

Etikett –erforderliche Angaben



Beim DIB-Honigglass bilden Glas, Deckel, Deckeleinlage und Etikett eine Einheit und müssen stets zusammen verwendet werden!

Das DIB Prüfschema Rückseite oben

* Fehler, die zum Ausschluss führen:

Zutreffendes ist angekreuzt

1. Fehlender oder falscher Gewährverschluss, falsches Glas und / oder falscher Deckel bzw. Deckeleinlage
2. Es ist zu wenig Honig eingewogen worden
(Das Bruttogewicht des Glases ohne Deckel unterschreitet 728 g, mit Deckel und Einlage 741 g)
3. Der Honig ist gärrig
4. Der HMF-Gehalt überschreitet den festgesetzten Grenzwert
5. Die Invertase-Aktivität unterschreitet den festgesetzten Grenzwert
6. Der Wassergehalt überschreitet den festgesetzten Grenzwert
7. Auslandspollen
8. Fremdkörper
9. Glas beschädigt
10. Fehlende oder falsche Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums
11. Einlage fehlt
12. Falsche Einlage
13. Einlage nicht erneuert
14. Fremdgeruch
15. Fremdgeschmack

Das DIB Prüfschema Rückseite oben

* Fehler, die zum Ausschluss führen:

Zutreffendes ist angekreuzt

1. Fehlender oder falscher Gewährverschluss, falsches Glas und / oder falscher Deckel bzw. Deckeleinlage
2. Es ist zu wenig Honig eingewogen worden
(Das Bruttogewicht des Glases ohne Deckel unterschreitet 728 g, mit Deckel und Einlage 741 g)
3. Der Honig ist gärrig
4. Der HMF-Gehalt überschreitet den festgesetzten Grenzwert
5. Die Invertase-Aktivität unterschreitet den festgesetzten Grenzwert
6. Der Wassergehalt überschreitet den festgesetzten Grenzwert
7. Auslandsproben
8. Fremdkörper
9. Glas beschädigt
10. Fehlende oder falsche Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums
11. Einlage fehlt
12. Falsche Einlage
13. Einlage nicht erneuert
14. Fremdgeruch
15. Fremdgeschmack

Das Gewicht bei DIB Gläsern

DIB Glas mit Honig, Deckel, Deckeleinlage und Gewährverschluss muss mindestens 741 g wiegen

DIB Glas nur mit Honig muss mindestens 728 g wiegen



Das Gewicht bei DIB Gläsern

Nach der Warenzeichensatzung des DIB Nr. 4

(...) Die auf dem Gewährverschluss des DIB genannte Füllmenge für Imker-Honiggläser ist verpflichtend und muss eingehalten werden. –Es sind keine Abweichungen, wie im MessEG oder der FPackV aufgeführt, erlaubt. Gewichtsunterschreitung ist unzulässig, Gewichtsüberschreitung hingegen zulässig, wenn damit nicht geworben wird.



Goldhonig 2025

Dipl. oec. troph. Petra Miersch
Honigbfrau im Landesverband Rheinland-Pfalz e.V.

Das DIB Prüfschema Rückseite oben

* Fehler, die zum Ausschluss führen:

Zutreffendes ist angekreuzt

1. Fehlender oder falscher Gewährverschluss, falsches Glas und / oder falscher Deckel bzw. Deckeleinlage
2. Es ist zu wenig Honig eingewogen worden
(Das Bruttogewicht des Glases ohne Deckel unterschreitet 728 g, mit Deckel und Einlage 741 g)
3. Der Honig ist gärrig
4. Der HMF-Gehalt überschreitet den festgesetzten Grenzwert
5. Die Invertase-Aktivität unterschreitet den festgesetzten Grenzwert
6. Der Wassergehalt überschreitet den festgesetzten Grenzwert
7. Auslandspollen
8. Fremdkörper
9. Glas beschädigt
10. Fehlende oder falsche Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums
11. Einlage fehlt
12. Falsche Einlage
13. Einlage nicht erneuert
14. Fremdgeruch
15. Fremdgeschmack



Gäriger Honig

Goldhonig 2023

Dipl. oec. troph. Petra Miersch
Obfrau für Honig- und Marktfragen beim Landesverband Badischer Imker e.V.

