

Auszug aus den Bio Suisse Richtlinien

## **Bienenhaltung und Honigverarbeitung**

Grundlage: s. Teil II Kap. 5.8 und Teil III Kap. 11.2

### **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 Thymolgehalt im Wachs darf 5,0 mg/kg nicht überschreiten.
- Maximaler Wassergehalt des Honigs: 18 %.
- Wenn der Imker einen Landwirtschaftsbetrieb bewirtschaftet: Bestätigung, dass keine schützenswerten Flächen gerodet werden (z. B. Urwald).

### **2. Honiggewinnung und –verarbeitung**

- Geräte und Gefässe, die der Honigverarbeitung dienen, müssen aus lebensmitteleuglichem 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
- Der Honig muss trocken, kühl und dunkel gelagert 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.