



Honigprämierung 2025



Honigmarktkontrolle 2024

Jeder 2. Honig in RLP wurde
beanstandet.



Kosten für die Honigprämierung 2025

ein Los 45,00 €

zwei Lose 90,00 €

drei Lose 135,00 €

Sinsoma DNA Analyse 90,00 €



Termine zur Honigprämierung 2025

21.08.2025 letzte Losbestellung

27.08.2025 letztmögliche Abgabe

01.11.2025 Honigtag





Honigprämierung 2025

Einsatz vom Imker:

2 Gläser Honig pro Los
45 € Gebühr pro Los

Ergebnis durch den Imkerverband RLP eV:

- Ggf. für das erste Los „Vollanalyse“
- ab dem zweiten Los eine „Teilanalyse“
- Wassergehalt
- Invertaseaktivität
- DIB-Prüfschema
- Ggf. Urkunde und Medaille





Honigprämierung 2025

DIB Glas

neutrales Glas

eigenes DIB Etikett

DIB Etikett vom Imkerverband

250g

500g

250g

500g

250g

500g

Sinsoma Trachtspektrum im Honig

Imkerverband Rheinland-Pfalz e.V.



4998	sehr schwache Verunreinigungen	am Boden	<input type="checkbox"/>	4	4997	an der Seite	<input type="checkbox"/>	4	4996	an der Oberfläche	<input type="checkbox"/>	4			
5008	schwache Verunreinigungen	am Boden	<input type="checkbox"/>	3	5007	an der Seite	<input type="checkbox"/>	3	5006	an der Oberfläche	<input type="checkbox"/>	3			
1873	deutliche Verunreinigungen	am Boden	<input type="checkbox"/>	2	1872	an der Seite	<input type="checkbox"/>	2	1871	an der Oberfläche	<input type="checkbox"/>	2			
2753	grobe Verunreinigungen	am Boden	<input type="checkbox"/>	1	2752	an der Seite	<input type="checkbox"/>	1	2751	an der Oberfläche	<input type="checkbox"/>	1			
9998	nicht bewertbar*											0			
3. Zustand des Honigs (bewertet unter K oder F wie vom Aussteller gewünscht) Bewertung: 5 4 3 2 1 0												x 4	=		
K: Kristalliner Zustand															
4039	ohne Beanstandungen											5			
2155	Farbe uneinheitlich	<input type="checkbox"/>	4	3357	kleine Bläschen im Honig	<input type="checkbox"/>	4	4027	Oberfläche feucht	<input type="checkbox"/>	4				
3216	Kristallflocken am Boden	<input type="checkbox"/>	4					3356	kleine Bläschen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/>	4				
3222	Kristallisation zu hart	<input type="checkbox"/>	3	2748	größere Luftblasen (außer bei Heidehonig)	<input type="checkbox"/>	3	4028	Oberfläche schief	<input type="checkbox"/>	3				
2969	Kristallisation zu weich	<input type="checkbox"/>	3	3217	Kristalle deutlich spürbar	<input type="checkbox"/>	3	4029	Oberfläche uneben	<input type="checkbox"/>	3				
3218	grobe Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/>	2	4037	Oberfläche nass	<input type="checkbox"/>	2	4036	Oberfläche beschädigt	<input type="checkbox"/>	2				
3223	Kristallisation uneinheitlich	<input type="checkbox"/>	2					4026	Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/>	2				
2961	Honig schaumig gerührt	<input type="checkbox"/>	1	2962	Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/>	1								
9998	nicht bewertbar*											0			
F: Flüssiger Zustand (z.B. Honigtauhonige, Robinienhonige)															
4039	ohne Beanstandungen											5			
5966	wenige Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/>	4	3359	Luftblasen im Honig	<input type="checkbox"/>	3	3358	Luftblasen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/>	3				
5567	viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/>	3					4026	Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/>	2				
4999	sehr viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/>	2												
2962	Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/>	1												
9998	nicht bewertbar*											0			
4. Geruch												Bewertung: 5	1 0	x 1	=
3934	normal honigtypisch	<input type="checkbox"/>	5												
3917	nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/>	1												
9998	nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/>	0												
5. Geschmack												Bewertung: 5	1 0	x 1	=
3934	normal honigtypisch	<input type="checkbox"/>	5												
3917	nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/>	1												
9998	nicht bewertbar*	<input type="checkbox"/>	0												
6. Wassergehalt (refraktometrisch bei 20° C DIN/AOAC-Methode) Bewertung: 5 4 3 0												x 5	=		
% gemessen	Heidehonig			andere Honige											
	9001	unter 18,9 %	<input type="checkbox"/>	5	9011	unter 16,8 %	<input type="checkbox"/>	5							
	9002	18,9 - 19,8 %	<input type="checkbox"/>	4	9012	16,8 - 17,3 %	<input type="checkbox"/>	4							
	9003	19,9 - 21,4 %	<input type="checkbox"/>	3	9013	17,4 - 18,0 %	<input type="checkbox"/>	3							
7. Invertase-Aktivität (nach DIN/SIEGENTHALER-Methode, U/kg) Bewertung: 5 0												x 5	=		
Einheiten (U) gemessen	natürlich enzymchwache Honige			andere Honige											
	45,0 bis 63,9 U/kg (HMF max. 5 mg/kg)	<input type="checkbox"/>	5	> 85,0 U/kg (HMF max. 10 mg/kg)	<input type="checkbox"/>	5									
				85,0 bis 64,0 U/kg (HMF max. 15 mg/kg)	<input type="checkbox"/>	4									
	unter 45,0 U/kg	<input type="checkbox"/>	0	unter 64,0 (U/kg)	<input type="checkbox"/>	0									
Unterschriften der Prüfer	*Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterung auf EDV-Beleg unter Bemerkungen						Gewichtete Gesamtbewertung geteilt durch Summe der Gewichtungsfaktoren: _____								
Ort und Datum:	erreichte Preisklasse:						gleich erreichte Qualitätszahl: _____								

