



DEUTSCHER
IMKERBUND E.V.

I-1001/26-M-HN-DIB135WY
/00415-2026

Kontroll-Nr. / Analysen-Nr.

Untersuchungslabor:
Länderinstitut für Bienenkunde
Hohen Neuendorf e.V., Honiglabor
Friedrich-Engels-Straße 32
16540 Hohen Neuendorf

Prüfbefund für Honig

Adressat des Befundes:

Falk Meyer
Zur Baumwolle 29
09557 Flöha

Eingang der Probe:

Verpackung:

Kennzeichnung/Gebinde:

Angabe Mindesthaltbarkeitsdatum:

Sortenbez. auf dem Glas:

Art der Prüfung:

11.08.2026

D.I.B.-Gebinde, 500g

DIB V 243.951

30. Juli 2027

Sommerblütenhonig

Marktkontrolle Teilanalyse

Geprüfte Merkmale und Eigenschaften

Sinnesprüfung		EP	F	EG	W
Aufmachung	ohne Beanstandungen	5	x2	10	
Konsistenz/ Farbe	kristallin, fließend / dunkelgelb	5	x3	15	
Sauberkeit	ohne Beanstandungen	5	x3	15	
Geruch	honigtypisch, schwach aromatisch, süß	5	x2	10	5,0
Geschmack	honigtypisch, schwach aromatisch, süß				

Erreichbare Punktzahl (EP): 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0. Ab 2 Punkten absteigend erfolgt eine Beanstandung des Honigs!

n.b. = nicht bewertet

Chemisch-physikalische Analyse

Wassergehalt (DIN 10752-1)	17,0	%
Invertaseaktivität (DIN 10759 n. Sieg.)	122,2	U/kg
HMF-Gehalt (DIN 10751-3)		mg/kg
Elektrische Leitfähigkeit (DIN 10753)	0,37	mS/cm
Honigeinwaage / Unterschreitung	728 / ---	g
Sonstige Analysen		

Mikroskopische Analyse (DIN 10760):

Pollen nektarliefernder Pflanzen: -

ausgezählte Pollen: -

-

Pollen nektarloser Pflanzen: -; Keine Untersuchung der botanischen und geografischen Trachtherkunft.

Auslandspollen: 0

Honigtau-Elemente:

Sonstige Sedimentbestandteile:

Beurteilung:

Die chemisch-physikalischen Daten sowie Aufmachung, Konsistenz und Sauberkeit des Honigs sind einwandfrei. Entsprechend der untersuchten Kriterien erfüllt der Honig die D.I.B.- Qualitätsanforderungen.

Der Honig entspricht in den o.a. Kriterien

- den lebensmittelrechtlichen Vorschriften: Ja

- den DIB-Qualitätsanforderungen: Ja

Datum 08.09.2026

Unterschrift

i.A. E. Stöckel

Erläuterungen zum Prüfbefund

Sinnenprüfung

Die Kriterien (Prüfmerkmale) der Sinnenprüfung **Aufmachung, Konsistenz und Farbe, Sauberkeit** sowie **Geruch und Geschmack** unterliegen gemäß den Anforderungen des D.I.B. einer Punktbewertung, durch die ein **Qualitätswert (W)** ermittelt wird:

Die erreichten Punkte (EP) werden mit dem jeweiligen Gewichtungsfaktor (F) multipliziert, die Ergebnisse (EG) addiert und durch die Summe der Faktoren dividiert.

Voraussetzung zur Ermittlung des Qualitätswertes ist, dass in jedem Prüfmerkmal ungewichtet mindestens 3 Punkte erreicht werden. Die Qualitätsanforderungen für deutschen Honig unter der D.I.B.-Kollektivmarke sind somit nur erfüllt, wenn die Berechnung einen Qualitätswert von mind. 3,0 ergibt.

Der maximal erreichbare Wert beträgt 5,0 und sinkt, je mehr Anforderungen nicht erfüllt werden. Sobald in einem Kriterium bzw. Prüfmerkmal nur 2 oder weniger Punkte erreicht werden, liegen gravierende Mängel oder Fehler vor, die eine Beanstandung des Honigs zur Folge haben. Die Berechnung des Qualitätswertes erübrigt sich somit.

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.

Invertaseaktivität, 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 bedingt enzymarmen Honigen (z.B. Gamander- oder Robinensortenhonig) können Unterschreitungen toleriert werden. Die Invertase-Messung erfolgt nach der DIN/SIEGENTHALER-Methode.

Bei niedriger Invertaseaktivität wird der HMF-Gehalt (Hydroxymethylfurfural) zur Beurteilung herangezogen. 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 spezifischen 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 der D.I.B.-Kollektivmarke 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 Kollektivmarken des D.I.B.