



DEUTSCHER
IMKERBUND E.V.

Deutscher Imkerbund e.V. · Villiper Hauptstr. 3 · 53343 Wachtberg

Herrn
Alfred Bauer
Kastanienstr. 5a
54516 Wittlich

Geschäftsstelle
„Haus des Imkers“
Wachtberg-Villip

08.01.2015 / mu

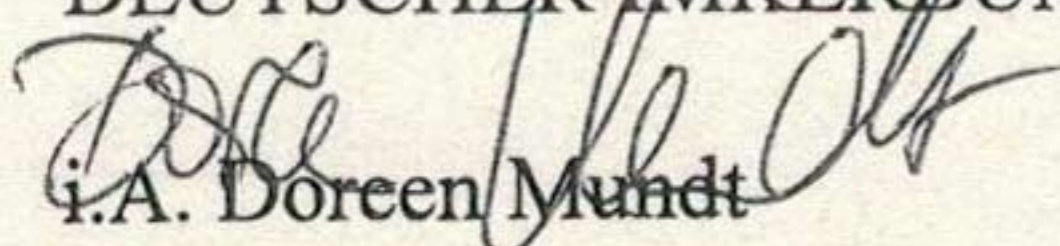
Honigmarktkontrolle
Kontrollnummer I-755/14-M-My

Sehr geehrter Herr Bauer,

im Rahmen der Honigmarktkontrolle wurde Ihr Honig untersucht. Als Anlage übersenden wir Ihnen den Prüfbefund für Honig.

In dem Honig mit der o.a. Kontrollnummer sind bei der routinemäßig durchgeführten Rückstandsuntersuchung keine nachweisbaren Rückstände gefunden worden.

Mit freundlichen Grüßen
DEUTSCHER IMKERBUND E. V.


i.A. Doreen Mundt

Anlage
Prüfbefund



DEUTSCHER
IMKERBUND E.V.

I-755/14-M-My-767

Kontroll-Nummer

Untersuchungslabor:

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Westerwald-Osteifel

Fachzentrum Bienen und Imkerei
Im Bannen 38-54
56727 Mayen

Tel.: 02651/9605-31 oder -0

Prüfbefund für Honig

Adressat des Befundes:

Alfred Bauer
Kastanienstr. 5a
54516 Wittlich

Eingang der Probe:

01.09.2014

Verpackung:

D.I.B.-Glas 500g

Kennzeichnung/Gebinde:

RB 0621208

Angabe Mindesthaltbarkeitsdatum:

24.08.2015

Sortenbez. auf dem Glas:

Blütenhonig

Art der Prüfung:

Marktkontrolle/Teilanalyse

Geprüfte Merkmale und Eigenschaften

Sinnenprüfung/Sensorische Daten		Max.	Min.	EP	F	EG	W
Aufmachung	ohne Beanstandungen	5	3	5	x 2	10	
Konsistenz/Farbe	feinkristallin / beige	5	3	5	x 3	15	
Sauberkeit	ohne Beanstandung	5	3	5	x 3	15	
Geruch/Geschmack	aromatisch / honigtypisch	5	3	5	x 2	10	5,00
Qualitätszahl :						5,00	

Chemisch-physikalische Analysen:

Wassergehalt (DIN/AOAC) 16,0 %

Invertase-Zahl (DIN/Sieg.) 216,2 U/kg

Prolin-Gehalt (DIN) nicht analysiert mg/kg

HMF-Gehalt (DIN) nicht analysiert mg/kg

elektrische Leitfähigkeit (DIN) nicht analysiert mS/cm

Sediment

sonstige Analysen

Mikroskopische Analysen (DIN):

Pollen nektarliefernder Pflanzen:

ausgezählte Pollen:

Untersuchung auf botanische und geographische Trachtherkunft wurde nicht durchgeführt

Pollen nektarloser Pflanzen:

Auslandspollen:

Honigtauelemente:

Sonstige Sedimentbestandteile:

Beurteilung

Der Honig ist in seiner Aufmachung, Einwaage, Konsistenz, Sauberkeit und Aroma einwandfrei.

Bei der chemisch-physikalischen Analyse zeichnet sich der vorliegende Honig durch seine hohe Enzym-Aktivität aus. Der Wassergehalt entspricht den Qualitätsanforderungen des D.I.B..

Der Honig entspricht in den o.a. Kriterien - den lebensmittelrechtlichen Vorschriften: ja

- den D.I.B.-Qualitätsanforderungen: ja

19.12.2014

i.A. Beatrix Frömbgen
Stellvertretende Prüfleiterin

B. Frömbgen

Erläuterungen zum Prüfbefund

Sinnenprüfung

* Die Kriterien der Sinnenprüfung **Aufmachung, Konsistenz/Farbe, Sauberkeit, Geruch/Geschmack** unterliegen einer Punktbewertung, durch die eine sog. **Qualitätszahl** ermittelt wird. Die D.I.B.-Qualitätsanforderungen für deutschen Honig unter dem D.I.B.-Warenzeichen werden nur dann erfüllt, wenn die Qualitätszahl mindestens 4 beträgt. Außerdem müssen in jedem Prüfmerkmal ungewichtet mind. 3 Punkte erreicht werden, Höchstwert (Max.) = 5, Mindestwert (Min.) = 3. Die erreichten Punkte (EP) werden mit dem jeweiligen Gewichtungsfaktor (F) multipliziert, die Ergebnisse (EG) addiert und durch die Summe der Faktoren dividiert. Aus dem sich hieraus ergebenden Wert (W) wird mit Hilfe der Formel $(W-5) : 2 \times 1,00 + 5$ die **Qualitätszahl** bestimmt.

