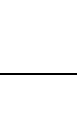


1883



A blank coordinate system with a horizontal x-axis and a vertical y-axis. The axes are represented by two perpendicular lines meeting at an origin point. There are no tick marks or labels on the axes.

apisuisse **Goldsiegel**

INHALTSVERZEICHNIS

Journale

Register 1

- Bestandeskontrolle
- Selbstkontrolle
- Weiterbildung

Varroa

Register 2

- Zählung
- Behandlungsjournal
- Inventar Tierarzneimittel

Honig

Register 3

- Erntedokumentation
- Wabenhonig
- Lagerung, Kristallisation, Verflüssigung
- Refraktometer Anleitung

Reglemente

Register 4

- Honigreglement
- Korrekt korrekt etikettieren
- Checkliste
- Empfohlene Imkereipräparate

Register 5

-
-

Bestandeskontrolle der Bienenvölker für das Jahr _____

Für jeden Bienenstand ist ein separates Formular zu führen.

Zuständiger Veterinärdienst:

Zuständiger Bieneninspektor:

Bienenhalter/In	
Betriebs-Nr.	
Name, Vorname	
Strasse, Nr.	
PLZ / Ort	
Telefon / Natel	
Email	
Sektion	

Bienenstand		
Stand-Nr. / Flurnamen		
Strasse, Nr.		
PLZ / Ort		
Koordinaten		
	Datum	Anzahl Völker
Einwinterung		
Auswinterung		

Datum	Zugänge von Bienenstand Nummer	Abgänge an Bienenstand Nummer	Ursache / Begründung Zukauf, Verkauf, Nosema, Faulbrut, Sauer- brut, Kalkbrut, Kahlflug, verhungert	Anzahl oder Volks- nummer	Bienenvolk (V), Schwarm (S), Brutableger (BA), Königin (♀), Begattungskästchen (BK)	Saldo
	Anzahl ausgewinteter Völker in diesem Jahr					

Datum	Zugänge von Bienenstand Nummer	Abgänge an Bienenstand Nummer	Ursache / Begründung Zukauf, Verkauf, Nosema, Faulbrut, Sauer- brut, Kalkbrut, Kahlflug, verhungert	Anzahl oder Volks- nummer	Bienenvolk (V), Schwarm (S), Brutableger (BA), Königin (♀), Begattungskästchen (BK)	Saldo

Der/die unterzeichnete Imker/In bezeugt, dass keine der Standortveränderungen seuchenpolizeilichen Vorschriften oder Massnahmen entgegenstanden und dass ihm/ihr keine Tatsachen bekannt waren, welche die Gefahr einer Seuchenverschleppung begründen konnten.

Ort, Datum, Unterschrift

des Imkers/der Imkerin:

Bemerkung: Imker/Innen dürfen eigene elektronische Systeme zur Bestandeskontrolle von Bienenvölkern benutzen, sofern mindestens die in diesem Formular aufgeführten Daten enthalten sind und die unten erwähnten gesetzlichen Grundlagen der Tierseuchenverordnung eingehalten werden.

Gesetzliche Grundlagen: Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 (TSV, SR 916.401)

Art. 18a Registrierung von Tierhaltungen mit [...] Bienen

2 Die Kantone erfassen alle besetzten und unbesetzten Bienenstände. Sie bezeichnen dazu eine Stelle, die den Namen und die Adresse des Imkers sowie die Anzahl, den Standort und die Koordinaten aller Bienenstände erhebt.

^{3bis} Der Imker hat der zuständigen kantonalen Stelle innert drei Arbeitstagen einen neuen Bienenstand, den Wechsel des Imkers sowie die Auflösung des Bienenstandes zu melden.

4 Die kantonale Stelle teilt [...] jedem Imker und jedem Bienenstand eine Identifikationsnummer zu.

Art. 19a Kennzeichnung von Bienenständen und Meldung des Verstellens

1 Bienenstände sind von aussen gut sichtbar mit der kantonalen Identifikationsnummer zu kennzeichnen.

2 Bevor Bienen in einen anderen Inspektionskreis verbracht werden, muss der Imker dies dem Bieneninspektor des alten sowie des neuen Standorts melden. Der Bieneninspektor des alten Standorts führt nötigenfalls eine Gesundheitskontrolle durch. Das Verstellen von Begattungseinheiten auf Belegstationen muss nicht gemeldet werden.

Art. 20

1 Eine Bestandeskontrolle hat zu führen:

b. wer Bienenvölker hält, kauft, verkauft oder verstellt.

2 In die Bestandeskontrolle sind alle Zu- und Abgänge einzutragen. Bei Bienen sind zusätzlich die Standorte der Völker und die Verstellaten festzuhalten.

3 Den Vollzugsorganen der Tierseuchen-, der Landwirtschafts-, der Tierschutz- und der Lebensmittelgesetzgebung ist auf Verlangen jederzeit Einsicht in die Bestandeskontrolle zu gewähren.

4 Die Bestandeskontrollen sind während drei Jahren aufzubewahren.

apisuisse - Erfassungsblatt zur Selbstkontrolle und Risikoanalyse von Betriebsweise und Hygiene

Erfassungsjahr: _____

Bienenhalter/In	
Name, Vorname	
Adresse, Ort	
Sektion	

Varroa- und Wachsmottenbekämpfung, Wabenbau

Mit welchen Mitteln wurde in den letzten drei Jahren die Varroabekämpfung durchgeführt?
Mit welchen Mitteln wurde in den letzten fünf Jahren die Wachsmottenbekämpfung durchgeführt?

Wenn zur Wachsmottenbekämpfung Mottenkugeln eingesetzt wurden: Wurden <i>sämtliche</i> Honigwaben ersetzt?	ja/nein
Werden bebrütete Honigwaben verwendet?	
Werden die Brutwaben in einem regelmässigen Turnus ersetzt? (max. 4 Jahre im Volk)	

Fütterung

Wurde im Frühjahr flüssig gefüttert?	ja/nein
Wurde eine flüssige Zwischentrachtfütterung durchgeführt?	
Wenn ja, wurden die Honigwaben entfernt?	
Wie lange wurde nach der Fütterung mit dem Aufsetzen zugewartet?	Tage

Seuchen

Wurde im Betrieb schon einmal Sauerbrut festgestellt?	ja/nein	
Wenn ja,	wann?	wo?
Wurde im Betrieb schon einmal Faulbrut festgestellt?		
Wenn ja,	wann?	wo?