Imkerverband Rheinland-Pfalz e.V.



	HonigV	Leitsätze für Honig 07/2011		D.I.B. Warenzeichensatzung	
	§2 Anlage 2, Abschnitt II	Auslese	Premium	Honig allgemein	natürlich enzym- schwacher Honig
Wassergehalt max. (%)	20 (Heide 23)	18,0 (Heide 19,0)	18,0 (Heide 19,0)	18,0 (Heide 21,4)	18,0
HMF-Gehalt max. (mg/kg)	40 (aus Tropen 80)	15	10	15	5
Invertase- aktivität mind. (U/kg)	keine Fest- legung	60	85	64	45
Diastase- aktivität mind. (E)	8	keine Festlegung, somit wie Honigverordnung			
Fructose und Glucose mind. (g/100g)	60 Honigtauhonige 45 %	keine Festlegung, somit wie Honigverordnung			
Saccharose max. (g/100g)	5	keine Festlegung, somit wie Honigverordnung			

Stand: 02/2020



Fehler Honigprämierung 2024

- Invertase Akt. 1
 - Wasser 3
 - Banderole 1
 - Schriftgröße 8
 - Punktzahl 4
- (min.3 Punkte)



Honig in Verkehr bringen

The diagram shows a honey label with the following elements and callouts:

- Ursprungsland** (Country of Origin): Points to the word "DEUTSCHER" on the label.
- Verkehrsbezeichnung** (Traffic Designation): Points to the words "BIENEN HONIG" on the label.
- MHD** (Minimum Expiry Date): Points to the date "20.08.2024" on the label.
- Anschrift der Imkerei** (Beekeeper's Address): Points to the contact information for Jochen Dörr.
- Menge Schriftgröße min. 4mm** (Quantity Font Size min. 4mm): Points to the weight "500 g" on the label.
- Angabe zum Mehrwegglas oder an Recycling Unternehmen anmelden** (Statement for Reusable Glass or Registration with Recycling Companies): Points to the text "Mehrwegglas - Zurück zum Imker! Kühl, trocken, dunkel lagern."

