

Erläuterungen zum Prüfbefund

Es ist die Aufgabe der Centralen Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH (CMA), den Absatz der einheimischen landwirtschaftlichen Erzeugnisse zu fördern. Seit langem verfolgt der Deutsche Imkerbund e.V. (D.I.B.) das gleiche Ziel für den einheimischen Honig, der unter dem nun über 75 Jahre alten Gewährverschluss im Einheitsglas angeboten wird.

Sinnenprüfung

*Die Kriterien der Sinnenprüfung **Aufmachung, Konsistenz/Farbe, Sauberkeit, Geruch/Geschmack** unterliegen gemäß den Anforderungen der CMA (Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH) einer Punktbewertung, durch die eine sog. **Qualitätszahl** ermittelt wird. Die CMA/D.I.B. Qualitätsanforderungen für deutschen Honig unter dem CMA/D.I.B. Warenzeichen werden nur dann erfüllt, wenn die Qualitätszahl mindestens 4 beträgt. Außerdem müssen in jedem Prüfmerkmal ungewichtet mindestens 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.

Der Formel liegt eine Umsetzung der Mindestskalenbreite 3-5 (D.I.B.) auf den entsprechenden Bereich 4-5 (CMA) zugrunde. 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, Fremdroma
- 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 21 % (Ausnahme: Heide- und Klee Honig 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 Lagerschäden) herangezogen. Das hierfür besonders geeignete Enzym Invertase soll eine Mindestaktivität von 64,0 U/kg (Einheiten nach SIEGENTHALER) aufweisen. Die Invertase-Messung erfolgt nach der DIN / SIEGENTHALER-Methode.

Neben der Invertase können der Prolin- (Aminosäure) sowie der HMF-Gehalt (Hydroxymethylfurfural) zur Beurteilung herangezogen werden. Für HMF sind nach der Honig-Verordnung maximal 40 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 chem.-phys. 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 den Zeichen der CMA und des D.I.B.



Deutscher
Imkerbund e.V.



Centrale Marketinggesellschaft
der deutschen Agrarwirtschaft mbH

I-642/05-Mt-Vi 251/05

Kontroll-Nr. / Analysen-Nr.

Untersuchungslabor:

Honiguntersuchungsstelle des
Deutschen Imkerbundes e.V.

Villiper Hauptstr. 3
53343 Wachtberg-Villip
Tel. 02 25 / 93 292-20

Prüfbefund für Honig

Adressat des Befundes:

Frank Wohlers
Planschwitzer Str. 16

08606 Schönbrunn

Eingang der Probe

Verpackung

Kennzeichnung/Gebinde

Sortenbezeichnung auf dem Glas

Art der Prüfung

: 8.9.2005

: D.I.B.-Gebinde 500 g

: L-LP 0291423

: Sommerblüte

: Marktkontrolle,
Teilanalyse

Geprüfte Merkmale und Eigenschaften

Sinnenprüfung:		Max.	Min.	EP	F	EG	W
Aufmachung	ohne Beanstandung	5	3	5	x 2	10	
Konsistenz/Farbe	klarflüssig / bernsteinfarben	5	3	5	x 3	15	
Sauberkeit	ohne Beanstandung	5	3	5	x 3	15	
Geruch/Geschmack	honigtypisch, mild-aromatisch	5	3	5	x 2	10	5,0
							Qualitätszahl (CMA)*: 5,00

Chemisch-physikalische Analysen:

Wassergehalt (DIN/AOAC)	15,8	%
Invertase-Zahl (DIN/Sieg.)	135,3	U/kg
Prolin-Gehalt (DIN)		mg/kg
HMF-Gehalt (DIN)		mg/kg
elektrische Leitfähigkeit (DIN)		mS/cm
Sediment		
sonstige Analysen		

Mikroskopische Analyse: (DIN)

Pollen nektarliefernder Pflanzen

ausgezählte Pollen: ---

Keine Untersuchung auf bot. und geogr. Trachtherkunft
daher keine Aussage, ob sämtliche Anforderungen der
DIB/CMA-Qualitätsrichtlinien erfüllt sind.

Pollen nektarloser Pflanzen:

Auslandspollen:

Honigtauelemente:

sonstige Sedimentbestandteile:

Beurteilung:

Der Honig weist ein mildes Aroma, einwandfreie Konsistenz und Sauberkeit sowie chemisch-physikalische Werte im Rahmen der CMA/DIB-Qualitätsanforderungen auf. Der niedrige Wassergehalt und die hohe Invertase-Aktivität weisen den Honig als reif und naturbelassen aus.

Die Honigeinwaage (Kontrolle der Nennfüllmenge) und die Aufmachung des Gebindes erfolgten korrekt.

Der Honig entspricht in den o.a. Kriterien

- der Honig-Verordnung

ja nein

- den CMA/D.I.B.-Qualitätsanforderungen

ja nein

17.11.2005
Datum

J. A. M. Hoffmann
Unterschrift