



# D.I.B.-Prüfschema für HONIG

Aussteller: \_\_\_\_\_ Imker-/Landesverband \_\_\_\_\_

(Teilnehmer:) \_\_\_\_\_ Los-Nummer \_\_\_\_\_

## Bewertungstabelle

Bitte Rückseite beachten, Zutreffendes ist anzukreuzen!

Gewichtungs-Faktoren Gewichlete Bewertung

### 1. Aufmachung Bewertung: **5 4 3 2 1 0**

x 2 =

4039	ohne Beanstandungen				<input type="checkbox"/> 5	
1726	Lasche des Gewährverschlusses hat sich teilw. vom Deckel gelöst	<input type="checkbox"/> 4				
1727	Gewährverschluss verdeckt Warenzeichenprägung auf dem Glas	<input type="checkbox"/> 4	2966	Bei kristallisierten Honigen: Honigspuren am Innenrand des Glases	<input type="checkbox"/> 4	
1728	das Ende der Lasche sitzt nicht genau und parallel im Sechseck des Deckels	<input type="checkbox"/> 4				
3399	Leimspuren sichtbar	<input type="checkbox"/> 4				
2597	Gewährverschluss sitzt schief	<input type="checkbox"/> 3	1746	Deckel war nicht fest zugeschraubt	<input type="checkbox"/> 3	
2599	hat sich teilweise vom Glas gelöst	<input type="checkbox"/> 3		Bei kristallisierten Honigen:		
5042	stärkere Abweichung vom vorschriftsmäßigen Sitz der Lasche	<input type="checkbox"/> 3	1721	Honig an der Deckeleinlage	<input type="checkbox"/> 3	
2598	Gewährverschluss ist faltig	<input type="checkbox"/> 3	1722	Honig am Deckelgewinde	<input type="checkbox"/> 3	
1747	Deckel des Loses sind uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 3				
1958	es sind zusätzliche Etiketten aufgeklebt worden	<input type="checkbox"/> 2	1131	am Gewinde	<input type="checkbox"/> 2	
2968	Honigspuren außen am Deckel	<input type="checkbox"/> 2				
2967	Honigspuren außen am Glas	<input type="checkbox"/> 2				
1132	andere geringfügige Verunreinigungen am Deckel	<input type="checkbox"/> 2				
1134	am Gewährverschluss	<input type="checkbox"/> 2				
1133	außen am Glas	<input type="checkbox"/> 2				
2594	Glas verschmutzt	<input type="checkbox"/> 1				
1797	Deckel verschmutzt	<input type="checkbox"/> 1				
1796	Deckel beschädigt	<input type="checkbox"/> 1				
9998	nicht bewertbar*				<input type="checkbox"/> 0	

Bruttogewicht des Glases mit/ohne Deckel: \_\_\_\_\_ Gramm gewogen

### 2. Sauberkeit des Honigs Bewertung: **5 4 3 2 1 0**

x 5 =

4039	ohne Beanstandungen				<input type="checkbox"/> 5	
4998	sehr schwache Verunreinigungen	am Boden <input type="checkbox"/> 4	4997	an der Seite <input type="checkbox"/> 4	4996	an der Oberfläche <input type="checkbox"/> 4
5008	schwache Verunreinigungen	am Boden <input type="checkbox"/> 3	5007	an der Seite <input type="checkbox"/> 3	5006	an der Oberfläche <input type="checkbox"/> 3
1873	deutliche Verunreinigungen	am Boden <input type="checkbox"/> 2	1872	an der Seite <input type="checkbox"/> 2	1871	an der Oberfläche <input type="checkbox"/> 2
2753	grobe Verunreinigungen	am Boden <input type="checkbox"/> 1	2752	an der Seite <input type="checkbox"/> 1	2751	an der Oberfläche <input type="checkbox"/> 1
9998	nicht bewertbar*				<input type="checkbox"/> 0	

