



# D.I.B.-Prüfschema für HONIG

Aussteller: ..... Imker-/Landesverband .....

(Teilnehmer): ..... Los-Nummer .....

**Bewertungstabelle** Bitte Rückseite beachten, Zutreffendes ist anzukreuzen!

**1. Aufmachung** **Bewertung: 5 4 3 2 1 0** Gewichtungs-Faktoren x 2 =

4039 ohne Beanstandungen	<input type="checkbox"/>	5				
1726 Lasche des Gewährverschlusses hat sich teilw. vom Deckel gelöst	<input type="checkbox"/>	4	2966 Bei kandierten Honigen: Honigspuren am Innenrand des Glases	<input type="checkbox"/>	4	
1727 Gewährverschluss verdeckt Warenzeichenprägung auf dem Glas	<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 Bei kandierten Honigen: Honig an der Deckeleinlage 1722 Honig am Deckelgewinde	<input type="checkbox"/>	3	
2599 hat sich teilweise vom Glas gelöst	<input type="checkbox"/>	3				
5042 stärkere Abweichung vom vorschriftsmäßigen Sitz der Lasche	<input type="checkbox"/>	3				
2598 Gewährverschluss ist faltig	<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** Gewichtungs-Faktoren 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** Gewichtungs-Faktoren 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
3216 Kristallflocken am Boden	<input type="checkbox"/>	4	4027 Oberfläche feucht	<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
2969 Honig überührt	<input type="checkbox"/>	3	3217 Kristalle deutlich spürbar	<input type="checkbox"/>	3
3218 grobe Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/>	2	4037 Oberfläche nass	<input type="checkbox"/>	2
3223 Kristallisation uneinheitlich	<input type="checkbox"/>	2	4036 Oberfläche beschädigt	<input type="checkbox"/>	2
2961 Honig schaumig gerührt	<input type="checkbox"/>	1	2962 Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/>	1
4026 Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/>	2			
9998 nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/>	0			

**F: Flüssiger Zustand (z.B. Honigtauhonige, Robinienhonige)**

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
4999 sehr viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/>	2	3358 Luftblasen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/>	3
2962 Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/>	1	4026 Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/>	2
9998 nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/>	0			

**4. Geruch** **Bewertung: 5 1 0** Gewichtungs-Faktoren 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** Gewichtungs-Faktoren 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** Gewichtungs-Faktoren x 5 =

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

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

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

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 <input type="checkbox"/> Fehler, die zum Ausschluss führen <input type="checkbox"/> vorkommen.	3.3.	Preisklassen	Qualitätszahl	Preise
3.2.	Es wird unterschieden in:  Prüfumfang		I	4.80 - 5.00	Gold
			II	4.30 - 4.79	Silber
			III	3.50 - 4.29	Bronze
	vollständige Prüfung <sup>1)</sup>	23	Bei gleicher Qualitätszahl wird die Reihenfolge der Preise festgelegt nach: 1. Invertase-Aktivität 2. Wassergehalt		
	Prüfung ohne Invertase-Aktivität	18			
	Prüfung ohne Invertase-Aktivität und Wassergehalt	13			
<b><sup>1)</sup> 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.</b>					

### 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.