Betriebs- und Lagerraum, Honigernte

ja/nein

Ist der Schleuderraum sauber, bienendicht und frei von Fremdgerüchen?		
Kann er mit Trinkwasser gereinigt werden?		
Aus welchem Material besteht die Honigschleuder?		
Aus welchem Material bestehen die Abfüllbehälter?		
Aus welchem Material bestehen die Honigkessel?		
Wurden Waben geschleudert, die teilweise Brut enthielten?		
Wie wurde entdeckelt?		
Ist der Lagerraum dunkel, trocken, kühl und frei von Fremdgerüchen?		

Honigverflüssigung, Etikettierung

ja/nein

Wird der Honig allenfalls mit einer Wärmebehandlung verflüssigt?		
Wenn ja, wie:		
Melitherm		
Wärmeschränk nicht über 3 Tage und max. 40 Grad C		
Wie wird dabei die Temperatur kontrolliert?		
Entspricht die Etikette der Lebensmittelverordnung (LMV)?		
Bis wann soll der Honig mindestens haltbar sein (Jahr)?		

Honigzukauf

ja/nein

Wurde Honig zugekauft?		
Liegt für den zugekauften Honig ein Laborbericht und eine Pollenanalyse vor?		
Ist der Imker, von dem der Honig stammt, bekannt und liegt eine Rechnung vor?		
Wurde zugekaufter Honig mit einer eigenen Warenlos-Nummer versehen?		

Reglemente, Betriebskontrolle

ja/nein

Ich imkere unter dem Reglement des goldenen Honig-Qualitätssiegels von apisuisse.		
Ich habe das apisuisse-Reglement (vormals VSBV) für Qualitätshonig zur Kenntnis genommen.		
Wann wurde die letzte Betriebskontrolle gemacht?		
Ich gewähre dem Betriebsprüfer (Honigkontrolleur) Zugang zu sämtlichen Bienenständen, Betriebs-, Verarbeitungs- und Lagerräumen.		

Kontrolle durch die Kant. Lebensmittelkontrollen

Von dieser Selbstkontrolle muss jederzeit auf Verlangen eine Kopie ausgefüllt und unterschrieben der Kant. Lebensmittelkontrolle ausgehändigt werden. Dies wird vom Lebensmittelgesetz seit 1995 vorgeschrieben.

Ort, Datum	
Unterschrift Produzent	

Weiterbildung

[illegible]

Varroazählung

[illegible]



Varroa Behandlungsjournal für das Jahr _____

Bienenhalter/In: _____ Bienenstand / Kant. Nr.: _____

Behandlungs- beginn	Behandlungs- ende	Volk / Stand Nr.	Handelsname des Tierarzneimittels, Applikationsart, ggf. Dispenser	Dosierung	Art der Behandlung (Sommer-, Winter-, Schwarm-, oder Notbehandlung)	Anwendung vor der letzten Honigernte (ja/nein)?*	Bezugsquelle des Tierarzneimittels	Bemerkung
20.07.2022	30.07.2022	Nr.2515 Wald	Formivar 60% ad us. vet., Lösung; Verdunstung; Liebig-Dispenser	je 100 ml	1. Sommerbehandlung	ja	Name Online-Shop	

Beispiel

* Bei einer Anwendung vor der letzten Honigernte des Kalenderjahres sind **Einschränkungen in der Arzneimittel-Information betreffend Freigabe des Honigs als Lebensmittel** zu beachten, der Honig aus dem entsprechenden Kalenderjahr darf i.d.R. nicht in Verkehr gebracht werden.

Behandlungs- beginn	Behandlungs- ende	Volk / Stand Nr.	Handelsname des Tierarzneimittels, Applikationsart, ggf. Dispenser	Dosierung	Art der Behandlung (Sommer-, Winter-, Schwarm-, oder Notbehandlung)	Anwendung vor der letzten Honigernte (ja/nein) *	Bezugsquelle des Tierarzneimittels	Bemerkung

* Bei einer Anwendung vor der letzten Honigernte des Kalenderjahres sind **Einschränkungen in der Arzneimittel-Information betreffend Freigabe des Honigs als Lebensmittel** zu beachten, der Honig aus dem entsprechenden Kalenderjahr darf i.d.R. nicht in Verkehr gebracht werden.

Inventarliste für Tierarzneimittel der Bienenstände: _____

Beispiel

Beispiel

Eingangsdatum des Tierarzneimittels	Handelsname des Tierarzneimittels	Menge in Konfektions-einheiten (ml, g, ...)	Bezugsquelle	Datum der Rückgabe / Entsorgung	Art der Entsorgung / Entsorgungsstelle *	Rückgabe-Menge / entsorgte Menge (ml, g, ...)
01.03.2022	VarroxaI ad us. vet.	Dose mit 75 g Oxalsäuredihydrat	Imkereifachgeschäft (Name)	01.12.2022	Dorfapotheke XY in Dorf	20 g
02.04.2022	Bayvarol ad us. vet., Strip	1 Schachtel (à 5 Beutel)	Imkereifachgeschäft (Name)	10.09.2022	Zurück an Bezugsquelle geschickt	4 Beutel (gebraucht); 1 Beuten (verfallen)

* Sofern in der Arzneimittel-Information nicht anders festgehalten, sind Arzneimittel als Sonderabfall und damit nicht über das Abwasser oder den Haushaltsabfall zu entsorgen.

Honigernte

Datum	Sorte	Losnummer	Menge kg	Wasser %	Sensorik	Honigtypisch		Bemerkungen
						Ja	Nein	
					Geruch	☐	☐	
					Geschmack	☐	☐	
					Geruch	☐	☐	
					Geschmack	☐	☐	
					Geruch	☐	☐	
					Geschmack	☐	☐	
					Geruch	☐	☐	
					Geschmack	☐	☐	
					Geruch	☐	☐	
					Geschmack	☐	☐	
					Geruch	☐	☐	
					Geschmack	☐	☐	
					Geruch	☐	☐	
					Geschmack	☐	☐	
					Geruch	☐	☐	
					Geschmack	☐	☐	
					Geruch	☐	☐	
					Geschmack	☐	☐	
					Geruch	☐	☐	
					Geschmack	☐	☐	
					Geruch	☐	☐	
					Geschmack	☐	☐	
					Geruch	☐	☐	
					Geschmack	☐	☐	

Datum: Unterschrift:

Wabenhonig

Waben- oder Scheibenhonig ist eine hervorragende Spezialität. Wabenhonig sollte aber nur aus Imkereien stammen, die garantieren können, dass im Wachs keine Rückstände von Tierarzneimitteln enthalten sind. Die Bienen sollten die Wabenstücke in Naturbau errichten, denn ohne die harte Mittelwand kann das gesamte Wachs mitverzehrt werden.