### 3. Zustand des Honigs (bewertet unter K oder F wie vom Aussteller gewünscht) Bewertung: **5 4 3 2 1 0**

x 4 =

<b>K: Kristallisierter Zustand</b>							
4039	ohne Beanstandungen				<input type="checkbox"/> 5		
2155	Farbe uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 4	3357	kleine Bläschen im Honig	<input type="checkbox"/> 4	4027	Oberfläche feucht <input type="checkbox"/> 4
3216	Kristallflocken am Boden	<input type="checkbox"/> 4				3356	kleine Bläschen an der Oberfläche <input type="checkbox"/> 4
3222	Kristallisation zu hart	<input type="checkbox"/> 3	2748	größere Luftblasen (außer bei Heidehonig)	<input type="checkbox"/> 3	4028	Oberfläche schief <input type="checkbox"/> 3
2969	Honig überührt	<input type="checkbox"/> 3	3217	Kristalle deutlich spürbar	<input type="checkbox"/> 3	4029	Oberfläche uneben <input type="checkbox"/> 3
3218	grobe Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2	4037	Oberfläche nass	<input type="checkbox"/> 2	4036	Oberfläche beschädigt <input type="checkbox"/> 2
3223	Kristallisation uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 2				4026	Oberfläche schaumig <input type="checkbox"/> 2
2961	Honig schaumig gerührt	<input type="checkbox"/> 1	2962	Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/> 1		
9998	nicht bewertbar*				<input type="checkbox"/> 0		
<b>F: Flüssiger Zustand (z.B. Honigtauhonige, Robinienhonige)</b>							
4039	ohne Beanstandungen				<input type="checkbox"/> 5		
5966	wenige Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 4				3356	kleine Bläschen an der Oberfläche <input type="checkbox"/> 4
5567	viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 3	3359	Luftblasen im Honig	<input type="checkbox"/> 3	3358	Luftblasen an der Oberfläche <input type="checkbox"/> 3
4999	sehr viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2				4026	Oberfläche schaumig <input type="checkbox"/> 2
2962	Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/> 1					
9998	nicht bewertbar*				<input type="checkbox"/> 0		

### 4. Geruch Bewertung: **5 1 0**

x 1 =

3934	normal honigtypisch	<input type="checkbox"/> 5			
3917	nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/> 1			
9998	nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/> 0			

### 5. Geschmack Bewertung: **5 1 0**

x 1 =

3934	normal honigtypisch	<input type="checkbox"/> 5			
3917	nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/> 1			
9998	nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/> 0			

### 6. Wassergehalt (refraktometrisch bei 20° C DIN/AOAC-Methode) Bewertung: **5 4 3 0**

x 5 =

% gemessen	Heidehonig		andere Honige	
	9001	unter 18,9 % <input type="checkbox"/> 5	9011	unter 16,8 % <input type="checkbox"/> 5
	9002	18,9 – 19,8 % <input type="checkbox"/> 4	9012	16,8 – 17,3 % <input type="checkbox"/> 4
	9003	19,9 – 21,4 % <input type="checkbox"/> 3	9013	17,4 – 18,0 % <input type="checkbox"/> 3

### 7. Invertase-Aktivität (nach DIN/SIEGENTHALER-Methode, U/kg) Bewertung: **5 0**

x 5 =

Einheiten (U) gemessen	naturally enzymischwache Honige		andere Honige	
	45,0 bis 63,9 (U/kg) (HMF < 5 mg/kg) <input type="checkbox"/> 5		64,0 und mehr (U/kg) <input type="checkbox"/> 5	
	unter 45,0 U/kg <input type="checkbox"/> 0		unter 64,0 (U/kg) <input type="checkbox"/> 0	

Unterschriften der Prüfer	* Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterungen auf EDV-Beleg unter Bemerkungen	Gewichtete Gesamtbewertung = _____ geteilt durch Summe der Gewichtungs-Faktoren _____
Unterschriften der Prüfer		
Ort und Datum	erreichte Preisklasse <input type="text"/>	gleich erreichte Qualitätszahl

## \* Fehler, die zum Ausschluss führen:

Zutreffendes ist angekreuzt

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1. Fehlender oder falscher Gewährverschluss, falsches Glas und / oder falscher Deckel bzw. Deckeleinlage                                    | <input type="checkbox"/> |
| 2. Es ist zu wenig Honig eingewogen worden<br>(Das Bruttogewicht des Glases ohne Deckel unterschreitet 728 g, mit Deckel und Einlage 741 g) | <input type="checkbox"/> |
| 3. Der Honig ist gärig  | <input type="checkbox"/> |
| 4. Der HMF-Gehalt überschreitet den festgesetzten Grenzwert   | <input type="checkbox"/> |
| 5. Die Invertase-Aktivität unterschreitet den festgesetzten Grenzwert   | <input type="checkbox"/> |
| 6. Der Wassergehalt überschreitet den festgesetzten Grenzwert   | <input type="checkbox"/> |
| 7. Auslandspollen   | <input type="checkbox"/> |
| 8. Fremdkörper  | <input type="checkbox"/> |
| 9. Glas beschädigt  | <input type="checkbox"/> |
| 10. Fehlende oder falsche Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums  | <input type="checkbox"/> |
| 11. Einlage fehlt   | <input type="checkbox"/> |
| 12. Falsche Einlage   | <input type="checkbox"/> |
| 13. Einlage nicht erneuert  | <input type="checkbox"/> |
| 14. Fremdgeruch   | <input type="checkbox"/> |
| 15. Fremdgeschmack  | <input type="checkbox"/> |

