



# VERBAND BAYERISCHER BIENENZÜCHTER E. V.

## Prüfschema für HONIG

Los - Nr.:

Teilnehmer /Imker: .....

Ortsverein: .....

Gewichtungs- 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 = |
|----------------------------------------|-------------------------------------------|-----------|---|---|---|---|---|---|-------|
| <b>K: Kandierter Zustand</b>           |                                           |           |   |   |   |   |   |   |       |
| 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 1 = |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------|---|---|---|---|---|---|-------|
| 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 entmischt           | 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         |   |   |   |   |   | 0 |       |

| 5. Geschmack         |                     | Bewertung | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | X 1 = |
|----------------------|---------------------|-----------|---|---|---|---|---|---|-------|
| 3934                 | normal honigtypisch | 5         |   |   |   |   |   |   |       |
| 3917                 | nicht honigtypisch  | 1         |   |   |   |   |   |   |       |
| 9998 nicht bewertbar |                     | 0         |   |   |   |   |   | 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                            |                                      |           |   |   |   |   |   |   |       |
|                                                           | 45,0 - 63,9 (U/kg) (HMF < 5 mg /kg)  | 5         |   |   |   |   |   |   |       |
|                                                           | Einheiten (U) gemessen unter 45 U/kg | 0         |   |   |   |   |   |   |       |
| andere Honige                                             |                                      |           |   |   |   |   |   |   |       |
|                                                           | 64,0 und mehr (U/kg)                 |           |   |   |   |   |   | 5 |       |
|                                                           | unter 64,0 (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                                     | <input type="checkbox"/> |
| 2. Es ist zu wenig Honig eingewogen worden<br>(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

|            |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                           |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3.1</b> | 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<br>Prüfung ohne Invertase-Aktivität 18<br>Prüfung ohne Invertaseaktivität und Wassergehalt 14                                                                                    | Vollständige Prüfung 23<br>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. |                                                                                                           |
| <b>3.3</b> | Preisklassen Qualitätszahlen                                                                                                                                                                             | DLG - Preise * Qualitätszahlen                                                                            |
|            | I a 5,00<br>I 4,50 - 4,99<br>II 4,00 - 4,49<br>III 3,50 - 3,99                                                                                                                                           | Goldener DLG Preis 5,00<br>Silberner DLG Preis 4,50 - 4,99<br>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 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 Verschlussflasche 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.