

Imkerverband Rheinland e.V. – Im Bannen 38-54 – 56727 Mayen		Losnummer:		
<input type="checkbox"/> D.I.B – Glas 500 g <input type="checkbox"/> Neutralglas 500 g				
Glasgewicht in Gramm (Laborglas bitte ankreuzen): <input type="checkbox"/> Glas 1 ____; <input type="checkbox"/> Glas 2 ____; <input type="checkbox"/> Glas 3 ____; <input type="checkbox"/> Glas 4 ____;				
Bewertungstabelle		Bitte Rückseite beachten, Zutreffendes ist anzukreuzen		
Begutachtung des Gebindes				
4039 ohne Beanstandung	1746 Deckel war nicht fest zugeschraubt			
1747 Deckel des Loses sind uneinheitlich	Bei kristallisierten Honigen:			
	2966 Honigspuren am Innenrand des Glases			
	1721 Honig am Deckel bzw. Deckeleinlage			
	1722 Honig am Deckelgewinde			
1958 es sind zusätzliche Etiketten aufgeklebt worden	1131 andere geringfügige Verunreinigungen am Gewinde			
2968 Honigspuren außen am Deckel	1132 andere geringfügige Verunreinigungen am Deckel			
2967 Honigspuren außen am Glas				
2594 Glas verschmutzt				
1797 Deckel verschmutzt				
1796 Deckel beschädigt				
9998 nicht bewertbar* (siehe Rückseite)	1133 andere geringfügige Verunreinigungen außen am Glas			
1. Sauberkeit des Honigs		5 4 3 2 1 0 x 6 =		
4039 ohne Beanstandung			<input type="checkbox"/> 5	
4998 sehr schwache Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/> 4	4997 an der Seite	<input type="checkbox"/> 4	
5008 schwache Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/> 3	5007 an der Seite	<input type="checkbox"/> 3	
1873 deutliche Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/> 2	1872 an der Seite	<input type="checkbox"/> 2	
2753 grobe Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/> 1	2752 an der Seite	<input type="checkbox"/> 1	
9998 nicht bewertbar* (siehe Rückseite)			<input type="checkbox"/> 0	
2. Zustand des Honigs		5 4 3 2 1 0 x 5 =		
Kristallisierter Zustand				
4039 ohne Beanstandungen			<input type="checkbox"/> 5	
2158 Farbe uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 4	3357 kleine Bläschen im Honig	<input type="checkbox"/> 4	
3216 Kristallflocken am Boden	<input type="checkbox"/> 4	4027 Oberfläche feucht	<input type="checkbox"/> 4	
3222 Kristallisation zu hart	<input type="checkbox"/> 3	3356 kleine Bläschen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 4	
2969 Honig überrührt	<input type="checkbox"/> 3	4028 Oberfläche schief	<input type="checkbox"/> 3	
		4029 Oberfläche uneben	<input type="checkbox"/> 3	
		3217 Kristalle deutlich spürbar	<input type="checkbox"/> 3	
3218 grobe Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2	4037 Oberfläche nass	<input type="checkbox"/> 2	
		4036 Oberfläche beschädigt	<input type="checkbox"/> 2	
2961 Honig schaumig gerührt	<input type="checkbox"/> 1	4026 Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/> 2	
2962 Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/> 1			
9998 nicht bewertbar* (siehe Rückseite)			<input type="checkbox"/> 0	
Flüssiger Zustand				
4039 ohne Beanstandungen			<input type="checkbox"/> 5	
5966 wenige Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 4	3356 kleine Bläschen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 4	
5587 viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 3	3358 Luftblasen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 3	
3359 Luftblasen im Honig	<input type="checkbox"/> 3	4026 Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/> 2	
4999 sehr viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2			
2962 Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/> 1			
9998 Honig nicht bewertbar* (siehe Rückseite)			<input type="checkbox"/> 0	
3. Geruch		5 1 0 x 1 =		
3934 normal honigtypisch	<input type="checkbox"/> 5			
3917 nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/> 1			
9998 nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/> 0			
4. Geschmack		5 1 0 x 1 =		
3934 normal honigtypisch	<input type="checkbox"/> 5			
3917 nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/> 1			
9998 nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/> 0			
5. Wassergehalt (refraktometrisch bei 20°C DIN/AOAC-Methode)		5 4 3 0 x 5 =		
% gemessen	Heidehonig		andere Honige	
	9001 unter 18,9 %	<input type="checkbox"/> 5	9011 unter 16,8 %	<input type="checkbox"/> 5
	9002 18,9 - 19,8 %	<input type="checkbox"/> 4	9012 16,8 - 17,3 %	<input type="checkbox"/> 4
	9003 19,9 - 21,4 %	<input type="checkbox"/> 3	9013 17,4 - 18,0 %	<input type="checkbox"/> 3
	9004 21,5 % und mehr	<input type="checkbox"/> 0	9014 18,1 % und mehr	<input type="checkbox"/> 0
6. Invertase-Aktivität (nach DIN/SIEGENTHALER-Methode, U/kg)		5 0 x 5 =		
Einheiten (U) gemessen	natürlich enzymschwache Honige		andere Honige	
	45,0 bis 63,9 (U/kg; HMF < 5 mg/kg)	<input type="checkbox"/> 5	64 und mehr (U/kg)	<input type="checkbox"/> 5
	unter 45,0 (U/kg)	<input type="checkbox"/> 0	unter 64,0 (U/kg)	<input type="checkbox"/> 0
Unterschriften der Prüfer		gewichtete Gesamtbewertung = geteilt durch		
Unterschriften der Prüfer		Summe der Gewichtungsfaktoren		
Ort und Datum		erreichte Qualitätszahl		

