

Vejledning til brug af skemaet

De indleverede honningprøver registreres med de væsentlige data, herunder navn/nr. på biavler, høstdato, udvindingsmetode og sorteres efter, hvilke kategorier de tilhører, - f.eks. lyng, flydende, rørt, forårshonning, sensommerhonning o.l.

Herefter gennemgår dommeren honningprøverne en efter en, og bedømmer og beskriver honningerne efter de forskellige parametre i bedømmelsesskemaet, herunder udseende, duft, smag, mundfølelse, renhed, emballering mm.

KOMMENTARER TIL BEDØMMELSESSKEMA

Kvalitetsbedømmelsesskemaet bruges til at klassificere de bedømte honninger ved tildeling af point. Kvalitetsbedømmelsesskemaet tager udgangspunkt i den håndværksmæssige del og inde-

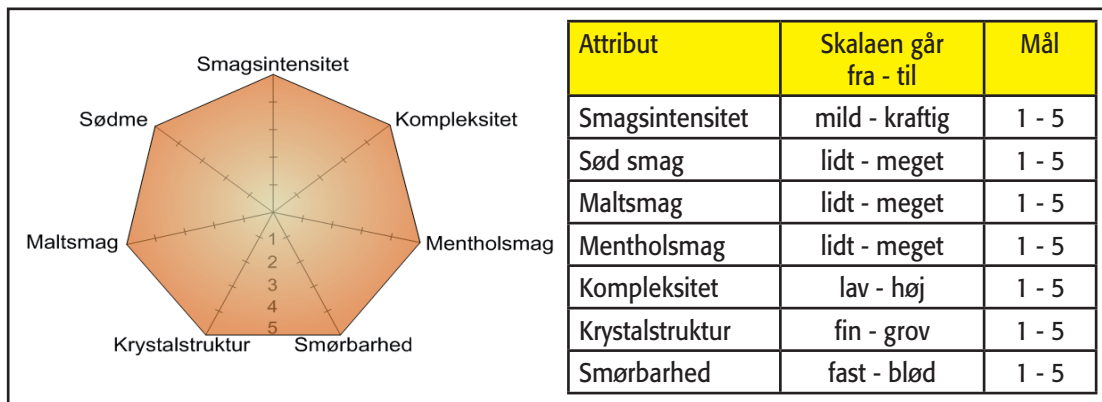
holder udelukkende faktorer, som biavleren selv har indflydelse på, herunder;

Renhed: Der ses efter urenheder på overfladen, langs siderne, på bunden. Hvilken form for urenheder er der tale om (kulstøv fra boremaskinen, voksrester, bi-ben, m.m.)?

Emballering: Etiketteringen skal overholde lovgivningen. Honningen skal naturligvis være nede i glasset og hverken på låget eller uden på glasset. Vægten skal holdes på de foreskrevne gram, og må kun afvige med +/- 5%.

Fejl: Kendte fejl som har betydning for honningens kvalitet er hvis honningen er overrørt, gæret eller skilt, eller har taget uønsket lugt fra omgivelserne.

| KVALITETSBEDØMMELSE - Bedømmelsesark | | | Dato: |
|--------------------------------------|--------------|-------------------|--------------------|
| Biavler/Honningnummer-id: | | | |
| Bedømmere: | | | |
| Bedømt honningtype: | Flydende | Rørt | Sort |
| Udvindingsmetode: | Slynget | Presset | Andet |
| Emballagetype: | | | |
| Høstdato: | | | |
| | | Max. point | Antal point |
| Renhed | Urenheder | 5 | |
| | Bundfald | 5 | |
| Emballering | Vægt | 3 | |
| | Etikettering | 3 | |
| | Spild | 3 | |
| Fejl | Fejllugt | 5 | |
| | Gæret | 5 | |
| | Overrørt | 5 | |
| | Skilt | 5 | |
| Ialt point | | 39 | |



I den beskrivende bedømmelse beskrives honningens udseende, duft, smag og mundfølelse/konsistens. Den beskrivende bedømmelse er objektiv og bruges til at sætte ord på honningernes forskellighed uden at fremhæve den ene honning frem for den anden.

Udseende: Beskrivelse af farveintensiteten fra helt lys til mørk.

Duft: Beskrivelse af de karakterdufte der er fremherskende i honningen og hvor intense de er.

Smag: En beskrivelse af de grund- og karakter-smage der er fremherskende i honningen. Smagsintensitet og smagens kompleksitet bedømmes og sidst beskrives eftersmagens længde og karakter.

Mundfølelse/konsistens: Her er det honningens konsistens i munden der beskrives ud fra mængden og karakteren af krystaller, i forhold til om den er fast eller "smørbar" og om den er fed, cremet, krydret eller frisk og kølende som mentol. Smørbarheden vurderes, når honningen tages ud af glasset.

Det er meningen, at beskrivelsen af de forskellige dufte, smage, konsistens og andre karaktertræk kan bruges i salgøjemed. Biavleren kan f.eks. bruge oplysninger til at sammensætte og udarbejde en salgsetiket, der kan sættes bag på honningglasset. Et eksempel kunne være: "Denne honning smager af ... med strejf af ..." – ligesom man kender det fra vin og øl.

EKSEMPLER PÅ TEKST TIL SALGSETIKETTER:

Eksempel 1: En fast, marmoreret og sød honning med en mild aroma af malt og undertoner af rosin, mentol og blomster. Honningen er krystalmættet, langsomt smeltende i munden og har en sødmefyldt eftersmag af malt. Honningen er let at smøre på brød.

Eksempel 2: En mørk gylden og syrlig-sød, flydende honning med en fremtrædende aroma af malt, sveske, citrus og mentol. En glat honning, der smelter hurtigt i munden, mens eftersmag af citrus holder ved. Honningen er smørbar.

Eksempel 3: Klar og rødgylden, flydende honning med en mørk, frugttagtig aroma af især malt, tørret frugt og et friskt islæt af mentol. Honningen smelter hurtigt på tungen, og har en varende eftersmag af citrus.