Produktion

Für Wabenhonig muss die Tracht vielfältig und stark sein, dann sind volle Kassetten und Rähmchen zu erwarten. Die Produktion ist in Kassetten am erfolgreichsten.

Es werden immer neue Rähmchen ohne Draht verwendet. Der Leitstreifen misst max. 1cm. Es sollte nur Abdeckungswachs aus dem eigenen Kreislauf verwendet werden. Dadurch vermeidet man Rückstände.



Lagerung

Die Lagerung von Wabenhonig ist im Tiefkühler empfohlen. So bleibt er am längsten frisch und kristallisiert nicht in den Zellen.

Deklaration

Wabenhonig, Scheibenhonig oder Honig mit Wachsteilen drin muss als solcher beschriftet sein. Ansonsten gelten die üblichen Regeln der Verordnungen, siehe auch „Honig korrekt etikettieren“.

Kassetten

Für Wabenhonig in Kassetten sind Rähmchen aus Holz und Verpackungen aus Karton/Papier mit wenig Plastik empfohlen. Dadurch ist alles kompostierbar und ökologisch vertretbar. In der Schweiz sind verschiedene nachhaltige Produkte im Handel erhältlich.



Quelle

Schweizerisches Bienenbuch, Band 4, Bienenprodukte und Apitherapie

Lagerung, Kristallisation und Verflüssigung des Honigs

1. Honiglagerung

Honig ist ohne grosse Qualitätseinbussen mehrere Jahre haltbar, wenn er richtig gelagert wird:

- lebensmittelechtes und sauberes Gefäss, luftdicht verschlossen
- kühl: 10 bis maximal 15 °C
- möglichst geringe Temperaturschwankungen während des ganzen Jahres
- trocken: maximal 60 Prozent Luftfeuchtigkeit
- dunkel

Wärmeschäden

Die Enzymaktivität (Saccharase und Diastase), sowie der Hydroxymethylfurfural (HMF) Gehalt sind ein Mass für die Naturbelassenheit des Honigs. Das HMF ist ein Zuckerabbaustoff. Bei zu hoher oder zu langer Erwärmung sowie bei Lagerung des Honigs sinkt die Enzymaktivität des Honigs und sein HMF-Gehalt steigt (siehe Tabelle). Die Invertase ist viel wärmeempfindlicher als die Diastase. Der pH-Wert spielt auch eine Rolle für die HMF-Bildung. Bei den saureren Blütenhonigen ist die HMF-Bildung schneller als bei den weniger sauren Waldhonigen. Auch die Aktivität der hitzelabilen Inhibine (Glukose Oxidase) nimmt mit der Lagerung ab (siehe Abschnitt Heileigenschaften).

Zerstörung von Enzymen und Bildung von HMF bei der Lagerung von Honig

Lagerungs- temperatur °C	Zeit für die Bindung von 40mg HMF/kg	Halbwertszeit* Diastase	Halbwertszeit* Invertase
10	10–20 Jahre	35 Jahre	26 Jahre
20	2–4 Jahre	4 Jahre	2 Jahre
30	0,5–1 Jahr	200 Tage	83 Tage
40	1–2 Monate	31 Tage	9,6 Tage
50	5–10 Tage	5,4 Tage	1,3 Tage
60	1–2 Tage	1 Tag	4,7 Stunden
70	6–20 Stunden	5,3 Stunden	47 Minuten

* Halbwertszeit: Zeit für die Abnahme der Enzymaktivität um 50 Prozent.

Das Lebensmittelgesetz (VLtH Anhang 7, Art 3.6) verlangt einen Hydroxymethylfurfuralgehalt (HMF), bestimmt nach Behandlung und Mischung, von höchstens 40 mg/kg (Ausnahme Backhonig). Das apisuisse Honigreglement zum Goldsiegel lässt nur 15 mg/kg zu.

Aufnahme von Luftfeuchtigkeit

Da der Honig hygroskopisch ist, nimmt er aus der Luft Feuchtigkeit auf, wenn diese erhöht ist (mehr als 60 %). Hat der Raum erhöhte Luftfeuchtigkeit, was bei den meisten Kellern anzunehmen ist, müssen die Honigbehälter luft- und wasserdicht sein. Beim Stapeln von Lagerkesseln sind Zwischenbretter oder -leisten zu verwenden.



apisuisse

Veränderung der Honigfarbe

Drei Proben des gleichen Rapshonigs wurden unter verschiedenen Bedingungen gelagert.

Honig links, bei Licht und Zimmertemperatur

Honig Mitte: im Dunkeln bei Zimmertemperatur

Honig rechts: im Dunkeln bei 15° C



Fazit: Die Honigfarbe wird dunkler, wenn Honig in der Wärme und bei Licht gelagert wird.

Lagerbehälter und Verpackungen

Die Behälter müssen vor allem luft- und wasserdicht sein, damit keine Luftfeuchtigkeit in den Honig eindringen kann.

Gut geeignet für die Lagerung sind Kessel und Behälter aus Chromstahl und lebensmittelechtem Kunststoff.

Bei den Konsumentenverpackungen eignen sich am besten Gläser. Die Gewinde der Gläser sowie die Deckel sind vorgängig auf Unversehrtheit zu prüfen. Idealerweise kommen nur neue Deckel zum Einsatz.

Gärung

Erhöhter Wassergehalt fördert die Gärung (Fermentation). Auf der Honigoberfläche entstehen Luftblasen. Zwischen Honig und Deckel bildet sich ein Überdruck, der beim Öffnen des Gefäßes deutlich hörbar entweicht. Gärerender Honig riecht sauer. Da lebende Hefezellen Durchfall erzeugen, soll gärerender Honig nur erhitzt, als Backhonig, verzehrt werden. Auch Bienen dürfen keinen gärenden Honig erhalten, weil sie davon ebenfalls Durchfall bekommen.



2. Honigkristallisation

Die Honigkristallisation ist ein natürlicher Prozess. Dieser hängt von einigen Faktoren ab.

Zuckergehalt

Je höher der Glukosegehalt, desto schneller die Kristallisation. Honige mit mehr als 28 % Glukose kristallisieren schnell aus. Honigtauhonige mit mehr als 10 % Melezitose kristallisieren zu sogenanntem Zementhonig aus.

Temperatur

Die optimale Temperatur für die Honigkristallisation liegt zwischen 10 °C und 18 °C. Als optimal für die Kristallisation wird eine konstante Temperatur von 14 °C angesehen.

