



DEUTSCHER
IMKERBUND E.V.

I-440/20-M / CE-1120.1364

Kontroll-Nr. / Analysen-Nr.

Untersuchungslabor:

LAVES –
Institut für Bienenkunde Celle
Herzogin-Eleonore-Allee 5
29221 Celle

Geschäftszeichen: 58.25-44123 SNC



Adressat des Befundes:
Rainer Palesch
Kreutweg 9
89189 Illerrieden

Eingang der Probe : 13.08.20
Verpackung : D.I.B.-Glas 500 g
Kennzeichnung/Gebinde : UY 0320651
Angabe Mindesthaltbarkeitsdatum : 31.12.2021
Sortenbezeichnung auf dem Glas : Sommertracht
Art der Prüfung : Marktkontrolle/Teilanalyse

Geprüfte Merkmale und Eigenschaften

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

Chemisch-physikalische Analysen

Wassergehalt (DIN/AOAC)	16,4	%
Invertase-Zahl (DIN/Sieg.)	189,7	U/kg (Sieg.)
Prolin-Gehalt (DIN)	n.u.	mg/kg
HMF-Gehalt (DIN)	n.u.	mg/kg
elektrische Leitfähigkeit (DIN)	n.u.	mS/cm
Sediment	n.u.	
sonstige Analysen	n.u.	

Mikroskopische Analyse (DIN):

Pollen Nektar liefernder Pflanzen:

ausgezählte Pollen:

Untersuchung auf botanische und geographische Trachtherkunft wurde nicht durchgeführt.

Pollen nektarloser Pflanzen:

Auslandspollen:

Honigtaugelemente:

sonstige Sedimentbestandteile:

n.n nicht nachweisbar

n.u. = nicht untersucht

Beurteilung:

Der vorliegende Honig erfüllt mit den chemisch-physikalischen Werten und die sensorischen Eigenschaften die Anforderungen des D.I.B. Der Honig zeichnet sich durch einen besonders hohen Enzymwert (Invertase) aus.

Der Honig entspricht in den o.a. Kriterien - den lebensmittelrechtlichen Vorschriften ja nein
- den D.I.B.-Qualitätsanforderungen ja nein

18.09.2020

Martina Janke

i.A. Martina Janke
(Prüfleitung / Laborleitung)

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:

Kristallisierter Honig/*flüssiger Honig*

- 5- gleichmäßige, feine Kristallisation, einheitliches Farbbild / *einheitlich flüssiger Zustand*
- 4- Honig etwas zu hart, Kristalle etwas zu grob
- 3- Kristallisation 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: Heidehonig 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.