Landesverband Badischer Imker e.V.

Prüfschema für HONIG in Neutralgläsern

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 Etiketts hat sich teilw. vom Deckel gelöst	☐ 4		Bei kristallisierten Honigen:	
3399	Leimspuren sichtbar	☐ 4	2966	Honigspuren am Innenrand des Glases	☐ 4
2597	Etikett sitzt schief	☐ 3	1746	Deckel war nicht fest zugeschraubt	☐ 3
2599	hat sich teilweise vom Glas gelöst	☐ 3		Bei kristallisierten Honigen:	
2598	Etikett ist faltig	☐ 3	1721	Honig im Deckel	☐ 3
1747	Deckel des Loses sind uneinheitlich	☐ 3	1722	Honig am Deckelgewinde	☐ 3
1958	es sind zusätzliche Etiketten aufgeklebt worden	☐ 2	1131	am Gewinde	☐ 2
2968	Honigspuren außen am Deckel	☐ 2			
2967	Honigspuren außen am Glas	☐ 2			
1132	andere geringfügige Verunreinigungen am Deckel	☐ 2			
1134	am Etikett	☐ 2			
1133	außen am Glas	☐ 2			
2594	Glas verschmutzt	☐ 1			
1797	Deckel verschmutzt	☐ 1			
1796	Deckel beschädigt	☐ 1			
9998	nicht bewertbar*	☐ 0			

Bruttogewicht: ..... g – Leergewicht des identischen Glases: ..... g = Honigeinwaage: ..... g (mind. 500 g)

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	☐ 4
5008	schwache Verunreinigungen	am Boden	☐ 3	5007	an der Seite	☐ 3	5006 an der Oberfläche	☐ 3
1873	deutliche Verunreinigungen	am Boden	☐ 2	1872	an der Seite	☐ 2	1871 an der Oberfläche	☐ 2
2753	grobe Verunreinigungen	am Boden	☐ 1	2752	an der Seite	☐ 1	2751 an der Oberfläche	☐ 1
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: Kristallisierter Zustand

4039	ohne Beanstandungen						☐ 5	
2155	Farbe uneinheitlich	☐ 4	3357	kleine Bläschen im Honig	☐ 4	4027	Oberfläche feucht	☐ 4
3216	Kristallflocken am Boden	☐ 4				3356	kleine Bläschen an der Oberfläche	☐ 4
3222	Kristallisation zu hart	☐ 3	2748	größere Luftblasen (außer bei Heidehonig)	☐ 3	4028	Oberfläche schief	☐ 3
2969	Honig überrührt	☐ 3	3217	Kristalle deutlich spürbar	☐ 3	4029	Oberfläche uneben	☐ 3
3218	grobe Kristalle im Honig	☐ 2	4037	Oberfläche nass	☐ 2	4036	Oberfläche beschädigt	☐ 2
3223	Kristallisation uneinheitlich	☐ 2				4026	Oberfläche schaumig	☐ 2
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	☐ 4
5567	viele Kristalle im Honig	☐ 3	3359	Luftblasen im Honig	☐ 3	3358	Luftblasen an der Oberfläche	☐ 3
4999	sehr viele Kristalle im Honig	☐ 2				4026	Oberfläche schaumig	☐ 2
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	
% gemessen	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

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

	natürlich enzymschwache Honige		andere Honige	
Einheiten (U) gemessen	45,0 bis 63,9 (U/kg) (HMF < 5 mg/kg)	☐ 5	64,0 und mehr (U/kg)	☐ 5
	unter 45,0 U/kg	☐ 0	unter 64,0 (U/kg)	☐ 0

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 Gewichtungs-Faktoren .....

gleich erreichte Qualitätszahl .....

Bitte wenden!

* Fehler, die zum Ausschluss führen:

Zutreffendes ist angekreuzt

1. Fehlendes oder falsches Etikett, falsches Glas und / oder falscher Deckel (Gläser nicht identisch) ☐
2. Es ist zu wenig Honig eingewogen worden
   (Die Honigeinwaage unterschreitet 500 g; ermittelt nach Abzug des Leergewichts des eingereichten identischen Glases) ☐
3. Der Honig ist gärig ☐
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. Fremdgeruch ☐
12. 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 Gewichtsfaktoren sind im Prüfschema festgelegt.

3. Eine Prämierung setzt folgende Bedingungen voraus:

3.1. Es dürfen keine „Fehler, die zum Ausschluss führen“ vorkommen.

3.2. Es wird unterschieden in:

Prüfumfang	Gewichtungs-Faktoren (Summe)
vollständige Prüfung [1])	23
Prüfung ohne Invertase-Aktivität	18
Prüfung ohne Invertase-Aktivität und Wassergehalt	13

3.3.

Preisklassen	Qualitätszahl	Preise
I	4.80 - 5.00	Gold
II	4.30 - 4.79	Silber
III	3.50 - 4.29	Bronze

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 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 Etiketten ohne Sortenbezeichnung zu verwenden. Die Mindesthonigeinwaage beträgt 500 g. Sie wird ermittelt, indem vom Bruttogewicht der Probe das Leergewicht eines mit eingereichten, identischen leeren Glases (gleiches Glas, gleicher Deckel) abgezogen wird. 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. Der Einsender muss 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.