Bepunktung und Qualitätszahl beziehen sich ausschließlich auf die Sinnenprüfung!

Aufmachung:

- 5- ohne Beanstandung
- 3- leichte Abweichungen von einer korrekten Aufmachung
- 2- deutliche Abweichungen von einer korrekten Aufmachung
- 1- falsche Sortenbezeichnung, unansehnliches Äußeres, nicht vollständiges D.I.B.-Gebinde
- 0- nicht bewertbar

Konsistenz:

Kandierter Honig/flüssiger Honig

- 5- gleichmäßige, feine Kandierung, einheitliches Farbbild / *einheitlich flüssiger Zustand*
- 4- Honig etwas zu hart, Kristalle etwas zu grob
- 3- Kandierung ungleichmäßig
- 2- grobe Kristalle, Oberfläche schaumig
- 1- Honig schaumig gerührt, Entmischung
- 0- nicht bewertbar

Sauberkeit:

- 5- ohne Beanstandung, unbedeutende Verunreinigungen
- 4- sehr schwache Verunreinigungen
- 3- schwache Verunreinigungen
- 2- deutliche Verunreinigungen
- 1- grobe Verunreinigungen
- 0- nicht bewertbar

Geruch/Geschmack:

- 5- honigtypisch
- 3- abgeschwächt honigtypisch
- 2- nicht honigtypisch
- 1- Gärung, Fremdaroma
- 0- nicht bewertbar

Chemisch-physikalische Analysen

Wassergehalt:

Die Ermittlung des Wassergehaltes erfolgt refraktometrisch nach der DIN/AOAC-Methode. Die Honig-Verordnung lässt einen Wassergehalt von 20 % (Ausnahme: Heide- und Kleehonig 23 %) zu. Der Grenzwert im Rahmen der D.I.B.-Qualitätsanforderungen ist auf 18,0 % (Ausnahme: Heidehonig 21,4 %) festgelegt.

Invertase-Zahl, Prolin-, HMF-Gehalt:

Diese Analysen werden zur Beurteilung von Reife und Naturbelassenheit (Wärme- und/oder Lagerschaden) herangezogen. Das hierfür besonders geeignete Enzym Invertase soll eine Mindestaktivität von 64,0 U/kg (Einheiten nach SIEGENTHALER) aufweisen. Bei natürlich fermentschwachen Honigen (z.B. Gamander- oder Robiniensortenhonig) können Unterschreitungen toleriert werden. Die Invertase-Messung erfolgt nach der DIN/SIEGENTHALER-Methode.

Neben der Invertase können der Prolingehalt (=Aminosäure) sowie der HMF-Gehalt (Hydroxymethylfurfural) zur Beurteilung herangezogen werden. Für HMF sind nach der Honig-Verordnung maximal 40,0 mg/kg, nach den D.I.B.-Qualitätsanforderungen maximal 15,0 mg/kg zulässig.

Elektrische Leitfähigkeit:

Der Wert der elektrischen Leitfähigkeit (gemessen nach DIN) ist eine hilfreiche Ergänzung zur Pollenanalyse bei der Beurteilung von Sortenhonigen und wird in mS/cm angegeben.

Mikroskopische Analyse

Zur Feststellung der botanischen Herkunft (Sortenbezeichnung) wird neben der Sinnenprüfung und den chemisch-physikalischen Analysen eine Pollenanalyse durchgeführt. Aus dem Pollenspektrum lässt sich ebenfalls die geographische Herkunft eines Honigs ableiten.

Honige, deren angegebene Sortenbezeichnung nicht korrekt ist, sowie Honige, die Anteile ausländischer Herkunft enthalten, müssen gemäß Honig-Verordnung beanstandet werden.

Schlussbemerkungen:

Es ist nicht der Sinn der vorliegenden Prüfung, den Imkern unnötige Schwierigkeiten zu machen. Vielmehr soll sie dazu beitragen, vermeidbare Fehler künftig zu erkennen und auszuschalten. Wie schon eingangs erwähnt, soll das Qualitätsniveau der einheimischen Honige möglichst hohen Ansprüchen genügen. Nur so ist auf Dauer ein angemessener Preis zu halten.

Zum Schutz des D.I.B.-Warenzeichens vor Missbrauch ist vorgeschrieben, dass der Rechtsbeirat des D.I.B. eingeschaltet wird, wenn ein Honig den Richtlinien nicht genügt. Auch das sollte nicht als persönlicher Vorwurf verstanden werden, sondern als eine der Maßnahmen zur Sicherung des Ansehens des Honigs unter dem Zeichen des D.I.B.