Bei tiefen Temperaturen wird die Kristallisation verlangsamt. Im Tiefkühlfach bleibt der Honig längere Zeit flüssig. Sehr schnell kristallisierende Honige wie der Rapshonig kristallisieren aber feinkristallin aus.

Bei höheren Temperaturen (mehr als 25 °C) wird die Kristallisation verlangsamt. Bei diesen Temperaturen kristallisiert der Honig grobkristallin aus.

Wassergehalt

Honige mit einem Wassergehalt zwischen 15 % und 18 % kristallisieren optimal aus. Honige mit weniger und mehr Wasser kristallisieren langsamer aus. Feine und streichfähige Honige haben einen Wassergehalt zwischen 17 % und 18 %, Honige mit weniger Wasser haben eine härtere Kristallisation, während diejenigen mit mehr als 18 % weicher bleiben.

Gelenkte Kristallisation, Cremehonig

Honigdegustationen zeigen, dass cremiger, feinkristalliner und streichfähiger Honig von Konsumenten/-innen bevorzugt wird. Es gibt zwei Möglichkeiten, die Kristallisation vorteilhaft zu beeinflussen: rühren und impfen.

a) Rühren

Das Grundprinzip sieht so aus: Bereits kurz nach der Ernte kann in die Kristallisation eingegriffen werden. Nach dem Abschäumen wird der Honig mit einem dreikantigen Buchenholzstab umgerührt (das saubere Werkzeug darf nur zu diesem Zweck verwendet werden). Wenn mit einer Stabkante der Gefässwand entlanggefahren wird, lösen sich die ersten Glucosekristalle. Diese werden durch das weitere Rühren gleichmässig im Honig verteilt – ohne Einarbeiten von Luft. Dadurch nehmen Geschwindigkeit und Feinheit der Kristallisation zu. Die Kristalle haben keine Zeit, zu groben Kristallansammlungen anzuwachsen. Vorteilhaft ist es, wenn der Honig bei optimaler Temperatur (14–15 °C) gelagert und täglich mindestens einmal für 10 bis 15 Minuten gerührt wird, bis er trübe und cremig wird.

Kurz bevor der Honig steif ist, muss er abgefüllt werden. Anschliessend kristallisiert er fein aus und bleibt streichfähig. Das Rühren von Hand ist anstrengend. Es gibt Rührgeräte, die diese Arbeit übernehmen können

b) Impfen

Geimpfter Honig kristallisiert noch feiner und cremiger aus als bloss gerührter Honig. Dazu werden 5 bis 10 Prozent feinkristalliner Honig (« Starter») zugegeben und umgerührt. Eine Raumtemperatur von 25–27 °C erleichtert das Einrühren des « Starters». Anschliessend wird der Honig in einem kühlen Raum bei 14–15 °C gelagert. Die tiefe Temperatur beschleunigt die Kristallisation. Täglich muss einmal bis mehrmals während einigen Minuten gerührt werden – so lange, bis der trübe Honig gerade noch abfliesst und abgefüllt werden kann.

Der richtige Zeitpunkt zum Abfüllen des Honigs lässt sich testen: Man lässt etwas Honig in einem Glas über Nacht stehen; am Morgen sollte der Honig homogen sein. Zieht man mit einem Löffel eine Rinne durch den cremigen Honig, schliesst sich die Rinne nur langsam.



Abfüllbereiter Cremehonig

Motorbetriebenes
Rührgerät



Kristallisationsfehler

a) Blütenbildung

Bei besonders trockenen Honigen kann Blütenbildung auftreten. Wenn die Glucose in wasser- armem Honig kristallisiert, entstehen zwischen Glaswand und Honig feinste Hohlräume, in die Luft eindringt. Die Lichtbrechung zwischen Kristallen und Luft bewirkt die weissliche Färbung. Blütenbildung ist also ein natürlicher Prozess, der die Honigqualität nicht beeinträchtigt, sie ist vielmehr ein Qualitätsmerkmal.



Durch gelenkte Kandierung und Lagerung bei konstanter Temperatur um 14° C kann man die Blütenbildung vermeiden.

b) Grobe Kristallisation



Langsam kristallisierender oder erhitzter Honig kristallisiert grob aus. Durch gelenkte Kristallisation kann dies vermieden werden.

c) Phasentrennung

Wasserreiche Honige kristallisieren oft in 2 Phasen. Die obere Phase enthält mehr Wasser als die untere und dort können sich Hefen vermehren und den Honig zur Gärung bringen.



3. Honigverflüssigung

Honig ohne Qualitätsverluste zu verflüssigen, ist keine einfache Aufgabe. Dies liegt daran, dass Honig die Wärme schlecht leitet und daher viel Wärme braucht, um flüssig zu werden. Honig soll möglichst kurz und nicht über 40 °C erwärmt werden. Höhere Temperaturen sind nur dann vertretbar, wenn der Honig diesen sehr kurz ausgesetzt ist und anschliessend schnell wieder abgekühlt wird. Daher eignet sich das Gerät «Melitherm» am besten zur Verflüssigung von Honig. Bei anderen Methoden wie Wasserbad, Luftbad, Wärmeplatten oder Tauchheizgitter dauert die vollständige Verflüssigung länger. Dies hat einen hohen Energieaufwand zur Folge und kann den Honig schädigen (Tabelle). Um örtliche Überhitzungen am Gefässboden oder -rand zu vermeiden, muss der Honig beim Erwärmen ständig gerührt und temperaturüberwacht werden (max. 40 °C). Zudem ist schnelles Abkühlen erforderlich.

a) Wasserbad

Das Wasserbad ist die kostengünstigste Methode mit geringstem Energieaufwand. Es ist für kleine Gebinde (0,5–25 kg) empfehlenswert.

b) Thermoschrank

Die Verflüssigung in einem isolierten Kasten mit Heizung (Luftbad) ist die energieaufwendigste Methode, da Wärme schlecht von Luft auf Honig übertragen wird. Es dauert je nach Gebindegrösse sehr lange, bis der Honig flüssig wird

Achtung:

Der HMF-Gehalt steigt mit der Dauer der Erwärmung.
Hohe Temperaturen zerstören die Inhibinwirkung des Honigs.

