

Informationen zur Vorbereitung auf die Honigbewertung 2016

Honige, die im Rahmen der Marktkontrolle des D.I.B. untersucht werden sowie Honige, die zur Honigbewertung eingereicht werden und nicht die erhoffte Bewertung erzielen, weisen häufig vermeidbare Mängel auf.

Das Erscheinungsbild des verkaufsfertigen Honigs und die Honigqualität selbst lassen sich durch einfache Maßnahmen deutlich steigern:

- Überprüfung aller anfallenden Arbeitsschritte während des gesamten Verarbeitungsprozesses
- und der Korrektur der bisherigen Arbeitsweise

Überprüfen Sie die nächste Charge nach dem Abfüllen doch einmal auf Qualitätskriterien, die auch bei der Honigbewertung angewendet werden. Wer ein eigenes Fehlermanagement betreibt, hat den ersten Schritt zur Steigerung der Honigqualität getan.

Arbeitsvorbereitung:

Überprüfung von Gläsern und Deckeln nach der Reinigung:

- Gläser und Deckel sind perfekt sauber
- frei von Leim – und Papierrückständen alter Gewährverschlüsse
- absolut unbeschädigt (Glasränder auf Beschädigungen, Deckel auf Risse überprüfen)

Die Sichtkontrolle sollte bei guten Lichtverhältnissen erfolgen! Verwenden Sie grundsätzlich immer neue D.I.B. Deckeleinlagen, sie unterstreichen das hygienische Erscheinungsbild des hochwertigen Lebensmittels Honig.

Sauberkeit des Honigs

Überprüfen Sie alle Gläser einer Charge auf Verunreinigungen, bevor Sie die Gläser etikettieren.

- Glasboden nicht vergessen
- Seite des Honigglases
- Oberfläche des Honigs

Der Honig ist absolut sauber! Ausgezeichnet, so soll ein Qualitätshonig aussehen.

Verunreinigungen vorhanden? Beurteilen Sie die Art und die Menge der Verunreinigungen.

- ♣ Wachsteilchen lassen sich bei der Verarbeitung durch gründliches Sieben und ausreichendes Klären entfernen.
- ♣ Fremdkörper wie Haare, kleine Tierchen oder sogar Kunststoff/Metallsplitter dürfen im Honig nie vorkommen und führen gegebenenfalls zur Rückholaktion der gesamten Charge.

Maßnahmen: Arbeitsschritte und Hygienemaßnahmen ständig überprüfen und Fehlerursachen sofort abstellen.

Zustand des Honigs

Während die feinkristalline Beschaffenheit des Honigs von der sachgerechten Honigpflege (impfen und rühren des Honigs) abhängt, entscheiden die Fließeigenschaften des Honigs während des Abfüllens darüber, ob sich der Honig später ansprechend im Glas präsentiert.

Merkmale einer ansprechenden Beschaffenheit des Honigs:

- einheitliche Farbe
- keine Luftblasen im Honig/auf der Oberfläche
- Honigoberfläche möglichst gerade und unbeschädigt
- der Honig ist und bleibt streichfähig und feinkristallin

Beeinträchtigungen:

Farbe des Honigs uneinheitlich, Luftblasen im Honig/an der Oberfläche, Oberfläche uneben. Häufig sind es zähfließende Honige mit einem sehr niedrigen Wassergehalt, die diese Schönheitsfehler aufweisen.

Maßnahme: Abfüllkanne einsetzen und die Fließfähigkeit des Honigs verbessern, d.h. den Honig vor dem Abfüllen ausreichend erwärmen.

Deutlich spürbare oder grobe Kristalle im Honig:

Honigpflege verbessern.

Flüssige Honige

Es sollten nur Honige in flüssiger Form angeboten werden, die aufgrund ihrer Trachtherkunft und Zusammensetzung für längere Zeit flüssig bleiben. Bei der Honigbewertung führt die beginnende Kristallbildung im Honig zur Abwertung.

Wassergehalt

Empfehlenswert ist ein Wassergehalt unter 17 % da der Honig so weniger gäranfällig ist. Honige mit einem Wassergehalt über 18 % entsprechen nicht den Qualitätsrichtlinien des D.I.B.

Maßnahmen: Wenn der Honig im Glas ist, ist es meist zu spät, daher:

- starke und sauber geführte Trachtvölker halten, das fördert eine gute Verarbeitung des eingetragenen Nektars und die ausreichende Honigreifung
- genügend Wartezeit nach Trachtende berücksichtigen
- vor der Ernte den Wassergehalt des Honigs in den Waben mit einem Refraktometer überprüfen.

Alle Honige müssen naturbelassen sein es darf dem Honig nichts entzogen oder hinzu geführt werden!

Honigproben für die Honigbewertung

Stellen Sie bitte nach dem Abfüllen ein paar Gläser für die Honigbewertung zurück, die Sie nach den oben genannten Kriterien geprüft haben.

Eine Honigprobe besteht aus:

- 3 Gläsern Honig einer Trachtherkunft (z.B. 3 Gläsern Frühtrachthonig) und immer aus einer Abfüllung,
- Gläser und Deckel sind einheitlich (nur noch Baummotiv).

Die alten Gläser mit dem Adlermotiv dürfen nicht mehr eingereicht werden.

Bevor das Glas etikettiert wird, den Deckel sachte nachziehen, das Etikett sorgfältig und gerade aufkleben und fertig ist der Ausstellungshonig.

Es werden die normalen Gewährverschlüsse des Imkers verwendet.

- auf das Adressfeld wird später die Losnummer von den Prüfern aufgeklebt
- keine Tracht/Sortenangabe auf dem Gewährverschluss anbringen
- das Mindesthaltbarkeitsdatum deutlich lesbar und in zulässiger Form angeben

Das Mindestgewicht des eingewogenen Honigglases mit Deckel und Deckeleinlage beträgt **741 g**.

Das Prüfschema des Landesverbandes und die Loslieferliste können Sie abrufen unter <http://www.imkerverband-westfalen-lippe.de/pages/topics/rundschreiben-iv-32016-honigbewertung.php>

Abgabe der Honiglose bei mir: Karl-Heinz Biermeier
Schulzenhof 32
33106 Paderborn-Elsen

am 1. Sept. 2016 in der Zeit von 18.00 bis 19.30 Uhr. Rückgabe erfolgt auf der KIV-Herbsttagung.

Möglichst immer vereinsweise, nur im D.I.B.-Karton, mit Aufschrift auf der schmalen Kartonseite „**KIV- Paderborn**“. Auf der Karton-Deckelseite bitte den Verein angeben.

Die Kartons möglichst füllen, mehrere Lose auch von unterschiedlichen Vereinsmitgliedern zusammen mit der ausgefüllten Probenlieferliste abgeben. Kosten 5,- €/ Los.

Ich wünsche euch viel Glück und Erfolg bei der Teilnahme und bedanke mich für euer mitwirken.

Euer Honigobmann

Karl-Heinz Biermeier