

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).
- 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 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.