Petra studerar i mikroskopet.

Bilderna i cirkelarna ovan: pollen genom mikroskop.



Europeisk yngelröta i Småland



I Vimmerbytrakten har en biodlare haft flera utbrott av europeisk yngelröta i sina bisamhällen de senaste åren. Det verkar vara svårt att bli kvitt sjukdomen trots flera åtgärder från biodlarens sida.

Biodlaren berättar att han upptäckte något besynnerligt med larverna i några samhällen för två år sedan. Ynglet såg sjukt ut och utvecklingen av de samhällena var svag. Han kontaktade bitillsynsman som besökte honom och misstänkte europeisk yngelröta (=EY hädanefter). Kakprov från angripna samhällen skickades till referenslaboratoriet i Uppsala. Efter en analys konstaterades EY.

Dödade två samhällen – I samråd med bitillsynsman beslutade man att avdöda två samhällen, som var kraftigt angripna, och slå över bin från andra samhällen med milda symptom på nya mellanväggar. Samhällen utan symptom fick stå kvar utan åtgärder, berättar han, vilket han senare ångrade. Biodlaren, som vill vara anonym, tycker att man rent generellt borde ta europeisk yngelröta på mer allvar. Den information jag fick och läste mig till var att det är en ganska harmlös sjukdom som försvinner av sig självt, vilket det inte har gjort i mitt fall.

Året efter, 2021, blossade sjukdomen upp igen med oförminskad styrka, berättar biodlaren. Symptomen var lätta att känna igen, säger han. Jag deltog även i en baslinjestudie organiserad av SLU och i den fick jag bekräftat att bakterien fanns kvar i bigården.

BILD 1: Bilden visar larver som har infekterats av europeisk yngelröta, *Melissococcus plutonius*. Lägga märke till de olika segmenten i larven vilka avtecknar sig som vita streck mot den ljusbruna bakgrunden.

Dåligt drag – Biodlaren menar att de dåliga dragförhållandena, särskilt i juli 2021 spelade stor roll för sjukdomens framfart. Vi bor i en dragfattig region, vilket ytterligare har förstärkts med torr väderlek de senaste somrarna. Med facit i hand skulle jag ha stödfordrat, menar han, men med tanke på den honung som skulle skattas ville jag inte gå in med fodring.

I våras köpte biodlaren in nya samhällen från en annan biodlare som till synes hade friska bin. Dessa samhällen hölls separat i en annan bigård med egna verktyg m.m., men i slutet av maj uppvisade ett av dem också kraftiga symptom, fortsätter han. Sjukdomen smittar alltså väldigt lätt. Jag är i princip säker på symptomen av EY, även om jag inte har gjort tester i år. Dessutom har vinterförlusterna varit stora de senaste åren, vilket givetvis kan bero på andra orsaker än EY. Jag kombinerar varroabehandlingen där jag använder mig av drönaryngelbortskärning, tymolbiter, och långtidsbehandling med myrsyra. På senhösten droppar jag oxalsyra i kakgatorna och såg senast att flera samhällen hade tappat kraftigt i bistyrka.

Vad är europeisk yngelröta?

EY orsakas av en bakterie med namnet *Melissococcus plutonius*. Bakterien bildar, till skillnad från amerikansk yngelröta, inte sporer. Den kan överleva i rätt miljö i kanske ett par år men är inte alls lika motståndskraftig och kan avdödas genom exempelvis upphettning.

Larven infekteras – EY kommer in i larven med födan och bakterien växer till i larvens tarm där det är syrefattigt och hög koldioxidhalt. Det är inte säkert att det leder till död eller skadade larver; det beror på i vilket stadium larven infekterades och hur näringstillgången generellt är för ynglet i bisamhället. Symptomen på EY kan alltså försvinna när näringssituationen blir god i samhället och om städbina har en god rensningsiver. Det finns sannolikt både mer eller mindre aggressiva stammar.

Spridningen av EY mellan samhällen sker genom felflygningar och genom att biodlaren flyttar kakor mellan kupor.

Bodling med många samhällen på liten yta bidrar till att sjukdomen lättare uppträder på grund av undernäring.

Symptom – Symptomen hos EY kan variera påtagligt, bland annat beroende på vilka olika sekundära nedbrytare som finner en chans att uppföröka sig i larven när den väl har dött. Larver som dör på ringlarvstadiet får ofta en förändrad färg och blir genomskinliga (se bild 1). Man kan även se de olika segmenten i larven avteckna sig som vita streck mot den ljusbruna bakgrunden. För att med säkerhet fastställa att det är europeisk yngelröta är idag immunologiska snabbtester den smidigaste metoden på labbet.