Das DIB Prüfschema Rückseite oben

*** Fehler, die zum Ausschluss führen:**

Zutreffendes ist angekreuzt

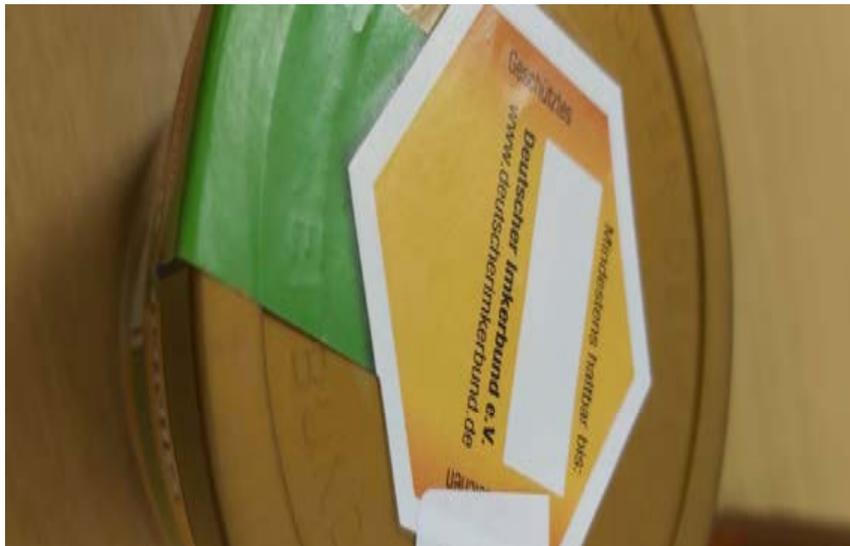
1. Fehlender oder falscher Gewährverschluss, falsches Glas und / oder falscher Deckel bzw. Deckeleinlage
2. Es ist zu wenig Honig eingewogen worden
(Das Bruttogewicht des Glases ohne Deckel unterschreitet 728 g, mit Deckel und Einlage 741 g)
3. Der Honig ist gärrig
4. Der HMF-Gehalt überschreitet den festgesetzten Grenzwert
5. Die Invertase-Aktivität unterschreitet den festgesetzten Grenzwert
6. Der Wassergehalt überschreitet den festgesetzten Grenzwert
7. Auslandspollen
8. Fremdkörper
9. Glas beschädigt
10. Fehlende oder falsche Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums
11. Einlage fehlt
12. Falsche Einlage
13. Einlage nicht erneuert
14. Fremdgeruch
15. Fremdgeschmack

Mindesthaltbarkeitsdatum

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung,
Loskennzeichnungsverordnung

Los (Charge): Honig wurde unter annähernd gleichen
Bedingungen produziert und abgefüllt.

- DIB-Honiggläser (neue Etiketten):
taggenaue Angabe des MHD erforderlich,
da gleichzeitig Loskennzeichnung!
- Empfehlung für Honig:
 - 1 Jahr bis max. 2 Jahre ab Abfüllung



Aufmachung

1. Aufmachung		Bewertung: 5 4 3 2 1 0	
4309	ohne Beanstandungen		5
1726	Lasche des Gewährverschluss hat sich teilw. vom Deckel gelöst	<input type="checkbox"/> 4	
1727	Gewährverschluss verdeckt Wasserzeichenprägung auf dem Glas	<input type="checkbox"/> 4	
1728	das Ende der Lasche sitzt nicht genau und parallel in Sechswack des Deckels	<input type="checkbox"/> 4	
3309	Leernspuren sichtbar	<input type="checkbox"/> 4	
2587	Gewährverschluss sitzt schief	<input type="checkbox"/> 3	
2588	hat sich teilweise vom Glas gelöst	<input type="checkbox"/> 3	
5042	stärkere Abweichung vom vorschiffmäßigen Sitz der Lasche	<input type="checkbox"/> 3	
2588	Gewährverschluss ist fertig	<input type="checkbox"/> 3	
1747	Deckel des Lösses sind unruhig	<input type="checkbox"/> 3	
1698	es sind zusätzliche Etiketten aufgeklebt worden	<input type="checkbox"/> 2	
2568	Honigspuren außen am Deckel	<input type="checkbox"/> 2	
2567	Honigspuren außen am Glas	<input type="checkbox"/> 2	
1132	andere geringfügige Verunreinigungen am Deckel	<input type="checkbox"/> 2	
1134	am Gewährverschluss	<input type="checkbox"/> 2	
1133	außen am Glas	<input type="checkbox"/> 2	
2594	Glas verschmutzt	<input type="checkbox"/> 1	
1797	Deckel verschmutzt	<input type="checkbox"/> 1	
1796	Deckel beschädigt	<input type="checkbox"/> 1	
9998	nicht bewertbar		0

Goldhonig 2025

Dipl. oec. troph. Petra Miersch
Honigobfrau im Landesverband Rheinland-Pfalz e.V.



