



# Prüfschema für HONIG

Aussteller: ..... Imker-/Landesverband .....  
 (Teilnehmer:) ..... Los-Nummer: .....

**Bewertungstabelle** zutreffendes ist angekreuzt

**1. Aufmachung Bewertung** Bewertung: **5 4 3 2 1 0** Gewichtungsfaktoren: **x 2** Gewichtete Bewertung: **=**

4039 ohne Beanstandungen	<input type="checkbox"/>	5	
1726 die Lasche des Gewährverschlusses hat sich 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
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
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
2598 Gewährverschluss ist faltig	<input type="checkbox"/>	3	1722 Honig am Deckelgewinde
1747 Deckel des Loses sind uneinheitlich	<input type="checkbox"/>	3	
1958 es sind zusätzliche Etiketten aufgeklebt worden	<input type="checkbox"/>	2	1131 am Gewinde
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
1797 Deckel verschmutzt	<input type="checkbox"/>	1	2129 falsche Einlage
1796 Deckel beschädigt	<input type="checkbox"/>	1	1951 Einlage nicht erneuert
9998 nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/>	0	

Bruttogewicht des Glases ohne Deckel: ..... Gramm gewogen

**2. Sauberkeit des Honigs** Bewertung: **5 4 3 2 1 0** Gewichtungsfaktoren: **x 5** Gewichtete Bewertung: **=**

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** Gewichtungsfaktoren: **x 5** Gewichtete Bewertung: **=**

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

**4. Geruch** Bewertung: **5** **1 0** Gewichtungsfaktoren: **x 1** Gewichtete Bewertung: **=**

3934 normal honigtypisch	<input type="checkbox"/>	5	1126 abgeschwächt 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** Gewichtungsfaktoren: **x 1** Gewichtete Bewertung: **=**

3934 normal honigtypisch	<input type="checkbox"/>	5	1136 abgeschwächt 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** Gewichtungsfaktoren: **x 4** Gewichtete Bewertung: **=**

..... %	Heidehonig	andere Honige
gemessen	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 (GONTARSKI-Einheiten, bestimmt nach SIEGENTHALER)** Bewertung: **5** **0** Gewichtungsfaktoren: **x 5** Gewichtete Bewertung: **=**

	natürlich enzymschwache Honige	andere Honige
..... Einheiten	7 bis 10 Einheiten (HMF < 5 mg / kg) <input type="checkbox"/>	10 und mehr Einheiten <input type="checkbox"/>
gemessen	unter 7 Einheiten <input type="checkbox"/>	unter 10 Einheiten <input type="checkbox"/>

Unterschriften der Prüfer .....  
 Unterschriften der Prüfer .....  
 Ort und Datum .....

\* Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterungen auf EDV-Beleg unter Bemerkungen

erreichte Preisklasse

Gewichtete Gesamtbewertung = .....  
 geteilt durch  
 Summe der Gewichtungsfaktoren .....  
 gleich erreichte Qualitätszahl

## Fehler, die zum Ausschluss führen:

- |   |                             |                          |
|---|-----------------------------|--------------------------|
|   | Zutreffendes ist angekreuzt |                          |
| 1. Fehlender oder falscher Gewährverschluss, falsches Glas und / oder falscher Deckel                         |                             | <input type="checkbox"/> |
| 2. Es ist zu wenig Honig eingewogen worden<br>(Das Bruttogewicht des Glases ohne Deckel unterschreitet 720 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"/> |

## Regeln für die Bewertung, Auswertung, Prämierung

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

Punkte	allgemeine Eigenschaften	Qualitätsbeschreibung
5	volle Erfüllung der Qualitätserwartung	sehr gut
4	geringfügige Abweichung	gut
3	merkliche Abweichung	zufriedenstellend
2	deutlicher 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 festgestellten 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:

Richtlinien nach D.I.B.

Richtlinien nach DLG

3.1	Es dürfen <b>keine</b> „Fehler, die zum Ausschluss führen“ vorkommen.	Es dürfen <b>keine</b> „Fehler, die zum Ausschluss führen“ vorkommen.
3.2	Es wird unterschieden in: Prüfumfang	Prüfumfang
	Gewichtungs-Faktoren (Summe)	Gewichtungs-Faktoren (Summe)
	vollständige Prüfung 23 Prüfung ohne Invertase-Aktivität 18 Prüfung ohne Invertase-Aktivität und Wassergehalt 14	vollständige Prüfung 23 In jedem Prüfmerkmal müssen mindestens 3 Punkte (ungewichtet) erreicht werden.
Für die Preisklasse I sind mindestens 4 Punkte (ungewichtet) in jedem Prüfmerkmal erforderlich. Für die Preisklasse II und III sind mindestens 3 Punkte (ungewichtet) in jedem Prüfmerkmal erforderlich.		
3.3	Preisklassen	DLG-Preise*
	Qualitätszahlen	Qualitätszahlen
	I a 5,00 I 4,50 – 4,99 II 4,00 – 4,49 III 3,50 – 3,99	Goldener DLG-Preis 5,00 Silberner DLG-Preis 4,50 – 4,99 Bronzener DLG-Preis 4,00 – 4,49
Bei gleichen Qualitätszahlen wird die Reihenfolge der Preise festgelegt nach 1. Invertase-Aktivität, 2. Wassergehalt und 3. Sauberkeit.		* werden nur bei DLG-Prüfungen vergeben.

### Hinweise für den Aussteller (Teilnehmer)

Es sind neutrale Gewährverschlüsse ohne Sortenbezeichnung zu verwenden. 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 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.