

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						5		
1726	Lasche des Gewährverschlusses hat sich teilw. vom Deckel gelöst	☐	4	Bei kristallisierten Honigen:					
1727	Gewährverschluss verdeckt Warenzeichenprägung auf dem Glas	☐	4	2966	Honigspuren am Innenrand des Glases	☐	4		
1728	Ende der Lasche sitzt nicht genau und parallel im Sechseck des Deckels	☐	4						
3399	Leimspuren sichtbar	☐	4						
2597	Gewährverschluss sitzt schief	☐	3	1746	Deckel war nicht fest zugeschraubt	☐	3		
2599	hat sich teilweise vom Glas gelöst	☐	3	Bei kristallisierten Honigen:					
5042	stärkere Abweichung vom vorschriftsmäßigen Sitz der Lasche	☐	3	1721	Honig an der Deckeleinlage	☐	3		
2598	Gewährverschluss ist faltig	☐	3	1722	Honig am Deckelgewinde	☐	3		
1747	Deckel des Loses sind uneinheitlich	☐	3						
1958	es sind zusätzliche Etiketten aufgeklebt worden	☐	2	1131	Honig am Gewinde	☐	2		
2968	Honigspuren außen am Deckel	☐	2						
2967	Honigspuren außen am Glas	☐	2						
1132	andere geringfügige Verunreinigungen am Deckel	☐	2						
1134	am Gewährverschluss	☐	2						
1133	außen am Glas	☐	2						
2594	Glas verschmutzt	☐	1						
1797	Deckel verschmutzt	☐	1						
1796	Deckel beschädigt	☐	1						
9998	nicht bewertbar*						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						5		
4998	sehr schwache Verunreinigungen am Boden	☐	4	4997	an der Seite	☐	4	4996	an der Oberfläche
5008	schwache Verunreinigungen am Boden	☐	3	5007	an der Seite	☐	3	5006	an der Oberfläche
1873	deutliche Verunreinigungen am Boden	☐	2	1872	an der Seite	☐	2	1871	an der Oberfläche
2753	grobe Verunreinigungen am Boden	☐	1	2752	an der Seite	☐	1	2751	an der Oberfläche
9998	nicht bewertbar*						0		
3. Zustand des Honigs (bewertet unter K oder F wie vom Aussteller gewünscht)				Bewertung: 5 4 3 2 1 0				x 4	=
K: Kristalliner Zustand									
4039	ohne Beanstandungen						5		
2155	Farbe uneinheitlich	☐	4	3357	kleine Bläschen im Honig	☐	4	4027	Oberfläche feucht
3216	Kristallflocken am Boden	☐	4					3356	kleine Bläschen an der Oberfläche
3222	Kristallisation zu hart	☐	3	2748	größere Luftblasen (außer bei Heidehonig)	☐	3	4028	Oberfläche schief
2969	Kristallisation zu weich	☐	3	3217	Kristalle deutlich spürbar	☐	3	4029	Oberfläche uneben
3218	grobe Kristalle im Honig	☐	2	4037	Oberfläche nass	☐	2	4036	Oberfläche beschädigt
3223	Kristallisation uneinheitlich	☐	2					4026	Oberfläche schaumig
2961	Honig schaumig gerührt	☐	1	2962	Honig ist entmischt	☐	1		
9998	nicht bewertbar*						0		
F: Flüssiger Zustand (z.B. Honigtauhonige, Robinienhonige)									
4039	ohne Beanstandungen						5		
5966	wenige Kristalle im Honig	☐	4					3356	kleine Bläschen an der Oberfläche
5567	viele Kristalle im Honig	☐	3	3359	Luftblasen im Honig	☐	3	3358	Luftblasen an der Oberfläche
4999	sehr viele Kristalle im Honig	☐	2					4026	Oberfläche schaumig
2962	Honig ist entmischt	☐	1						
9998	nicht bewertbar*						0		
4. Geruch				Bewertung: 5 1 0				x 1	=
3934	normal honigtypisch	☐	5						
3917	nicht honigtypisch	☐	1						
9998	nicht bewertbar*		0						
5. Geschmack				Bewertung: 5 1 0				x 1	=
3934	normal honigtypisch	☐	5						
3917	nicht honigtypisch	☐	1						
9998	nicht bewertbar*		0						
6. Wassergehalt (refraktometrisch bei 20° C DIN/AOAC-Methode)				Bewertung: 5 4 3 0				x 5	=
		Heidehonig				andere Honige			
		9001 unter 18,9 %	☐	5			9011 unter 16,8 %	☐	5
		9002 18,9 - 19,8 %	☐	4			9012 16,8 - 17,3 %	☐	4
		9003 19,9 - 21,4 %	☐	3			9013 17,4 - 18,0 %	☐	3
% gemessen		über 21,4 %	☐	0			über 18,0 %	☐	0
7. Invertase-Aktivität (nach DIN/SIEGENTHALER-Methode, U/kg)				Bewertung: 5 4 0				x 5	=
		natürlich enzymschwache Honige				andere Honige			
		über 45,0 U/kg (HMF max. 5 mg/kg)	☐	5			> 85,0 U/kg (HMF max. 10 mg/kg)	☐	5
							85,0 bis 64,0 U/kg (HMF max. 15 mg/kg)	☐	4
Einheiten (U/kg) gemessen		unter 45,0 U/kg	☐	0			unter 64,0 U/kg)	☐	0
Unterschriften der Prüfer				*Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterung auf EDV-Beleg unter Bemerkungen		Gewichtete Gesamtbewertung geteilt durch Summe der Gewichtungsfaktoren:			
Unterschriften der Prüfer				erreichte Preisklasse:		gleich erreichte Qualitätszahl:			
Ort und Datum:									

* Fehler, die zum Ausschluss führen:

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

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 II III	4.80 - 5.00 4.30 - 4.79 3.50 - 4.29	Gold Silber Bronze
	Prüfumfang				
		Gewichtungs-Faktoren (Summe)			
	vollständige Prüfung ¹⁾	23			
	Prüfung ohne Invertase-Aktivität	18			
	Prüfung ohne Invertase-Aktivität und Wassergehalt	13			
				Bei gleicher Qualitätszahl wird die Reihenfolge der Preise festgelegt nach:	
				1. Invertase-Aktivität	
				2. Wassergehalt	
¹⁾ Bei Prämierungshonigen auf Landesverbandsebene sind alle Parameter zu prüfen. Für die Preisklasse I sind in jedem Prüfmerkmal mindestens 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 zwingend zu verwenden (lt. Bestimmungen zu den Kollektivmarken § 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.