

Honungsringen ekonomisk förening

Kontrollerar ursprung och kvalitet

Verksamhetsberättelse för Honungsringen ekonomisk förening 1/9 2011–31/8 2012

Föreningen har under året haft normal verksamhet med telefonmöten och årsmöte. Beslöts att hålla även årsmötet som ett telefonmöte. En viss förnyring har skett i styrelsen vilket har ökat de interna kontakterna och även verksamhetens omfattning.

Styrelsen beslöt att göra en genomgång av den honung som finns på butikshyllorna i några större kedjor, ICA, KF, Hemköp, Citygross och Willys. Vissa butiker tillhör samma grossist men kan ändå ha olika produkter på hyllan. Totalt inköptes 14 prov varav 8 från med svenskt ursprung. Förutom en burk som var märkt ursprungsland Kina använde sig den övriga utländska av den oerhört klarläggande beteckningen honung från EU och icke EU länder. Denna märkning måste ändras så man vet ursprungsland med de problem detta kan föra med sig. En meningsfull kontroll blir lättare om man vet varifrån honungen kommer. Vissa länder tillåter t ex antibiotika. Pollenanalys ger dock en viss vägledning om ursprung även om det inte är en exakt metod. Proven analyserades med avseende på HMF, vattenhalt och diastase. Resultaten har presenterats i en artikel i Bitidningen och Gadden (se bilaga).

Efter ett tips från Livsmedelsverket som hittat bly i vissa av de prover de tagit, bestämdes att även Honungsringen skulle leta efter bly. Två av de svenska proven innehöll bly. Troligen kommer blyföreningarna från gammal slungutrustning där falsarna löts med sk lödtenn vilket innehöll upp till 90% bly. Detta används inte längre. För att bekräfta vår hypotes om blyets ursprung togs prover före och efter slungning i två fall. Det ena var en slunglinje med helt igenom rostfri utrustning och den andra använde en gammal galvaniserad slunga. Det visade sig att den äldre utrustningen läckte bly till honungen under processen medan man inte fann någon skillnad i den rostfria utrustningen. Detta stöder vår teori men vi vill gärna ha några fler prov innan vi går ut med en varning till biodlarna Tyvärr finns idag inget man kan behandla gammal utrustning med, måla eller liknande, för att få en livsmedelsgodkänd utrustning

Ett större honungspackningsföretag kontaktade oss och en diskussion har inletts hur man ska kunna komma tillrätta med föreningen. För närvarande finns dock inget gränsvärde för bly i honung men det rimmar illa med att hitta en tungmetall i en naturprodukt som honung. Blyhalten i livsmedel har sjunkit sedan det blev förbjudet att använda bly i bensin för många år sedan.

Även i år har Honungsringen anlitas som konsult vid kvalitetsinspektioner för handelns räkning samt förfrågningar om pollenanalyser från några svenska biodlare. Kostnaden för detta har debiterats det inspekterade företaget.

Vänliga hälsningar

Calle Regnell
Ordförande

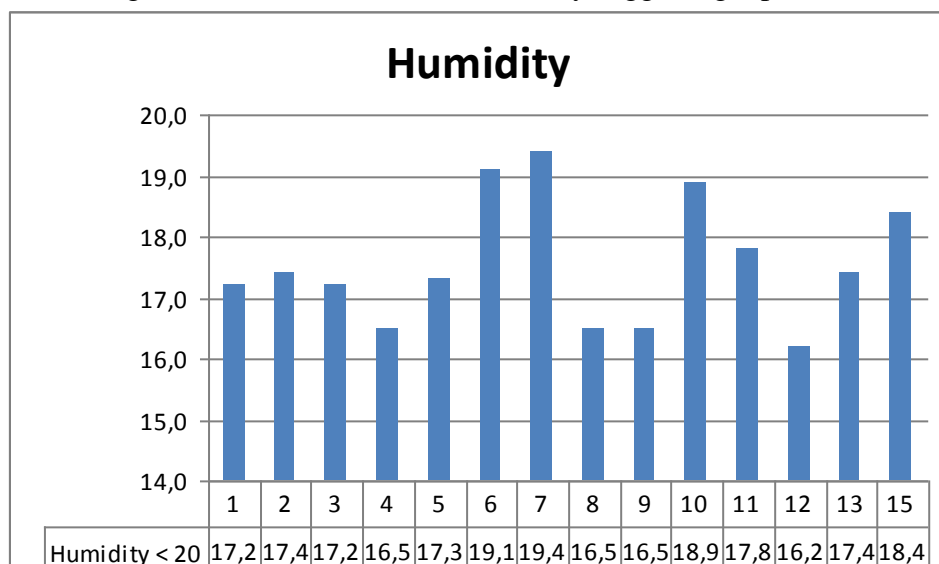
Honung i butik

Honungsringen är en oberoende ekonomisk förening som arbetar med kontroll av honungens ursprung och kvalitet. Medlemmar i föreningen är större biodlare i Sverige som vill ha kontroll på sin produktion och analysera att den uppfyller EUs Honungsdirektiv. Vi utför även analyser av i handeln förekommande honungsprodukter samt bistår med rådgivning i frågor rörande honungskvalité och ursprung.