Verbleibende Inhibinwirkung nach 15 Minuten Erhitzung auf 70 °C

	von Nicht-Peroxid-Inhibinen	von Wasserstoffperoxid
Blütenhonig	86 %	8 %
Waldhonig	94 %	78 %

Quelle

Schweizerisches Bienenbuch, Band 4, Bienenprodukte und Apitherapie

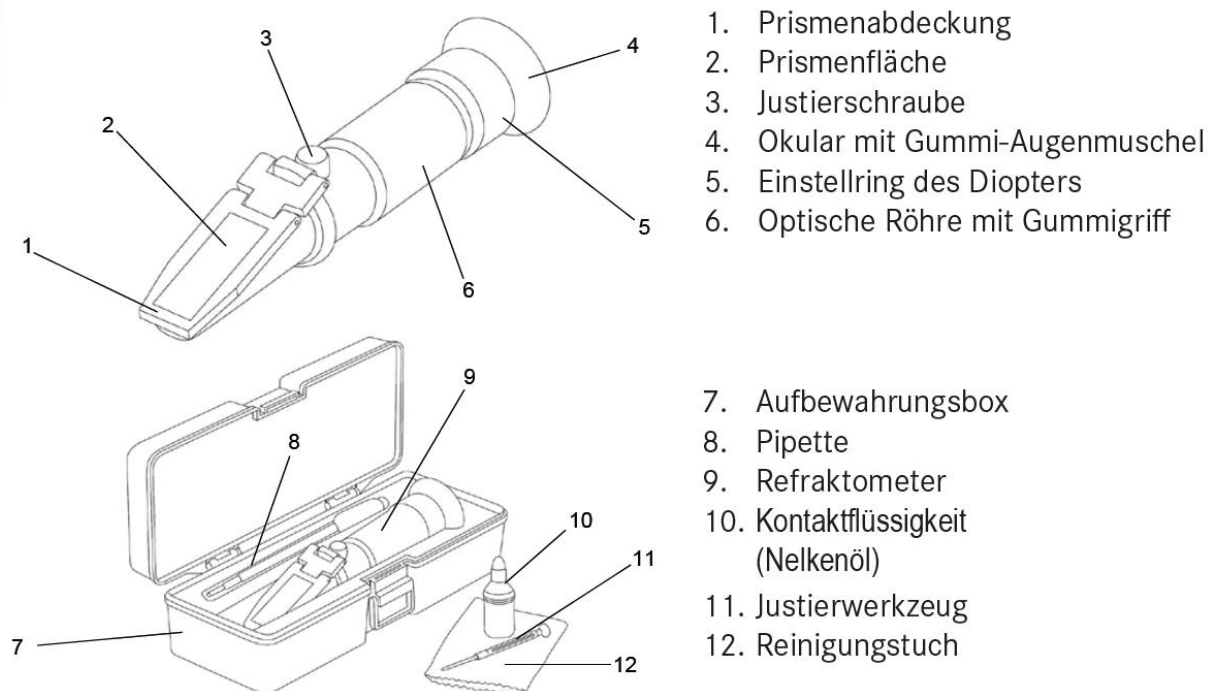


Anleitung analoges Handrefraktometer

Anwendungsbereich:

Das Gerät hat zur Messung des Wassergehalts im Honig einen Messbereich von 12 – 30 % sowie eine automatische Temperaturkompensation im Bereich von 10 – 30° C (ATC).

Aufbau des Gerätes



Messvorbereitung

a) Refraktometer kalibrieren bei 20°C:

- Das Okular (5) gegen eine helle Lichtquelle einstellen. Skala muss scharf erscheinen.
- Prismenabdeckung (2) und deren Unterseite (1) mit weichem Tuch (12) oder Papier sorgfältig reinigen und trockenreiben, ev. mit Wasser oder Alkohol anfeuchten.
- Die polierte Fläche des Kalibrierblocks (nicht im Bild) mit Kontaktflüssigkeit (10) oder Referenzhonig befeuchten und den Block mit der feuchten Fläche auf die Prismenfläche (2) legen.
- Die Prismenabdeckung (1) andrücken, so dass die Kalibrierblockfläche gut benetzt ist und keine Luftblasen eingeschlossen sind.
- Nach 30 Sekunden die Hell-Dunkel-Grenzlinie auf der sichtbaren Skala mit dem Justierwerkzeug (11) durch Drehen der Justierschraube (3) auf den Wert auf der Kontaktflüssigkeit (19.6 % beim Kern ORA 6HA) oder dem Referenzhonig einstellen.
- Prismenabdeckung und Prismenoberfläche reinigen.

b) Honig vorbereiten

- Der zu bestimmende Honig muss flüssig und kristallfrei sein.
- Allenfalls den Honig luftdicht verschlossen in einem Glas im Wärmeschränk oder Wasserbad verflüssigen und anschliessend auf 20° C abkühlen lassen (Glas verschlossen auf den Kopf stellen).

Messvorgang

- Die Prismenabdeckung anheben, mit Pipette (8) einige Tropfen Honig aufbringen, die Abdeckung schliessen und andrücken.
Wichtig ist eine gleichmässige Honigverteilung ohne Luftblasen auf der gesamten Prismenfläche!
- Das Gerät waagrecht halten und nach ca. 30 Sekunden die Messung vornehmen.
- Das Okular gegen eine helle Lichtquelle richten (allenfalls scharfstellen) und auf der Messskala den Messwert (Hell-Dunkel-Grenzlinie) ablesen.
- Prismenabdeckung und Prismenoberfläche sorgfältig reinigen.

Hinweise

- Nebst der beschriebenen Reinigung ist das Handrefraktometer wartungsfrei.
- Der Kalibrierblock verhindert den Kontakt von Nelkenöl mit der Prismenabdeckung, was zu Trübung, jedoch keiner Beeinträchtigung der Messung führen würde.
- Prismenabdeckung und Prismenoberfläche nie mit harten Gegenständen aus Kunststoff, Glas, Metall, Holz o. ä. berühren. Harte Gegenstände können das relativ weiche Material beschädigen, was zu Messfehlern führt.
- Die Reinigung jeweils direkt vor und nach jedem Gebrauch des Refraktometers durchführen, um die Lebensdauer des Refraktometers zu maximieren und die Messergebnisse zu optimieren.



Reglement zur Individualmarke Honig-Qualitätssiegel apisuisse Ausgabe 2024



Reglement zum Honig-Qualitätssiegel apisuisse

Im Reglement wird der Einfachheit halber nur die männliche Form verwendet. Die weibliche Form ist selbstverständlich immer miteingeschlossen.

1. Ziel und Zweck

Der Verband der schweizerischen Bienenzüchtervereine apisuisse fördert die Gewinnung und den Verkauf von einwandfreiem, kontrolliertem Schweizer Bienenhonig. Die anerkannte Individualmarke apisuisse-Qualitätssiegel für Schweizer Honig soll diesem Ziel dienen. Zweck dieses Reglements ist es, die objektiv überprüfbaren Regeln für das Honig-Qualitätssiegel apisuisse festzulegen.