Lagstiftning – I Sverige utgör EY normalt inget betydande problem och övervakas inte på samma strikta sätt som amerikansk yngelröta och varroa. Den regleras inte alls i svensk lagstiftning och är inte listad i nya AHL (Animal Health Law). Historiskt sett har EY ansetts godartad, men på senare år orsakat betydande problem i vissa länder vilket visat sig, åtminstone delvis, bero på mer aggressiva stammar.

Vad ska man göra om man misstänker utbrott?

Rekommendationer – Kontakta bitillsynsman och be honom besöka bigården och diskutera åtgärder. Skicka in kakprov till referenslabbet i Uppsala, vilket inte är minst viktigt för att utesluta amerikansk yngelröta. Kraftiga åtgärder som avdödning av sjuka samhällen rekommenderas. Svaga samhällen bör likväl avdödas och saneras. Friska samhällen sätts på nytt vax och använd sanerade eller nyinköpta lådor. Många gånger kan det hjälpa att hitta en ny uppställningsplats för resterande samhällen som är tillsynes friska. Vidare är det fördelaktigt att inköpa nya drottningar med bättre rensningsiver.

Norge – I Norge har EY varit ett stort problem under flera år på vissa platser. Sjukdomen betraktas i Norge som allvarlig och bigårdar med bekräftat utbrott måste saneras. Det innebär att även tillsynes friska samhällen måste avdödas och utrustningen (bostäder och ramar) brännas ifall ett enda samhälle i bigården påvisas ha EY. Idag är sjukdomen under kontroll och man har inte hittat smitta i de drabbade områdena på flera år.



Det lönar sig att vara medlem

Årsavgiften för medlemskapet är 1,581 kr inklusive moms. Genom att utnyttja våra förmånliga rabatter kan du enkelt tjäna in hela eller delar av denna kostnad. Här nedan ser du flera av våra förmånliga erbjudanden till dig som medlem!

→ Så här blir du medlem i Biodlingsföretagarna

Medlemsavgiften 2022 utgörs av två delar, varav 50 SEK är momsfri medlemsavgift och 1,225 SEK exkl. moms är serviceavgift.

Medlemsserviceavgiften är totalt 1,581 SEK inkl. moms och insättes på: Bankgiro: 5276-8587

Vänligen ange namn, adress och "Medlemskap"

Alternativt fyller du i formuläret på hemsidan.



Från Sverige

Märkningen "Från Sverige" är en ursprungsmärkning som garanterar att produkten är odlad, född och uppfödd, förädlad, förpackad och kontrollerad i Sverige. Registreringsavgift 500 kr exklusive moms. 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



EAN-koder

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



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, djuromsorg 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



LANTBRUKARNAS
RIKSFÖRBUND

LRF Samköp

Genom LRF har du flera fina rabatter via Agrolkortet och LRF Samköp.



Ahlsell

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 Byggmateriel

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.



ETABL 1880

Granngården

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



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 UNIVERN

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.

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

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

www.biodlingsforetagarna.se/bli_medlem.html

Gadden

Gadden utges av Biodlingsföretagarna och utkommer sex gånger per år. Samtliga publiceras på vår hemsida digitalt. Biodlingsföretagarnas medlemmar erhåller Gadden som en 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 ca 500 SEK exkl moms per publicerad sida eller enligt överenskommelse.

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

Annonsprislista Gadden

Storlek	Gadden	Helår (6 nr)
Helsida (215 x 280 + 3 mm)	4 200:-	22 000:-
Baksida (215 x 265 + 3 mm)	4 500:-	24 000:-
1/2 liggande (187 x 123 mm)	3 000:-	15 400:-
1/2 stående (91 x 251 mm)	3 000:-	15 400:-
1/4 liggande (187 x 60 mm)	1 800:-	8 500:-
1/4 stående (91 x 123 mm)	1 800:-	8 500:-
1/8 liggande (91 x 60 mm)	1 000:-	5 000:-
Radannonser (max 100 tecken)	500:-	

För att boka annons kontakta

Tomas Lilja
Tel: 070 963 33 75
tomas-lilja@biodlingsforetagarna.se

BIODLINGSFÖRETAGARNA

c/o Gjutåsen Naturprodukter
Box 59
36303 Lammhult

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 2022

Nummer	Material	Utgivningsdag
Gadden nr 5	22-09-23	22-10-12
Gadden nr 6	22-11-18	22-12-07

Viktigt när du skickar material

• Annons 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 döp bilderna med artikelns /avsändarens namn.

