

Auszug aus den Bio Suisse Richtlinien

Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse

Grundlage: s. Teil V Kap. 4.4.3 und Teil III Kap. 12

1. Bienenhaltung

Die Bio Suisse Zertifizierung für einzelne Honigproduzenten/-produzentengruppen kann direkt erfolgen aufgrund des EU-Bio-Zertifikates und einer Bestätigung der Kontrollstelle, dass die folgenden Punkte erfüllt sind:

- Zur Varroa-Bekämpfung dürfen keine synthetisch hergestellten ätherischen Öle (wie z. B. synthetisches Thymol) eingesetzt werden.
- Der Wassergehalt des Honigs darf den nach den Bio Suisse Richtlinien zulässigen Höchstwert nicht überschreiten (18 %). Honig der diese Anforderungen nicht erfüllt, darf nur als Honig für die Weiterverarbeitung vermarktet und muss entsprechend deklariert werden.
- Bestätigung, dass keine schützenswerten Flächen gerodet werden entsprechend der Richtlinie „Rodung und Zerstörung von Wald sowie Flächen mit hohem Schutzwert (High Conservation Value Areas)“ Teil V, Kap. 3.5, wenn der Imker einen Landwirtschaftsbetrieb bewirtschaftet.
- Es befinden sich keine GVO-Flächen in einem Umkreis von zehn Kilometern.
- Wenn ein Imker gleichzeitig auch Betriebsleiter eines Landwirtschaftsbetriebes ist, muss der Betrieb vollumfänglich nach EU-Bio-Verordnung oder äquivalent zertifiziert sein. Ist dies nicht der Fall darf er nicht als Honigproduzent (auch nicht als Mitglied einer Produzentengruppe) für die Bio Suisse Zertifizierung zugelassen werden.

2. Honiggewinnung und –verarbeitung

- Geräte und Gefässe, die der Honigverarbeitung dienen, müssen aus lebensmitteltauglichem Material bestehen.
- Zum Entfernen von Wachsteilchen darf der Honig mit einem Sieb filtriert werden, allerdings darf die Maschenbreite nicht kleiner als 0,2 mm sein.
- Kristallisierter Honig kann mit dem Melitherm-Verfahren oder im Wasserbad bei Temperaturen, die 40 °C nicht übersteigen, während maximal 72 Stunden erhitzt werden
- Honig für die Weiterverarbeitung: Verflüssigen in einem Aufwärmraum bei 48 °C, max. 72 Std.
- Tiefgefrieren zur Verzögerung der Kristallisation: max. 12 Monate
- Das Tiefkühlen von Honig ist zu deklarieren (z. B. «Zur Verzögerung der Kristallisation zwischenzeitlich tiefgekühlt»).
- Der HMF-Gehalt nach Winkler beträgt max. 15 mg/kg. Die Invertasezahl sollte mindestens 10 Einheiten betragen, bei Akazien- und Phacelia-Tracht mindestens 7 Einheiten. Nur in Zweifelsfällen ist eine gemeinsame Untersuchung des HMF- und des Invertasewertes notwendig. Honig der diese Anforderungen nicht erfüllt, darf nur als Honig für die Weiterverarbeitung vermarktet und muss entsprechend deklariert werden.

3. Verpackung

- Für den Handel und die Lagerung in Grossbehältern sind folgende Materialien vorgeschrieben: Chromstahl, Weissblech (ohne Roststellen), und lebensmittelechter Kunststoff. Chlorhaltige Verpackungsmaterialien (z.B. PVC) sind nicht gestattet.
- Einzelhandelsverpackungen aus Übersee sind nur mit einer Bewilligung von Bio Suisse zugelassen.