Inhaber der Marke ist apisuisse, c/o Geschäftsstelle Bienen Schweiz, Jakob Signer-Strasse 4, 9050 Appenzell.

Zu den konkreten Zielen gehören:

- Anerkannte Qualitätskriterien festzulegen, die einen deutlichen Mehrwert des mit dem Qualitätssiegel apisuisse ausgezeichneten Honigs gegenüber anderen Honigen gewährleisten.
- Sicherstellung einer qualitätsbezogenen und dokumentierten Betriebsweise, die in wichtigen Kriterien über dem gesetzlichen Standard liegt.
- Sicherstellen, dass sowohl die Produktion als auch die Qualität des Honigs den Anforderungen dieses Reglements entsprechen.

2. Marktunterstützung durch apisuisse

Zur Verkaufsförderung des mit dem Schweizer Qualitätssiegel apisuisse ausgezeichneten Honigs plant und agiert apisuisse im Schweizer Honigmarkt. Dazu gehören insbesondere:

- Die Erarbeitung und Aktualisierung eines mittelfristigen Marketingplanes.
- Aktionen und Werbemassnahmen zur Förderung und Stärkung des apisuisse-Qualitätssiegels.

3. Honiganalysen als Dienstleistung

apisuisse fördert die freiwillige individuelle Analyse von Honigen durch administrative Hilfen, Vereinfachungen und Unterstützungen und erlässt die nötigen Weisungen.

4. Definition des Qualitätssiegels

apisuisse führt ein Qualitätssiegel für Honig. Nur Mitglieder von apisuisse und seinen Landesverbänden angeschlossenen Sektionen können an diesem Qualitätsprogramm teilnehmen. Sie verpflichten sich, die besonderen Qualitätsanforderungen an Produktion und Produkt einzuhalten und sind berechtigt, das Qualitätssiegel zu verwenden. Das Qualitätssiegel bürgt für eine qualitätsbezogene und dokumentierte Betriebsweise.

Sowohl für das Endprodukt als auch für die Betriebsweise gelten in wichtigen Bereichen

strengere Bestimmungen, als dies gesetzlich vorgeschrieben ist. Sie sollen sicherstellen, dass qualitativ hochstehende Schweizer Bienenprodukte auf natürliche und hygienische Weise und mit voller Verantwortung für die fachgerechte Pflege und Gesunderhaltung der Bienen erzeugt werden.

5. Regeln für die Betriebsweise

Es sind folgende Regeln für die Betriebsweise einzuhalten:

- a) Der Standort berücksichtigt die Bedürfnisse der Bienen und liegt innerhalb der Schweizer und Liechtensteinischen Grenzen.
- b) Für die Bienengesundheit wird Vorbeugen und Krankheitsbekämpfung mit sorgfältig geplanten imkerlichen Massnahmen betrieben. Medikamentöse Futterzusätze und Bekämpfungsmittel gegen Bienenschädlinge dürfen nur angewendet werden, soweit diese vom Bienengesundheitsdienst und dem Zentrum für Bienenforschung empfohlen sind (siehe Empfehlungsliste der Imkereipräparate auf www.bienen.ch).
- c) Der Imker ist verantwortlich, dass kein Futterzucker oder andere Zusatzstoffe wie Bäckerhefe in den Honig gelangen. Die Fütterung von zuckerhaltigem Futter ist grundsätzlich auf die Wintereinfütterung beschränkt sowie auf die Entwicklung von Jungvölkern und Pflegevölkern in der Königinnenzucht. In Trachtlücken wird Honig als Futter belassen und Flüssigfütterung/Futtermehl nur in Ausnahmefällen gegeben mit einer Absetzfrist von zwei Wochen. Die Fütterung muss bezüglich Verabreichungsdatum, Menge und letzter Aufnahme des Futters dokumentiert werden.
- d) Die Honigschleuderung und –bearbeitung erfolgt in geruchsneutralen, bienendichten Räumen und mit hygienisch einwandfreien Geräten sowie Kleidung. Es werden keine Waben geschleudert, die neben Honig auch Brut enthalten. Bei der Schleuderung darf der Honig auf höchstens 35° C erwärmt werden.
- e) Der Imker sorgt für eine regelmässige Erneuerung des Wabenbaues. Brutwaben werden spätestens nach drei Jahren durch neue ersetzt. Im Durchschnitt müssen jährlich ein Drittel der Brutwaben ausgetauscht werden. Bebrütete Honigwaben müssen spätestens am Ende der Honigsaison ausgemustert oder können als Brutwaben verwendet werden.
- f) Der Imker verpflichtet sich, jährlich mindestens zwei fachliche Weiterbildungen zu besuchen und dokumentiert die Teilnahme.

6. Regeln für die Qualität des Honigs

Für die Qualität des Honigs gelten folgende Bedingungen:

- a) Der Honig wird erst geerntet, wenn er reif ist. Das heisst, er ist verdeckelt oder die Spritzprobe zeigt eindeutig, dass er nicht tropft.
- b) Der Wassergehalt wird refraktometrisch bestimmt und dokumentiert. Er darf 18,5 % nicht übersteigen.

- c) Der Honig wird sorgfältig behandelt und kühl, trocken und dunkel gelagert. Eine Lagertemperatur um 15 Grad ist anzustreben. Dadurch sollte der Hydroximethylfurfural (HMF)-Gehalt 15 mg/kg nicht übersteigen.
- d) Für die Lagerung werden nur lebensmittelechte Gebinde mit dem entsprechenden Label (Glas und Gabel) oder Edelstahlgebinde verwendet. 
- e) Der Honig gelangt unverfälscht und ohne Vermischung mit Ersatzstoffen oder Zusätzen zur Abfüllung. Die Vermischung mit fremdem Honig ist nur erlaubt, wenn derselbe ebenfalls berechtigt ist, das apisuisse-Qualitätssiegel zu tragen oder unter einem anderen, von apisuisse anerkannten Schweizer Label-Programm erzeugt wurde.
- f) Fremdpartikel im Honig werden durch ein Sieb oder Seihtuch von nicht unter 0,2 mm Maschenweite entfernt. Der Pollengehalt muss erhalten bleiben. Der Honig kommt geklärt und abgeschäumt in den Handel.
- g) Kristallisierter Honig kann durch kurzzeitiges Erwärmen bis höchstens 40° C oder durch das Durchlauf-Verflüssigungs-Verfahren (zum Beispiel Melitherm) verflüssigt werden.
- h) Die Sensorik des Honigs muss in Bezug auf Geruch, Geschmack und Aussehen einen einwandfreien Befund ergeben. Er darf keine Fremdgerüche wie beispielsweise Rauch aufweisen. Ebenso darf keine Gärung oder Phasentrennung vorliegen.
- i) Die Mindesthaltbarkeitsdauer von Siegelhonig ist auf maximal 3 Jahre nach Ende des Produktionsjahres zu beschränken.