• Använd gärna Dropbox, OneDrive, Sprend, 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.



Foto

Torbjörn Lagerwall

Tryck

Danagårds Litho, Ödeshög, 2022
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

Tomas Lilja
tomas.lilja@biodlingsforetagarna.se

Sekreterare

Lina Norrsell
lina.norrsell@biodlingsforetagarna.se

Ledamot

Marie Backman
marie.backman@biodlingsforetagarna.se

Mikael Sundström

mikael.sundstrom@biodlingsforetagarna.se

Kjell Andersson

kjell.andersson@biodlingsforetagarna.se

Suppleant

Emmy Sundström
emmy.sundstrom@biodlingsforetagarna.se

Monique Widingsjö

monique.widingsjo@biodlingsforetagarna.se

Revisor

Monica Larsson
monica@honungsgarden.com

Håkan Nilsson

hakan@godhonung.se

Revisorsuppleant

Håkan Albrektsson
info@osterlenhonung.se

Valberedningen

Thomas Dahl sammankallande
th.dahl@icloud.com

Wilhelm Ydreståhl

wilhelmydrestal@hotmail.com

Staffan Tegebäck

staffan@tegeback.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
tth.dahl@icloud.com

Staffan Tegebäck

staffan@tegeback.se

BIODLINGSFÖRETAGARNA – det här är vår förening och vårt uppdrag

Biodlingsföretagarna är en branschorganisation och representerar den svenska biodlarnäringen. Vi arbetar för medlemmarnas möjligheter att driva bärkraftiga företag inom biodling och aktuella frågor inom biodlarnäringen. Vi arbetar för att upprätta samarbeten inom politiken, med myndigheter samt med organisationer. De frågor och områden som varit aktuella under senare tid berör honungsfusk, biregister, pollinering, utbildning, export, information och bihälsa.

Vi hoppas att du som medlem trivs i föreningen, och har stor nytta och glädje av det nätverk som vi tillsammans bildar. Vi vill att utbytet ska vara både socialt, och rent företagsmässigt. Några exempel på arrangemang är After-skörd – träffar där medlemmar kan utbyta erfarenheter och få nya kunskaper. Biodlarkonferensen – i samband med årsmötet har vi en konferens, som brukar vara mycket uppskattad, med föreläsare både från Sverige och andra länder. Utbildningar – både inom biodling och företagande har vi ett antal kurser årligen.

Gadden, vår medlemstidning, sprider kunskap, nyheter och information till medlemmarna, där skrivs om allt från praktiska metoder att driva yrkesbiodling, till information från styrelsen och olika myndigheter. Gadden skickas ut i sex nummer per år. Vi sprider även information genom mail / nyhetsbrev, och via biodlingsföretagarnas facebooksidan.

Medlemmarna kan påverka arbetet i Biodlingsföretagarna genom att vara delaktiga i styrelsearbete, valberedningen, driva frågor genom motioner (som ska lämnas in i tid enligt föreningens stadgar till Årsmötet), vara aktiv i branschorganisationen genom de aktiviteter som genomförs eller genom att driva frågor i medlemsforumet och facebook sidan.



Joel Svenssons Vaxfabrik

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

Klippanvägen 905 | 266 94 Munka-Ljungby

700 GRAM

500 GRAM

350 GRAM



153A



153AM



153J



153JM



154A



154AM

För mer information om priser och flera sorters burkar besök vår hemsida
www.joelvax.se

MER HONUNG SOM SKA TAPPAS?

QR-kod - skanna mig
med din telefon för
att se en video!



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

19 120 kr

MÅNADENS ERBJUDANDE SEPTEMBER



QR-kod - skanna mig
med din telefon för
att se en video!

Vaxsmältare, med ånggenerator på 230 V / 1900 watt. Rymmer ca 20 Lågnormal ramar, en behållare för uppsamling av rent bivax ingår. Rostfri perforerad bricka är ca 100 mm från botten där större partiklar fastnar, försedd med handtag för enkel rengöring. Yttermått: Ø 500 mm, höjd 600 mm.

PRIS

170C Vaxsmältare elektrisk, 100 L

2 960 kr

Ordinarie pris 3440 :- (5% gäller ej på erbjudande.)

PRIS EXKL. MOMS



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