Label Text:

Vom Erzeuger zum Verbraucher.
Qualität vom Imker
Honig kristallisiert mit der Zeit.
Sie können festen Honig im
Warmwasserbad (bis 40°)
wieder verflüssigen.

IMKER UND ABFÜLLER:
Jochen Dörr
Buchenstraße 11
67365 Schwegenheim
Tel. 06344 / 6723

Mindestens haltbar bis: **20.08.2024**

DEUTSCHER HONIG

DEUTSCHER BIENEN HONIG

Essen Sie Honig vom Imker, denn heimische Bienen erhalten die Natur. Ihr Beitrag zum Umweltschutz.

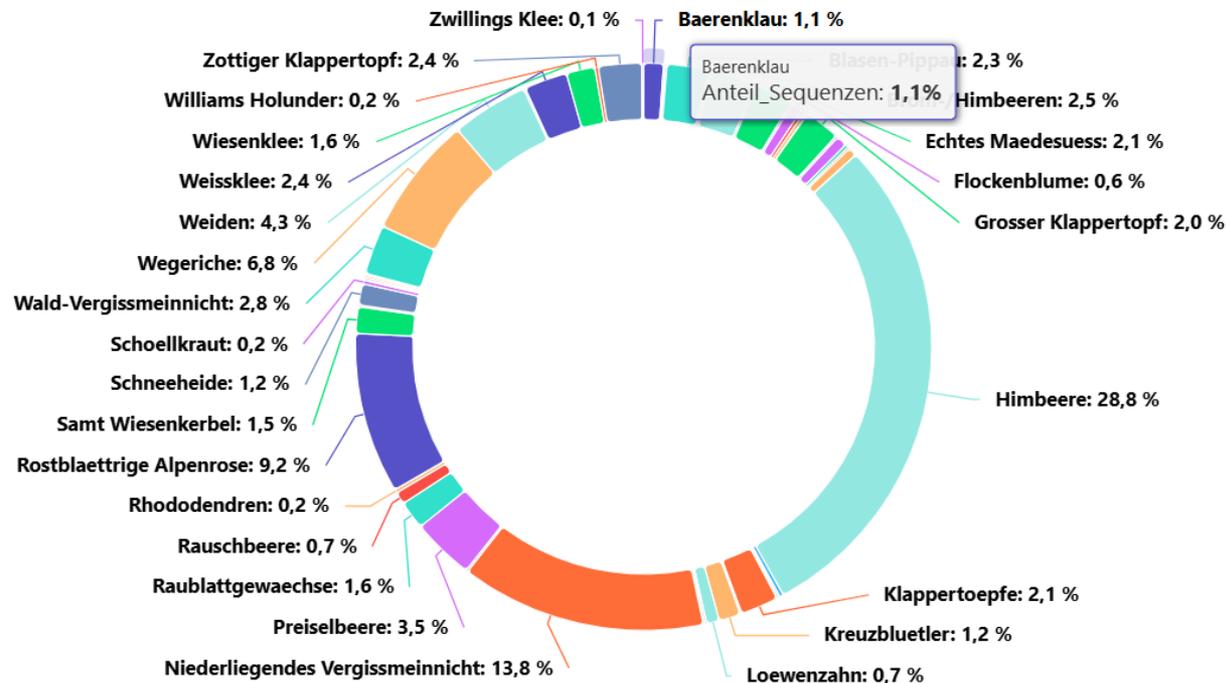
Mehrwegglas - Zurück zum Imker!
Kühl, trocken, dunkel lagern.

Füllmenge: **500 g**
©BIENEN-RUCK 1997



Sinsoma DNA Technologie

Die häufigsten Pflanzen





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Jochen Dörr 01727465916