**Klebriges
Glas**

Goldhonig 2023

Dipl. oec. troph. Petra Miersch
Obfrau für Honig- und Marktfragen beim Landesverband Badischer Imker e.V.

Sauberkeit des Honigs

2. Sauberkeit des Honigs			Bewertung: 5 4 3 2 1 0			
4029	ohne Beanstandungen					<input type="checkbox"/> 5
4998	sehr schwache Verunreinigungen	am Boden <input type="checkbox"/> 4	4997	an der Seite <input type="checkbox"/> 4	4999	an der Oberfläche <input type="checkbox"/> 4
3008	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	große 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					<input type="checkbox"/> 0

Goldhonig 2025

Dipl. oec. troph. Petra Miersch
Honigbfrau im Landesverband Rheinland-Pfalz e.V.

Qualitätsanforderungen

nach DIB Warenzeichensatzung

- Einhaltung der deutschen Honigverordnung
- nur Honig aus deutscher Produktion
- Wassergehalt: **max. 18 %**
max. 21,4 % bei Heidehonig
- Über 16,8 % gibt es im DIB Prüfschema schon Abzüge
- Invertase-Gehalt: mind. 85 U/kg Siegenthaler
- (HMF-Gehalt: max. 10 mg/kg)
- **keine vermeidbaren, nicht arteigenen Bestandteile**
- kristallisierter Honig:
 - feine Körnung mit glatter Oberfläche
 - „Blütenbildung“ ist zulässig



Goldhonig 2025
Nach LLH, Bieneninstitut Kirchhain

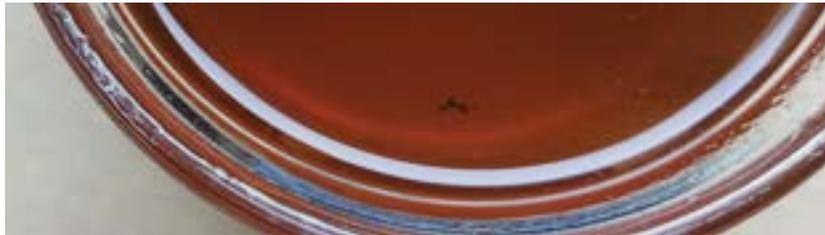
14

Dipl. oec. troph. Petra Miersch
Honigbfrau im Landesverband Rheinland-Pfalz e.V.



Verunreinigungen

3 Beanstandungen bei
Honigprämierung 2023 und
3 bei Marktkontrolle 2022



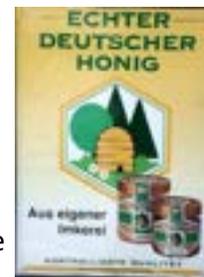
Goldhonig 2023

Dipl. oec. troph. Petra Miersch
Obfrau für Honig- und Marktfragen beim Landesverband Badischer Imker e.V.

Qualitätsanforderungen

nach DIB Warenzeichensatzung

- Einhaltung der deutschen Honigverordnung
- nur Honig aus deutscher Produktion
- Wassergehalt: **max. 18 %**
max. 21,4 % bei Heidehonig
- Über 16,8 % gibt es im DIB Prüfschema schon Abzüge
- Invertase-Gehalt: mind. 85 U/kg Siegenthaler
- (HMF-Gehalt: max. 10 mg/kg)
- keine vermeidbaren, nicht arteigenen Bestandteile
- kristallisierter Honig:
 - feine Körnung mit glatter Oberfläche
 - „Blütenbildung“ ist zulässig



Goldhonig 2025
Nach LLH, Bieneninstitut Kirchhain

16

Dipl. oec. troph. Petra Miersch
Honigobfrau im Landesverband Rheinland-Pfalz e.V.

