



D.I.B.-Prüfschema für HONIG

Aussteller: _____ Imker-/Landesverband _____

(Teilnehmer): _____ Los-Nummer _____

Bewertungstabelle		Bitte Rückseite beachten, Zutreffendes ist anzukreuzen!		Gewichtungs-Faktoren	Gewichtete 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	Bei kandierten Honigen:		
1727	Gewährverschluss verdeckt Warenzeichenprägung auf dem Glas	<input type="checkbox"/> 4	2966 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 kandierten 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 fallig	<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	1952 Einlage fehlt	<input type="checkbox"/> 1	
1797	Deckel verschmutzt	<input type="checkbox"/> 1	2129 falsche Einlage	<input type="checkbox"/> 1	
1796	Deckel beschädigt	<input type="checkbox"/> 1	1951 Einlage nicht erneuert	<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
5008	schwache Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/> 3	5007 an der Seite	<input type="checkbox"/> 3	5006 an der Oberfläche
1873	deutliche Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/> 2	1872 an der Seite	<input type="checkbox"/> 2	1871 an der Oberfläche
2753	grobe Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/> 1	2752 an der Seite	<input type="checkbox"/> 1	2751 an der Oberfläche
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	=
K: Kandierter Zustand					
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
3216	Kristallflocken am Boden	<input type="checkbox"/> 4			3356 kleine Bläschen an der Oberfläche
3222	Kandierung zu hart	<input type="checkbox"/> 3	2748 größere Luftblasen (außer bei Heidehonig)	<input type="checkbox"/> 3	4028 Oberfläche schief
2969	Honig überührt	<input type="checkbox"/> 3	3217 Kristalle deutlich spürbar	<input type="checkbox"/> 3	4029 Oberfläche uneben
3218	grobe Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2	4037 Oberfläche nass	<input type="checkbox"/> 2	4036 Oberfläche beschädigt
3223	Kandierung uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 2			4026 Oberfläche schaumig
2961	Honig schaumig gerührt	<input type="checkbox"/> 1	2962 Honig ist entmisch	<input type="checkbox"/> 1	
9998	nicht bewertbar*			<input type="checkbox"/> 0	
F: Flüssiger Zustand (z.B. Honigtauhonige, Robinenthonige)					
4039	ohne Beanstandungen			<input type="checkbox"/> 5	
5966	wenige Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 4	3359 Luftblasen im Honig	<input type="checkbox"/> 3	3358 Luftblasen an der Oberfläche
5567	viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 3			4026 Oberfläche schaumig
4999	sehr viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2			
2962	Honig ist entmisch	<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	2190 Fremdgeruch	<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	2190 Fremdgeschmack	<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	natürlich enzymschwache 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 =		
Unterschriften der Prüfer	erreichte Preisklasse		geteilt durch		
Ort und Datum	gleich erreichte Qualitätszahl		Summe der Gewichtungs-Faktoren		

* 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 (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"/>

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	Gewichtungs-Faktoren (Summe)	II	4.30 - 4.79	Silber
			III	3.50 - 4.29	Bronze
	vollständige Prüfung ¹⁾	23	Bei gleicher Qualitätszahl wird die Reihenfolge der Preise festgelegt nach:		
	Prüfung ohne Invertase-Aktivität	18	1. Invertase-Aktivität		
	Prüfung ohne Invertase-Aktivität und Wassergehalt	13	2. Wassergehalt		
¹⁾ Bei Prämierungshonigen sind möglichst 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.