



VERBAND BAYERISCHER BIENENZÜCHTER E. V.

Prüfschema für HONIG

Los - Nr.:

Teilnehmer /Imker:

Ortsverein:

Gewicht-
tungs- Bewertung
Faktoren

Bewertungstabelle

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							
1727 Etikett verdeckt VBB Prägung auf dem Glas		4		2955 Honigspuren am Innenrand des Glases					
1728 Die Lasche sitzt nicht in der Mitte auf dem Deckel		4							
3399 Leimspuren sind sichtbar		4		uneinheitliche Höhe beim Etikett					
2597 Etikett sitzt schief		3		1746 Deckel sind nicht fest zugeschraubt					
2599 Etikett hat sich teilweise vom Glas gelöst		3							
5042 stärkere Abweichung vom richtigen Sitz der Lasche		3		Bei kandierten Honigen					
2598 Etikett ist faltig		3		1721 Honig an der Deckelinnenseite					
1747 Deckel des Loses sind uneinheitlich		3		1722 Honig am Deckelgewinde					
1958 es sind zusätzliche Etiketten aufgeklebt worden		2							
2968 Honigspuren außen am Deckel		2		MHD fehlt					
1132 andere geringfügige Verunreinigungen am Deckel		2		1133 andere geringfügige Verunreinigungen am Glas					
1134 andere geringfügige Verunreinigungen am Etikett		2		1131 andere geringfügige Verunreinigungen am Gewinde					
2594 Glas verschmutzt		1							
1797 Deckel verschmutzt		1							
1796 Deckel beschädigt		1							
9998 nicht bewertbar								0	
Bruttogewicht des Glases mit 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 (unter K oder F)		Bewertung	5	4	3	2	1	0	X 4 =
K: Kandierter Zustand									
4039 ohne Beanstandungen								5	
2155 Farbe uneinheitlich		4	3357 kleine Bläschen im Honig	4	4027 Oberfläche nass				
3216 Kristallflocken im Honig		4	3356 kl. Bläschen a.d. Oberfläche	4	Honig zu weich				
3222 Kandierung zu hart		3	2969 Honig überrührt	3	4028 Oberfläche schief				
2743 größere Luftblasen (außer bei Heidehonig)		3	3217 Kristalle deutlich spürbar	3	4029 Oberfläche uneben				
3218 grobe Kristalle im Honig		2	4035 Oberfläche beschädigt	2					
3223 Kandierung uneinheitlich		2	4036 Oberfläche schaumig	2					
2961 Honig schaumig gerührt		1	2962 Honig entmischt	1					
9998 nicht bewertbar								0	

F: Flüssiger Zustand (z.B. Tauhonige, Robinienhonige)		Bewertung	5	4	3	2	1	0	X 1 =
4039 ohne Beanstandungen								5	
5966 wenige Kristalle im Honig		4	3356 kleine Luftblasen an der Oberfläche						
5567 viele Kristalle im Honig		3	3358 Luftblasen an der Oberfläche	3	3359 Luftblasen im Honig				
4999 sehr viele Kristalle im Honig		2	4026 Oberfläche schaumig	2					
2962 Honig ist entmischt		1							
9998 nicht bewertbar								0	

4. Geruch		Bewertung	5	4	3	2	1	0	X 1 =
3934 honigtypisch		5	1136 abgeschwächt honigtypisch						
3917 nicht honigtypisch		1							
9998 nicht bewertbar		0	2190 Fremdgeruch						

5. Geschmack		Bewertung	5	4	3	2	1	0	X 1 =
3934 normal honigtypisch		5	1136 abgeschwächt honigtypisch						
3917 nicht honigtypisch		1							
9998 nicht bewertbar		0	2190 Fremdgeschmack		0				

6. Wassergehalt (refraktrometrisch bei 20 ° C DIN: AOAC - Methode)		Bewertung	5	4	3	2	1	0	X 5 =
Heidehonig	9001 unter 18,9 %	5	andere Honige	9011 unter 16,8 %					
	9002 18,9 - 18,8 %	4		9012 16,8 - 17,3 %					
% gemessen	9003 19,9 - 21,4 %	3		9013 17,4 - 18,0 %					

7. Invertaseaktivität nach DIN Siegenthalermethode U / kg		Bewertung	5	4	3	2	1	0	X 5 =
natürlich enzym schwache Honige									
	45,0 - 63,9 (U/kg) (HMF < 5 mg /kg)	5	64,0 und mehr (U/kg)						
	Einheiten (U) gemessen unter 45 U/kg	0	unter 64,0 (U/kg)						

Erreichte Preisklasse	Unterschriften Prüfer :	Gewichtete Gesamtbewertung geteilt durch Summe der Gewichtungsfaktoren gleich erreichte Qualitätszahl
	Ort, Datum	

Fehler, die zum Ausschluß führen:

Zutreffendes ist angekreuzt

- | | | |
|----|---|--------------------------|
| 1. | Fehlendes oder falsches Etikett, falsches Glas und/oder falscher Deckel | <input type="checkbox"/> |
| 2. | Es ist zu wenig Honig eingewogen worden
(das Bruttogewicht des Glases mit Deckel unterschreitet 726 gr.) | <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 Prüfschema 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 Prüfmerkmal ist in der Bewertungszeile (Überschriftenzeile) 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 VBB

Richtlinien nach DLG

3.1	Es dürfen keine Fehler, die zum Ausschluß führen vorkommen		Es dürfen keine Fehler, die zum Ausschluß führen vorkommen	
	Es wird unterschieden in Prüfumfang		Prüfumfang	Gewichtungs-Faktoren (Summe)
	Vollständige Prüfung	23	Vollständige Prüfung	23
	Prüfung ohne Invertase-Aktivität und Wassergehalt	18 14	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	Qualitätszahlen	DLG - Preise *	Qualitätszahlen
	I a	5,00	Goldener DLG Preis	5,00
	I	4,50 - 4,99	Silberner DLG Preis	4,50 - 4,99
	II	4,00 - 4,49	Bronzener DLG Preis	4,00 - 4,49
	III	3,50 - 3,99		
	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 Teilnehmer (Imker)

Ein Los besteht aus 6 Gläsern Honig gleicher Schleuderung. Der Honig ist in das Bayerische Honigglas einzufüllen und mit dem übersandten Gewährverschluss für ECHTEN BAYERISCHEN HONIG, ohne Sortenbezeichnung und ohne Namen und Anschrift zu versehen. Auf der Verschlusslasche ist neben der Kontrollnummer ein "K" für festen und ein "F" für flüssigen Honig zu setzen. Der Einsender muß damit rechnen, daß bis zur Bewertung einige Wochen vergehen können. Es empfiehlt sich daher, nur solche Honige als flüssig anzumelden, die diesen Zustand auch längere Zeit behalten. Die übersandte Los-Nummer ist am Boden des Glases anzubringen.