

Teilnehmer: .....

Los-Nummer:.....

<b>Bewertungstabelle</b>		zutreffendes ist angekreuzt	Gewichtungs- Faktoren	Gewichtete Bewertung	
<b>1. Aufmachung</b>		<b>Bewertung: 5 4 3 2 1 0</b>	<b>x 2</b>	<b>=</b>	
ohne Beanstandungen		<input type="checkbox"/> 5			
Lasche des Gewährstreifens hat sich teilweise vom Deckel gelöst		<input type="checkbox"/> 4			
Leimspuren sichtbar		<input type="checkbox"/> 4			
Bei kandierten Honigen : Honigspuren am Innenrand des Glases		<input type="checkbox"/> 4			
Gewährstreifen sitzt schief	<input type="checkbox"/> 3	Deckel war nicht fest zugeschraubt	<input type="checkbox"/> 3		
hat sich teilweise vom Glas gelöst	<input type="checkbox"/> 3	Bei kandierten Honigen :			
Gewährstreifen ist faltig	<input type="checkbox"/> 3	Honig im Deckel	<input type="checkbox"/> 3		
Deckel des Loses sind uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 3	Honig am Deckel/Glas-Gewinde	<input type="checkbox"/> 3		
zusätzliche Etiketten aufgeklebt	<input type="checkbox"/> 2	Mindesthaltbarkeitsdatum nicht / falsch angegeben	<input type="checkbox"/> 2		
Honigspuren außen am Deckel / Glas		<input type="checkbox"/> 2			
andere geringfügige Verunreinigungen am Deckel / Gewährstreifen / Glas		<input type="checkbox"/> 2			
Glas / Deckel verschmutzt	<input type="checkbox"/> 1	Glas / Deckel beschädigt	<input type="checkbox"/> 1		
nicht bewertbar		<input type="checkbox"/> 0			
Bruttogewicht der Gläser mit Deckel ... ..Gramm gewogen					
<b>2. Sauberkeit des Honigs</b>		<b>Bewertung: 5 4 3 2 1 0</b>	<b>x 5</b>	<b>=</b>	
ohne Beanstandungen		<input type="checkbox"/> 5			
sehr schwache Verunreinigungen : am Boden / an der Seite / an der Oberfläche		<input type="checkbox"/> 4			
schwache Verunreinigungen : am Boden / an der Seite / an der Oberfläche		<input type="checkbox"/> 3			
deutliche Verunreinigungen : am Boden / an der Seite / an der Oberfläche		<input type="checkbox"/> 2			
grobe Verunreinigungen : am Boden / an der Seite / an der Oberfläche		<input type="checkbox"/> 1			
nicht bewertbar		<input type="checkbox"/> 0			
<b>3. Zustand des Honigs</b>		<b>Bewertung: 5 4 3 2 1 0</b>	<b>x 5</b>	<b>=</b>	
<b>K : Kandierter Zustand</b>		(Bewertet unter K oder F wie vom Aussteller gewünscht)			
ohne Beanstandungen		<input type="checkbox"/> 5			
Farbe uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 4	kleine Bläschen im Honig	<input type="checkbox"/> 4	Oberfläche feucht	<input type="checkbox"/> 4
Kristallflocken am Boden	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	kleine Bläschen an d. Oberfläche	<input type="checkbox"/> 4	
Kandierung zu hart	<input type="checkbox"/> 3	größere Luftblasen	<input type="checkbox"/> 3	Oberfläche schief	<input type="checkbox"/> 3
Honig überrührt	<input type="checkbox"/> 3	Kristalle deutl. Spürb.	<input type="checkbox"/> 3	Oberfläche uneben	<input type="checkbox"/> 3
grobe Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2	Oberfläche nass	<input type="checkbox"/> 2	Oberfläche beschädigt	<input type="checkbox"/> 2
Kandierung uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 2			Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/> 2
Honig schaumig gerührt	<input type="checkbox"/> 1			Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/> 1
nicht bewertbar		<input type="checkbox"/> 0			
<b>F: Flüssiger Zustand</b>		(z.B. Honigtau- oder Robinienhonige)			
ohne Beanstandungen		<input type="checkbox"/> 5			
wenige Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 4	kleine Bläschen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 4		
viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 3	Luftblasen im Honig / an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 3		
sehr viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2	Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/> 2		
nicht bewertbar		<input type="checkbox"/> 0			
<b>4. Geruch</b>		<b>Bewertung: 5 1 0</b>	<b>x 1</b>	<b>=</b>	
normal honigtypisch	<input type="checkbox"/> 5	abgeschwächt honigtypisch	<input type="checkbox"/> 5		
nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/> 1	nicht bewertbar / Fremdgeruch	<input type="checkbox"/> 0		
<b>5. Geschmack</b>		<b>Bewertung: 5 1 0</b>	<b>x 1</b>	<b>=</b>	
normal honigtypisch	<input type="checkbox"/> 5	abgeschwächt honigtypisch	<input type="checkbox"/> 5		
nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/> 1	nicht bewertbar / Fremdgeschmack	<input type="checkbox"/> 0		
<b>6. Wassergehalt</b>		<b>Bewertung: 5 4 3 0</b>	<b>x 4</b>	<b>=</b>	
gemessen: .....%	<b>Heidehonig</b>	<b>andere Honige</b>			
	unter 18,9 %	<input type="checkbox"/> 5	unter 16,8 %	<input type="checkbox"/> 5	
	18,9 - 19,8 %	<input type="checkbox"/> 4	16,8 - 17,3 %	<input type="checkbox"/> 4	
	19,9 - 21,4 %	<input type="checkbox"/> 3	17,4 - 18,0 %	<input type="checkbox"/> 3	
<b>7. Invertase-Aktivität</b>		(nach DIN Siegenthaler-U/kg)	<b>Bewertung: 5 0</b>	<b>x 5</b>	
gemessen: ..... Einheiten (U)	<b>natürlich enzymschwache Honige</b>	<b>andere Honige</b>			
	45,0 - 64,9 (U/kg)	<input type="checkbox"/> 5	65,0 und mehr (U/kg)	<input type="checkbox"/> 5	
	unter 45,0 U/kg	<input type="checkbox"/> 0	unter 65,0 U/kg	<input type="checkbox"/> 0	
Ort und Datum .....		Gewichtete Gesamtbewertung = .....			
Unterschrift 1. Prüfer.....		geteilt durch (Summe der Gewichtungs-Faktoren) <span style="float: right;"><b>23</b></span>			
Unterschrift 2. Prüfer.....		gleich erreichte Qualitätszahl .....			
		<b>erreichte Preisklasse:</b>			