Zustand des Honigs

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				<input type="checkbox"/> 5
2155	Farbe uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 4	3357 kleine Bläschen im Honig	<input type="checkbox"/> 4	4027 Oberfläche feucht
3216	Kristallflocken am Boden	<input type="checkbox"/> 4			3356 kleine Bläschen an der Oberfläche
3222	Kristallisation zu hart	<input type="checkbox"/> 3	2748 größere Luftblasen (außer bei Heidehonig)	<input type="checkbox"/> 3	4028 Oberfläche schief
2969	Kristallisation zu weich	<input type="checkbox"/> 3	3217 Kristalle deutlich spürbar	<input type="checkbox"/> 3	4029 Oberfläche uneben
3218	grobe Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2	4037 Oberfläche nass	<input type="checkbox"/> 2	4036 Oberfläche beschädigt
3223	Kristallisation uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 2			4026 Oberfläche schaumig
2961	Honig schaumig gerührt	<input type="checkbox"/> 1	2962 Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/> 1	
9998	nicht bewertbar*				<input type="checkbox"/> 0
F: Flüssiger Zustand (z.B. Honigtauhonig, Robinienhonig)					
4039	ohne Beanstandungen				<input type="checkbox"/> 5
5966	wenige Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 4			3356 kleine Bläschen an der Oberfläche
5567	viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 3	3359 Luftblasen im Honig	<input type="checkbox"/> 3	3358 Luftblasen an der Oberfläche
4999	sehr viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2			4026 Oberfläche schaumig
2962	Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/> 1			
9998	nicht bewertbar*				<input type="checkbox"/> 0

Goldhonig 2025

Dipl. oec. troph. Petra Miersch
Honigobfrau im Landesverband Rheinland-Pfalz e.V.



Goldhonig 2023

Dipl. oec. troph. Petra Miersch
Obfrau für Honig- und Marktfragen beim Landesverband Badischer Imker e.V.



Goldhonig 2023

Dipl. oec. troph. Petra Miersch
Obfrau für Honig- und Marktfragen beim Landesverband Badischer Imker e.V.



**Verschiedene Blasen
und Schaum**

Goldhonig 2023

Dipl. oec. troph. Petra Miersch
Obfrau für Honig- und Marktfragen beim Landesverband Badischer Imker e.V.

Sensorik

4. Geruch		Bewertung: <input type="text" value="5"/> <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="0"/>	
9934 normal honigtypisch	<input type="checkbox"/>	5	
9917 nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/>	1	
9998 nicht bewertbar	<input type="checkbox"/>	0	

5. Geschmack		Bewertung: <input type="text" value="5"/> <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="0"/>	
9934 normal honigtypisch	<input type="checkbox"/>	5	
9917 nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/>	1	
9998 nicht bewertbar	<input type="checkbox"/>	0	

Goldhonig 2025

Dipl. oec. troph. Petra Miersch
Honigobfrau im Landesverband Rheinland-Pfalz e.V.

6+7. Laborparameter

6. Wassergehalt (refraktometrisch bei 20° C DIN/AOAC-Methode)		Bewertung: <input type="text" value="5"/> <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="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: <input type="text" value="5"/> <input type="text" value="0"/>		x 5 =		
Einheiten (U) gemessen	natürlich enzymschwache 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

Goldhonig 2025

Dipl. oec. troph. Petra Miersch
Honigobfrau im Landesverband Rheinland-Pfalz e.V.

Qualitätsanforderungen

nach DIB Warenzeichensatzung

- Einhaltung der deutschen Honigverordnung
- nur Honig aus deutscher Produktion
- Wassergehalt: **max. 18 %**
max. 21,4 % bei Heidehonig
- **Über 16,8 % gibt es im DIB Prüfschema schon Abzüge**
- Invertase-Gehalt: mind. 85 U/kg Siegenthaler
- (HMF-Gehalt: max. 10 mg/kg)
- keine vermeidbaren, nicht arteigenen Bestandteile
- kristallisierter Honig:
 - feine Körnung mit glatter Oberfläche
 - „Blütenbildung“ ist zulässig



Wassergehalt

andere Honige		
9011	unter 16,8 %	□ 5
9012	16,8 – 17,3 %	□ 4
9013	17,4 – 18,0 %	□ 3

6+7. Laborparameter

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 enzymschwache 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		

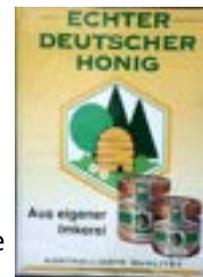
Goldhonig 2025

Dipl. oec. troph. Petra Miersch
Honigobfrau im Landesverband Rheinland-Pfalz e.V.