Honungsringen har varit i kedjornas butiker och handlat! Vi valde de största, ICA, Axfood, COOP, Willys och Citygross och köpte av deras sortiment på hyllorna. Avsikten var helt enkelt att se vilken kvalitet som honungen hade. En kontroll av hyllkantsmärknings genomfördes också. Resultatet växlade från en produkt helt underkänd via en som endast får säljas som bakhonung till helt godkända. Vi köpte totalt 14 prover och analyserade dem på vattenhalt, HMF och diastase. Hyllkantsmärknings var avvikande i endast ett fall. Man hade använt ordet ”äkta” vilket man inte får göra för honung. Produkten har tidigare märkts med ”äkta” på burken men efter påpekande från Honungsringen togs det bort!

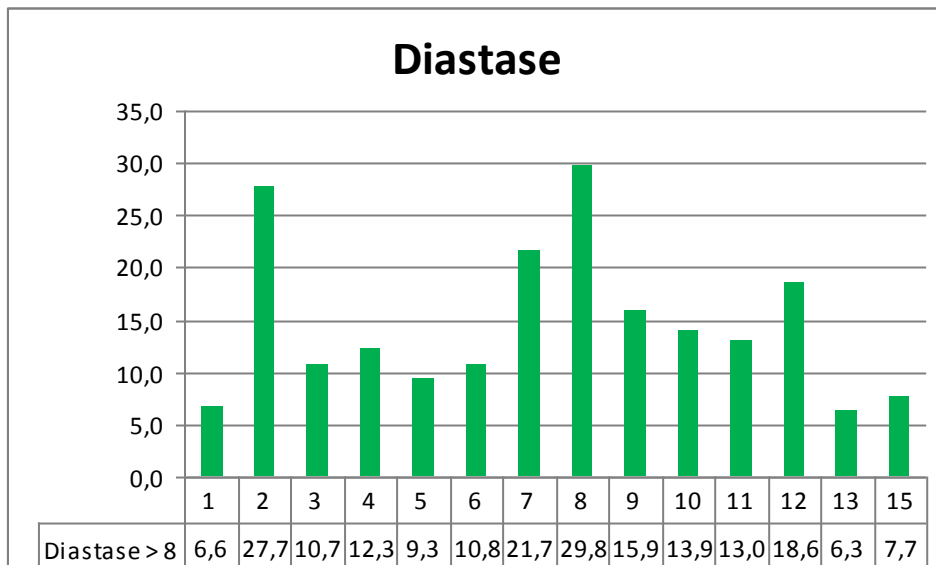
Resultat av analyserna

Som framgår av vattenhaltstabellen (humidity) ligger inget prov över den tillåtna gränsen.



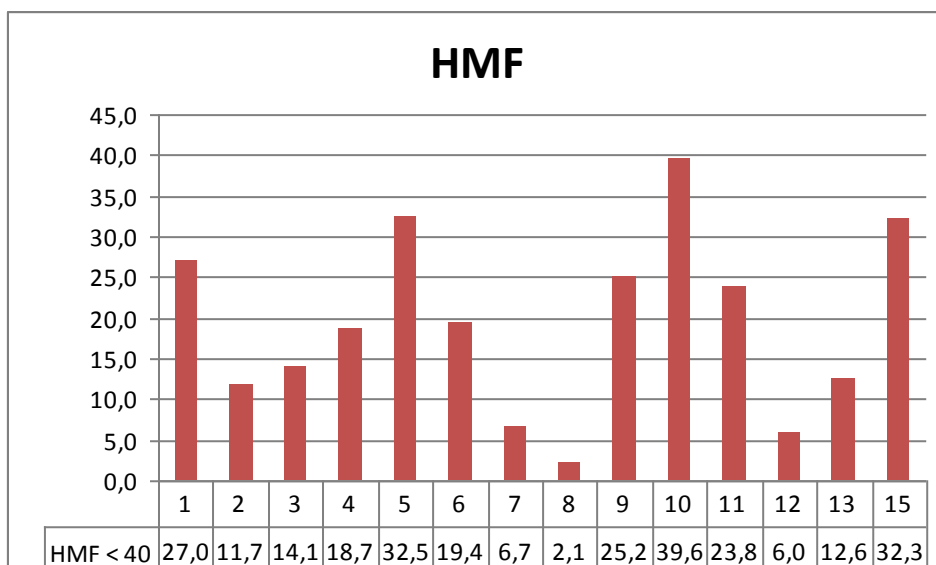
Diastase, enzymaktivitet

Gränsvärdet för enzymaktivitet är mer än 8 och ett prov ligger under detta värde. Den honungen är alltså ej godkänd enligt honungsdirektivet. Det andra provet som ligger under gränsvärdet kan klassas som bagerihonung. Det provet hade det högsta kilopriset!



HMF

Samtliga prov ligger under gränsvärdet < 40 men ett ligger precis under gränsen! Honungen kan ha stått olämplig i butiken, exponerat för starka lampor som hållit honungen vid förhöjd temperatur eller behandlats olämpligt vid slungning och/eller packning! Undersökning om orsaken pågår. Det är mycket ovanligt att HMF-värdet ligger högt.



De provtagna affärerna och producenterna har informerats om resultatet och några har reagerat på avvikande analysresultat och lovat åtgärda problemen:

Vill du testa din egen honung? Den vanligaste frågan är: Vilken sort är detta? Svaret kan man då få från en pollenanalys. Då kan man sälja sin honung som sorthonung och kanske höja priset. Om man har en ny anläggning kan det vara intressant att göra en enzym- eller en HMF-analys för att se att linjen fungerar utan att man förstör honungen. Utöver detta kan vi förmedla analyser av de flesta problem man kan finna vid hantering av honung och bin. Hör av dig till info@honungsringen.nu !

Calle Regnell
Ordförande Honungsringen