*Fehler, die zum Ausschluss führen:

1.	der Honig ist gärig	<input type="checkbox"/>
2.	die Invertase-Aktivität unterschreitet den festgelegten Grenzwert	<input type="checkbox"/>
3.	der Wassergehalt überschreitet den festgesetzten Grenzwert	<input type="checkbox"/>
4.	Auslandspollen	<input type="checkbox"/>
5.	Fremdkörper	<input type="checkbox"/>
6.	Glas beschädigt	<input type="checkbox"/>
7.	Fremdgeruch	<input type="checkbox"/>
8.	Fremdgeschmack	<input type="checkbox"/>
9.	unzulässige Kennzeichnung des Loses oder Teile ^a des Loses	<input type="checkbox"/>
10.	identisches Los mit Los-Nummer:	<input type="checkbox"/>
11.	sonstiges:	<input type="checkbox"/>

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	befriedigend
2	grobe Fehler	ausreichend
1	starker Fehler	mangelhaft (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 mehrerer 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 bei 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:

3.1	Es dürfen keine „Fehler, die zum Ausschluss führen“ vorkommen	3.3	Preisklassen	Qualitätszahl	Preise
3.2	Es wird unterschieden in:				
	Prüfumfang	Gewichtungs-Faktoren (Summe)	I	4,80 – 5,00	Gold
			II	4,30 – 4,79	Silber
			III	3,50 – 4,29	Bronze
	Vollständige Prüfung ¹⁾	23	Bei gleicher Qualitätszahl wird die Reihenfolge der Preise festgelegt nach:		
	Prüfung ohne Invertase-Aktivität	18	1. Invertase-Aktivität		
	Prüfung ohne Invertase-Aktivität und Wassergehalt	13	2. Wassergehalt		
¹⁾ Bei Prämierungen auf Landesverbandsebene sollen alle Parameter geprüft werden. Für die Preisklasse I sind in jedem Prüfmerkmal mindestens 4 Punkte (ungewichtet) erforderlich. Für die Preisklassen II und III sind mindestens 3 Punkte (ungewichtet) in jedem Prüfmerkmal erforderlich.					