Qualitätsanforderungen

nach DIB Warenzeichensatzung

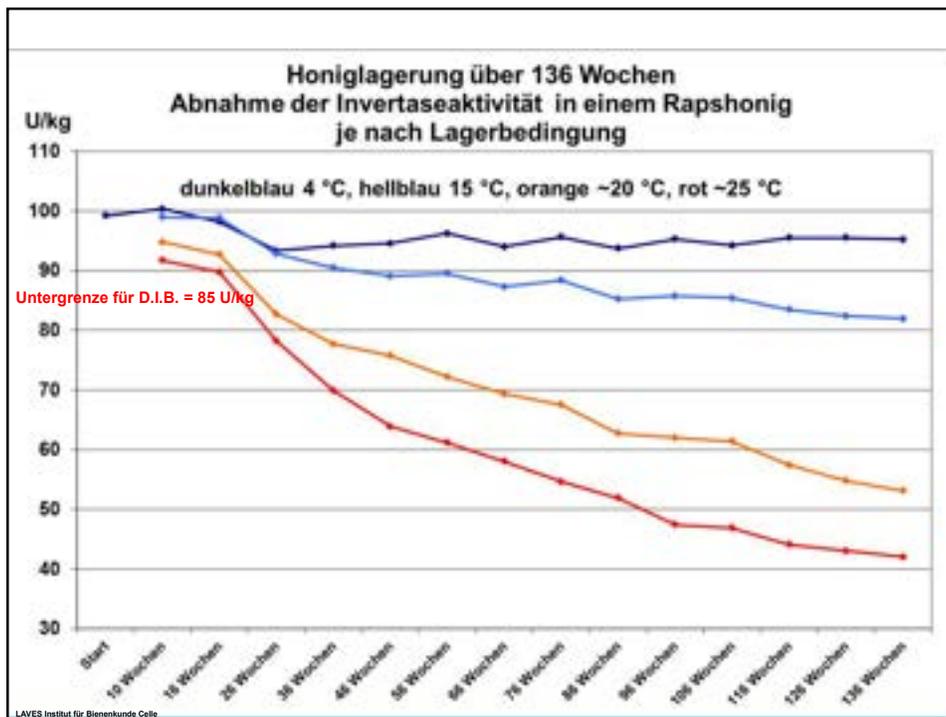
- Einhaltung der deutschen Honigverordnung
- nur Honig aus deutscher Produktion
- Wassergehalt: **max. 18 %**
max. 21,4 % bei Heidehonig
- **Über 16,8 % gibt es im DIB-Prüfschema schon Abzüge**
- **Invertase-Gehalt: mind. 85 U/kg Siegenthaler**
- (HMF-Gehalt: max. 10 mg/kg)
- keine vermeidbaren, nicht arteigenen Bestandteile
- kristallisierter Honig:
 - feine Körnung mit glatter Oberfläche
 - „Blütenbildung“ ist zulässig



Goldhonig 2025
Nach LLH, Bieneninstitut Kirchhain

27

Dipl. oec. troph. Petra Miersch
Honigobfrau im Landesverband Rheinland-Pfalz e.V.



Gewichtungsfaktoren

- x2 Aufmachung
- x5 Sauberkeit
- x4 Zustand des Honigs
- x1 Geruch
- x1 Geschmack
- x5 Wassergehalt
- x5 Invertaseaktivität

Berechnungsgrundsätze

3.1.	Es dürfen keine „Fehler, die zum Ausschluss führen“ vorkommen.		3.3.	Preisklassen	Qualitätszahl	Preise
3.2.	Es wird unterschieden in: Prüfung	Gewichtungs-Faktoren (Summe)	I	4,80 - 5,00	Gold	
			II	4,30 - 4,79	Silber	
			III	3,50 - 4,29	Bronze	
	vollständige Prüfung ¹⁾	23	Bei gleicher Qualitätszahl wird die Reihenfolge der Preise festgelegt nach: 1. Inwertass-Aktivität 2. Wassergehalt			
	Prüfung ohne Inwertass-Aktivität	18				
	Prüfung ohne Inwertass-Aktivität und Wassergehalt	13				
¹⁾ Bei Preisierungshonigen auf Landesverbands-Ebene sind alle Parameter zu prüfen. Für die Preisklasse I sind in jedem Prüfmerkmal 4 Punkte (ungewichtet) erforderlich. Für die Preisklassen II und III sind mindestens 3 Punkte (ungewichtet) in jedem Prüfmerkmal erforderlich.						

Nötige Mindestpunkte

Für eine Goldmedaille sind in jedem
Prüfkriterium mindestens 4 Punkte zu
erreichen

Für Silber und Bronze mindestens 3