7. Regeln für die Vermarktung des Honigs

Für die Vermarktung des Honigs gelten folgende Bedingungen:

Die Angaben auf der Etikette richten sich nach den gesetzlichen Bestimmungen (siehe auch Merkblatt "Honig korrekt etikettieren" auf www.bienen.ch). Die Angabe der Mindesthaltbarkeitsdauer gemäss Abschnitt 6.h) ist vorgeschrieben.

- a) Das apisuisse-Qualitätslabel muss vor dem Verkauf des Honigs händisch oder maschinell sichtbar angebracht werden (Varianten siehe Art. 4). Ein Erstöffnungsschutz ist zwingend.
- b) Wird Honig eines anderen Produzenten verkauft, so muss der andere Produzent deutlich auf der Etikette ersichtlich sein.
- c) Wird fremder Honig zugekauft, der mit der eigenen Etikette verkauft werden soll, so hat der Imker jederzeit auf Verlangen schriftliche Dokumente (Kopie der letzten Betriebsprüfung) vorzulegen, die beweisen, dass der Lieferant ebenfalls berechtigt ist, das apisuisse-Qualitätssiegel zu verwenden oder unter einem anderen, von apisuisse anerkannten Label-Programm erzeugt wurde. Auf dem Gebinde muss entweder der/die Produzent/in (Lieferant/in) oder der/die Abfüller/in (geprüfte/r Imker/in als Verkäufer/in) ersichtlich sein. Die Rückverfolgbarkeit des zugekauften Honigs muss sichergestellt sein.

8. Pflicht zur Dokumentation

Mindestens folgende Dokumente sind zu führen:

- Bestandeskontrolle
- Selbstkontroll-Formular apisuisse und dazugehörige Checkliste. Auf dem Formular werden auch die Inanspruchnahme von Beratung und die dazugehörige Weiterbildung eingetragen.

9. Honigproben

Der Imker stellt von jedem Warenlos eine Probe von mindestens 250 g im Originalgebinde mit vollständiger und korrekter Beschriftung an einem kühlen und dunklen Ort bis zum Ende der Haltbarkeitsgarantie als Rückstellmuster bereit. Die Honigproben sind dem Betriebsprüfer gegen Quittung auf Verlangen unentgeltlich zu übergeben und dienen einer allfälligen analytischen Kontrolle des Honigs. Die Quittung ist bei einer allfälligen Kontrolle durch den Lebensmittelinspektor/Kantonschemiker vorzuweisen.

10. Qualifikation

10.1 Qualifikation des Betriebes

Um erstmals die Berechtigung zur Verwendung des Qualitätssiegels zu erhalten, muss sich der Imker für die Kontrolle seines Betriebes anmelden. Vor der Kontrolle können mit dem Betriebsberater die Bedingungen besprochen werden, um die notwendigen Anpassungen abzuklären.

10.2. Erstkontrolle

Der Betriebsprüfer kontrolliert, ob die Bedingungen für die Vergabe des Qualitätssiegels erfüllt sind, indem er die Dokumente mit dem Imker bespricht und Stichproben zur Betriebsweise, zur Honigqualität und zur Vermarktung vornimmt. Er dokumentiert die Prüfung schriftlich. Kommt der Betriebsprüfer zum Schluss, dass der Betrieb die Bedingungen für die Vergabe des Qualitätssiegels erfüllt, so erhält der Imker eine Bescheinigung durch apisuisse.

10.3. Periodische Kontrollen

Der Betrieb wird aufgrund eines risikobasierten Konzeptes in unregelmässigen Abständen, jedoch mindestens einmal in vier Jahren durch den Betriebsprüfer kontrolliert.

11. Kontrollsystem

11.1. Betriebsprüfer

Die Betriebsprüfer werden durch apisuisse ausgebildet. Es handelt sich dabei um Fachpersonen für Bienenprodukte. Nur Personen, die diese Ausbildung erfolgreich bestanden haben oder eine andere gleichwertige Ausbildung vorweisen können, werden durch apisuisse anerkannt. Der Verband sorgt für deren regelmässige Weiterbildung. Diese führen in den Rayons der Sektionen unabhängige Betriebsprüfungen durch. Sie kennen die

gesetzlichen Vorschriften und die zusätzlichen Bedingungen dieses Reglements und sind fähig, die Qualitätskontrollen beim Honig vorzunehmen. Der für den Imker zuständige Betriebsberater darf nicht gleichzeitig dessen Betriebsprüfer sein.

11.2. Rechte und Pflichten des Betriebsprüfers

- a) Der Betriebsprüfer hat das Recht und die Pflicht, Stichproben zur Betriebsweise, zur Honigqualität und zur Vermarktung vorzunehmen. Dazu darf er in Begleitung des Imkers alle Teile des Betriebes betreten und einsehen. Der Betriebsprüfer prüft, ob der Betrieb über das apisuisse-Selbstkontrollsystem verfügt und die Dokumentationspflichten erfüllt sind.
- b) Der Betriebsprüfer bestimmt den Turnus der Betriebsprüfungen gestützt auf Analysen und Kontrollbefunde.
- c) Der Betriebsprüfer zieht die durch ihn nach dem Zufallsprinzip ausgewählten Honigproben ein und leitet sie zur analytischen Bestimmung an den entsprechenden Landesverband weiter.
- d) Aufgrund der Betriebskontrolle stellt der Betriebsprüfer das Resultat fest:
 - Die Kontrolle wurde bestanden und der Betrieb ist berechtigt, das Qualitätssiegel zu führen.
 - Die Kontrolle hat leichte Mängel ergeben. Für die Behebung wird eine Nachfrist eingeräumt, der Betrieb wird unter Vorbehalt der Mängelbehebung berechtigt, das Qualitätssiegel zu führen.
 - Die Kontrolle hat schwerwiegende Mängel ergeben. Bis zur Behebung darf der Betrieb das Qualitätssiegel nicht führen, beziehungsweise weiterführen. Es sind alle bereits angebrachten Siegel durch den Imker zu entfernen und der Betriebsprüfer hat die restlichen, nicht verwendeten Siegel einzuziehen.
- e) Der Betriebsprüfer informiert den zuständigen Landesverband über die vorgenommenen und bestandenen Prüfungen und leitet eine Kopie des Kontrollberichtes an den Verband weiter.
- f) Die Prüfungen des Betriebsprüfers und die dazu erstellten Dokumente sind vertraulich.