## Regeln für die Bewertung, Auswertung, Prämierung

1. Die Bewertung der Honigproben erfolgt nach einer 5-Punkte-Skala, deren Punkte wie folgt allgemein definiert sind:

Punkte	allgemeine Eigenschaften	Qualitätsbeschreibung
5	ohne jegliche Beanstandung	sehr gut
4	geringfügige Abweichung	gut
3	merkliche Abweichung	zufriedenstellend
2	grober Fehler	weniger zufriedenstellend
1	starker Fehler	nicht zufriedenstellend
0	nicht bewertbar	ungenügend

Die honigspezifischen Prüfmerkmale und Produkteigenschaften / Fehler sind im Prüfschema aufgeführt.

- 1.1. Die festgelegten Produkteigenschaften / Fehler sind anzukreuzen.  
Werden in einem Prüfmerkmal mehrere Fehler gleicher Stärke angekreuzt, so ist die dazugehörige Punktzahl auch gleichzeitig die Bewertung für das Prüfmerkmal.  
**Der schwerste Fehler ist maßgebend für die Bewertung des betreffenden Prüfmerkmals.**  
Die Bewertung für das Prüfmaterial ist in der Bewertungsspalte (schwarzer Balken) anzukreuzen.
2. Die Auswertung der Prüfmerkmal-Ergebnisse wird entsprechend der Methode der Gewichtung vorgenommen. Die honigspezifischen Gewichtungsfaktoren sind im Prüfschema festgelegt.
3. Eine Prämierung setzt folgende Bedingungen voraus:

3.1.	Es dürfen keine „Fehler, die zum Ausschluss führen“ vorkommen.	3.3.	Preisklassen	Qualitätszahl	Preise
3.2.	Es wird unterschieden in:		I	4.80 - 5.00	Gold
	Prüfumfang		II	4.30 - 4.79	Silber
	Gewichtungs-Faktoren (Summe)		III	3.50 - 4.29	Bronze
	vollständige Prüfung <sup>1)</sup>		Bei gleicher Qualitätszahl wird die Reihenfolge der Preise festgelegt nach:		
	Prüfung ohne Invertase-Aktivität		1. Invertase-Aktivität		
	Prüfung ohne Invertase-Aktivität und Wassergehalt		2. Wassergehalt		
<sup>1)</sup> Bei Prämierungshonigen auf Landesverbandsebene sind alle Parameter zu prüfen. Für die Preisklasse I sind in jedem Prüfmerkmal 4 Punkte (ungewichtet) erforderlich. Für die Preisklassen II und III sind mindestens 3 Punkte (ungewichtet) in jedem Prüfmerkmal erforderlich.					

### Hinweise für den Aussteller (Teilnehmer)

Es sind neutrale Gewährverschlüsse ohne Sortenbezeichnung zu verwenden. Es sind die vom Deutschen Imkerbund e. V. herausgegebenen Deckeleinlagen zu verwenden (lt. Bestimmungen zu den Warenzeichen § 3 Abs. 2). Der Aussteller (Teilnehmer) hat vor der Einsendung oder Ablieferung den Honig als fest oder flüssig zu kennzeichnen. Auf dem für die Sortenbezeichnung vorgesehenen Feld ist vor die Ausstellungsnummer (Probennummer) ein K für festen inkl. cremigen und ein F für flüssigen Honig zu setzen. Bei größeren Ausstellungen (Prüfungen) muss der Einsender damit rechnen, dass bis zur Bewertung durch die Prüfer eine längere Zeit vergehen kann. Es empfiehlt sich daher, nur solche Honige flüssig auszustellen (anzumelden), die diesen Zustand über einen längeren Zeitraum beibehalten.