

HONIGPRÄMIERUNG

Der Imkerverband Rheinland e.V. zeichnet
anlässlich der **Honigprämierung 2025**
den vorzüglichen Honig aus, den

**Winfried
Scherf**

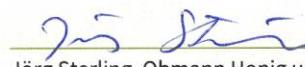
erfolgreich geimkert hat, und verleiht die
Leistungsmedaille in **GOLD**.

Die Honig-Prämierung erfolgte nach den strengen Qualitätsanforderungen
für deutschen Honig gemäß dem Prüfschema des Imkerverband Rheinland e.V.

Köln, den 9.11.2025



Tobias Heinen, Imkerverband Rheinland e.V.



Jörg Sterling, Obmann Honig und Marktfragen



FZ Bienen - Im Bannen 38 - 56727 Mayen

Herrn
Winfried Scherf
Hauptstraße 26
54429 Heddert

Zentrale Postanschrift:

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Westerwald-Osteifel (DLR)
Bahnhofstraße 32
56410 Montabaur

Ihr Ansprechpartner: Katharina Faist
Tel: 02602-9228-1202
Fax: 06747/9523-680
eMail: Katharina.Faist@dlr.rlp.de

Mayen, den: 23.09.2025

Prüfbericht für Honig, Proben-Nr.: 2025 / 342

Angaben zur Probe

Probennahme:	Auftraggeber	
Probeneingang:	07.07.2025	Probe i.O.: Yes
Verpackung/Menge:	D.I.B.-Glas 500g	
Ihre Kennzeichnung/Charge:	XN 0202202	
Art der Prüfung:	Vollanalyse	
Mindesthaltbarkeit:	31.Juni 2027	
Beginn/Ende der Untersuchung:	08.07.2025 / 23.09.2025	

Charakteristik des Honigs

Farbe:	beige, leicht gelblich
Konsistenz:	feinkristallin
Sauberkeit:	siehe "Prüfschema für Honig"
Geruch/Geschmack:	aromatisch / honigtypisch

Chemisch-physikalische Analyse

Wassergehalt in % (g/100g):	15,8	DIN 10752-1:2018-09
elektr. Leitfähigkeit in mS/cm:	0,25	DIN 10753:2021-06
Invertase in U/kg (Sieg.):	107,0	DIN 10759:2016-12
HMF in g/kg:	2,3	DIN 10751-4:2018-09 (HPLC)
Sediment:	normal	
Prolin in ppm (Ough):	nicht analysiert	
Fruktose/Glukose (Enzym-Test):	nicht analysiert	
Thixotropie (Louveaux):	□	
sonstige Analysen:		

Bewertungstabelle Prüfschema Honig

1. Aufmachung

							Faktor	gewichtete Bewertung
4039	ohne Beanstandungen							
1726	Lasche des Etiketts hat sich teilweise vom Deckel gelöst	<input type="checkbox"/> 4						
1727 ^d	Etikett verdeckt Warenzeichenprägung auf dem Glas	<input type="checkbox"/> 4						
1728 ^d	das Ende der Gewährverschluss-Lasche sitzt nicht genau und parallel im Sechseck des Deckels	<input type="checkbox"/> 4						
3399	Leimspuren sichtbar	<input type="checkbox"/> 4						
2597	Etikett sitzt schief	<input type="checkbox"/> 3	1746	Deckel war nicht fest zugeschraubt		<input type="checkbox"/> 3		
2599	Etikett hat sich teilweise vom Glas gelöst	<input type="checkbox"/> 3						
5042	Etikett ist faltig	<input type="checkbox"/> 3						
1747	Deckel des Loses sind uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 3						
1958	es sind zusätzlich unzulässige Etiketten aufgeklebt worden	<input type="checkbox"/> 2	1131	Honig am Gewinde		<input type="checkbox"/> 2		
2968	Honigspuren außen am Deckel	<input type="checkbox"/> 2	1722	Honig am Deckelgewinde		<input type="checkbox"/> 2		
2967	Honigspuren außen am Glas	<input type="checkbox"/> 2						
1132	andere geringfügige Verunreinigungen am Deckel	<input type="checkbox"/> 2						
1134	andere geringfügige Verunreinigungen am Etikett	<input type="checkbox"/> 2						
1133	andere geringfügige Verunreinigungen 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*					<input type="checkbox"/> 0		

Bruttogewicht des Glases mit/ohne Deckel: Gramm gewogen

2. Sauberkeit des Honigs

							Faktor	gewichtete Bewertung
4039	ohne Beanstandungen							
sehr schwache Verunreinigungen	4998 am Boden	<input type="checkbox"/> 4	4997 an der Seite	<input type="checkbox"/> 4	4996 an der Oberfläche	<input checked="" type="checkbox"/> 5		
schwache Verunreinigungen	5008 am Boden	<input type="checkbox"/> 3	5007 an der Seite	<input type="checkbox"/> 3	5006 an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 3		
deutliche Verunreinigungen	1873 am Boden	<input type="checkbox"/> 2	1872 an der Seite	<input type="checkbox"/> 2	1871 an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 2		
große Verunreinigungen	2753 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		

3. Zustand des Honigs

							Faktor	gewichtete Bewertung
4039	ohne Beanstandungen							
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	kl. 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		Kristalle deutlich spürbar	<input type="checkbox"/> 3	4029	Oberfläche uneben	<input type="checkbox"/> 3
3218	große Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2	4037	Oberfläche nass	<input type="checkbox"/> 4	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			

flüssiger Zustand (z.B. Honigtauhonige, Robinienhonige)

							Faktor	gewichtete Bewertung
4039	ohne Beanstandungen							
5966	wenige Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 4			3356	kl. Bläschen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 4	
5567	viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 3	3359	Luftblasen im Honig	<input type="checkbox"/> 3	3358	Luftblasen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 3
4999	sehr viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2				4026	Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/> 2
2962	Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/> 1						
9998	nicht bewertbar*							<input type="checkbox"/> 0

4. Geruch

							Faktor	gewichtete Bewertung
3934	normal honigtypisch							
3917	nicht honigtypisch							
9998	nicht bewertbar*							

5. Geschmack

							Faktor	gewichtete Bewertung
3934	normal honigtypisch							
3917	nicht honigtypisch							
9998	nicht bewertbar*							

6. Wassergehalt (refraktometrisch bei 20° C DIN/AOAC-Methode)

							Faktor	gewichtete Bewertung
15,8 %								
% gemessen								
Heidehonig								

9001	unter 18,9 %	<input type="checkbox"/> 5	9011	unter 16,8 %	<input checked="" 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

							Faktor	gewichtete Bewertung
107,0 U/kg								
Einheiten (U) gemessen								
natürlich enzymschwache Honige								

45,0 - 63,9 U/kg (HMF < 5 mg/kg)	5	64 U/kg und mehr	5
unter 45,0 U/kg	0	unter 64 U/kg	0

Unterschrift
Prüfer/in
Unterschrift
Prüfer/in
Ort und Datum
IVR2330 | 04-2024

* Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterung auf EDV-Beleg unter Bemerkungen
d nur für D.I.B. Gewährverschluss
k nur für kristallisierten Honig
erreichte Preisklasse: **5,0**

Gewichtete Gesamtbewertung = **115 : 23**
gleich erreichte Qualitätszahl
bitte wenden

8