## Fehler, die zum Ausschluss führen:

Zutreffendes ist angekreuzt

1. Fehlender oder falscher Honiggewährstreifen, falsches Glas und/oder falscher Deckel
2. Es ist zu wenig Honig eingewogen .....
3. Der Honig ist gärig
4. Der HMF-Gehalt überschreitet den festgesetzten Grenzwert
5. Die Invertase-Aktivität unterschreitet den festgesetzten Grenzwert
6. Der Wassergehalt überschreitet den festgelegten Grenzwert
7. Auslandspollen vorhanden
8. Fremdkörper im Honig
9. Glas beschädigt

## Regeln für die Bewertung, Auswertung, Prämierung

1. Die Bewertung der Honigproben erfolgt nach der 5-Punkte-Skala, die wie folgt definiert wird:

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.

Die festgestellten Produkteigenschaften / Fehler sind anzukreuzen.

Werden in einem Prüfmerkmal 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-Ergebnis ist in der Bewertungsspalte (grauer 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:
  - Es dürfen **keine** „Fehler, die zum Ausschluss führen“ vorkommen.
  - **Für die Preisklasse I sind mindestens 4 Punkte (ungewichtet) in jedem Prüfmerkmal , für die Preisklasse II und III sind mindestens 3 Punkte (ungewichtet) in jedem Prüfmerkmal erforderlich.**
  - **Qualitätszahlen = Preisklassen**

5,00	=	I a - Gold Ia
4,50 – 4,99	=	I - Gold
4,00 – 4,49	=	II - Silber
3,50 – 3,99	=	III - Bronze

### Hinweise für den Teilnehmer:

Der Teilnehmer hat den Honig vor Einsendung als fest oder flüssig zu kennzeichnen. Auf dem für den Namensstempel vorgesehenen Feld ist unterhalb der Teilnehmernummer ein **K** für festen oder ein **F** für flüssigen Honig zu setzen. Das **Mindesthaltbarkeitsdatum ist einzutragen**.

Der Teilnehmer muss damit rechnen, dass bis zur Bewertung durch die Prüfer eine längere Zeit vergehen kann. Es empfiehlt sich daher, nur solche Honige flüssig anzumelden, die diesen Zustand über einen längeren Zeitraum beibehalten.