



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							
1728	Die Lasche sitzt nicht in der Mitte auf dem Deckel	4							
3399	Leimspuren sind sichtbar	4							
2597	Etikett sitzt schief	3							
2599	Etikett hat sich teilweise vom Glas gelöst	3							
5042	stärkere Abweichung vom richtigen Sitz der Lasche	3							
2598	Etikett ist faltig	3							
1747	Deckel des Loses sind uneinheitlich	3							
1958	es sind zusätzliche Etiketten aufgeklebt worden	2							
2968	Honigspuren außen am Deckel	2							
1132	andere geringfügige Verunreinigungen am Deckel	2							
1134	andere geringfügige Verunreinigungen am Etikett	2							
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							
5008	schwache Verunreinigungen am Boden	3							
1873	deutliche Verunreinigungen am Boden	2							
2753	grobe Verunreinigungen am Boden	1							
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							
3216	Kristallflocken im Honig	4							
3222	Kandierung zu hart	3							
2743	größere Luftblasen (außer bei Heidehonig)	3							
3218	grobe Kristalle im Honig	2							
3223	Kandierung uneinheitlich	2							
2961	Honig schaumig gerührt	1							
9998 nicht bewertbar								0	

F: Flüssiger Zustand (z.B. Tauhonige, Robinienhonige)		Bewertung	5	4	3	2	1	0	X 5 =
4039 ohne Beanstandungen								5	
5966	wenige Kristalle im Honig	4							
5567	viele Kristalle im Honig	3							
4999	sehr viele Kristalle im Honig	2							
2962	Honig ist entmisch	1							
9998 nicht bewertbar								0	

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

5. Geschmack		Bewertung	5	4	3	2	1	0	X 1 =
3934	normal honigtypisch	5							
3917	nicht honigtypisch	1							
9998	nicht bewertbar	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							
	9002 18,9 - 18,8 %	4							
% gemessen	9003 19,9 - 21,4 %	3							
andere Honige	9011 unter 16,8 %	5							
	9012 16,8 - 17,3 %	4							
	9013 17,4 - 18,0 %	3							

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

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
- 2. Es ist zu wenig Honig eingewogen worden
(das Bruttogewicht des Glases mit Deckel unterschreitet 726 gr.)
- 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

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.