12. Sanktionen

- a) Bei Verfehlungen oder Verstößen gegen Bedingungen zur Verwendung des Qualitätssiegels sind folgende Massnahmen vorgesehen:
 - Schriftliche Verwarnung mit der Aufforderung, den bemängelten Sachverhalt innert Frist zu beheben.
 - Schriftlicher Verweis mit Nachfrist zur Besserung und mit kostenpflichtiger Nachkontrolle durch den Betriebsprüfer. Allenfalls werden Honig- oder Wachsanalysen auf Kosten des Imkers angeordnet.
 - Dem Betrieb wird die Verwendung des Qualitätssiegels aberkannt, und es wird eine Sperrfrist von bis zu zwei Jahren verfügt, während welcher der Imker aus dem Siegel-

programm ausgeschlossen bleibt. Nach der Sanierung und der verfügbaren Frist kann sich der Imker wieder zum Qualitätsprogramm anmelden. Die rechtsmissbräuchliche Verwendung des Qualitätssiegels kann zudem gerichtlich verfolgt werden.

- b) Wird durch eine Analyse festgestellt, dass wichtige Regeln des Honigreglements nicht eingehalten wurden, so hat der Imker die vollen Kosten für eine individuelle Analyse seiner Honigprobe und eine weitere Analyse zur Nachkontrolle bei der nächsten Ernte selbst zu tragen.
- c) Die Sanktionen werden durch den Honigobmann nach Meldung durch den Betriebsprüfer verhängt und können vom Imker innert 30 Tagen an die Honigkommission zur endgültigen Überprüfung weitergezogen werden.

13. Geltungsbereich

Das Reglement ist für die Mitgliederorganisationen der Landesverbände (Kantonverbände, Sektionen) verbindlich. Diese haben dafür zu sorgen, dass die Dienstleistungen und das Angebot zum Qualitätssiegel allen angeschlossenen Mitgliedern zur Verfügung stehen.

14. Delegiertenversammlung apisuisse

Die Delegiertenversammlung apisuisse hat die Oberaufsicht über dieses Reglement. Zu den Aufgaben gehören:

- Erlass der Weisungen zu diesem Honigreglement.
- Beschluss über das Aussehen und die Verwendung des Qualitätssiegels.
- Beschluss über das von der Honigkommission jährlich vorgelegte Programm zur Marktanalyse des Honigs, zu Marketingmassnahmen, zur Sicherung der Produktqualität und zur Überprüfung des Qualitätssystems.
- Beschluss über die regional durchzuführenden Aus- und Weiterbildungen der Betriebsprüfer.
- Berichterstattung über den Bereich Honig und Qualitätssiegel zuhanden der Delegiertenversammlungen der einzelnen Landesverbände.

15. Honigkommission

15.1. Zusammensetzung

Der Delegiertenrat apisuisse bestimmt den Vorsitzenden der Honigkommission. Die Kommission setzt sich aus vier bis sechs Obleuten der Honigregionen sowie einem oder mehreren verbandsexternen Experten zusammen. Ausser dem Vorsitzenden werden die Mitglieder durch die Zentralvorstände der Landesverbände für eine Amtsdauer von vier Jahren gewählt.

15.2. Aufgaben der Honigkommission

Die Honigkommission hat folgende Aufgaben und Kompetenzen:

- Jährliche Erarbeitung des Antrages an den Delegiertenrat betreffend Marktanalyse des

Honigs, Marketingmassnahmen sowie Sicherung der Produktequalität und Überprüfung des Qualitätssystems. Solche Massnahmen können Analysen, Betriebskontrollen oder Datenerhebungen umfassen.

- Überwachung des Systems bezüglich Qualitätssiegel apisuisse und Vorbereitung allfälliger Anpassungen von Reglementen und Weisungen.
- Organisation der Aus- und Weiterbildungsveranstaltungen für Honigobleute und Betriebsprüfer in Zusammenarbeit mit dem Leiter Ressort Bildung des jeweiligen Landesverbandes.
- Entscheid über Sanktionen der Honigobleute, wenn der Imker dagegen Einspruch erhebt.

15.3. Sitzungen der Honigkommission

Die Honigkommission tagt mindestens einmal jährlich im Herbst und wird vom Vorsitzenden einberufen. Die Sitzungen sind vertraulich und es wird Protokoll geführt. Die Kommission ist beschlussfähig, wenn mindestens die Hälfte der Mitglieder anwesend ist. Beschlüsse werden mit dem einfachen Mehr gefällt. Der Vorsitzende hat den Stichentscheid.

16. Honigregion

Als Honigregion wird ein Gebiet bezeichnet, das einen gemeinsamen Honigobmann bestimmt hat. In der Regel sind die Honigregionen mit dem Gebiet der Kantonalverbände deckungsgleich. Mehrere Kantone können sich jedoch zu einer Honigregion zusammenschliessen. Solche Zusammenschlüsse sind durch den Obmann der Leitung Ressort Honig des jeweiligen Landesverbandes bekannt zu geben.

17. Honigobleute

Die Honigobleute werden von den Kantonalverbänden, resp. von den Honigregionen bestimmt. Die Aufgabe der Honigobleute besteht in der Organisation und Oberaufsicht der Betriebskontrolle ihres Gebietes. Sie erlassen Sanktionen gegen fehlbare Imker, welche die Pflichten des Qualitätssiegels verletzen.

Die Honigobleute erstellen jährlich aufgrund der Meldungen der Betriebsprüfer einen Bericht über die Betriebskontrollen zuhanden der Leitung Ressort Honig des jeweiligen Landesverbandes.

18. Betriebsprüfung

Die Betriebsprüfung wird von der Sektion angeboten. Ihr steht der Betriebsprüfer vor. Die Sektionen können sich zu gemeinsamen Betriebsprüfungsregionen zusammenschliessen, die einen gemeinsamen Betriebsprüfer beauftragen. Der Betriebsprüfer arbeitet eng mit den Betriebsberatern zusammen, um eine einheitliche Anwendung der Qualitätsrichtlinien und der Weiterbildung der Imker zu gewährleisten.

Der Betriebsprüfer ist verantwortlich für die Durchführung der Betriebsprüfung bei den Imkern. Er erteilt die Berechtigung, das Qualitätssiegel zu benutzen.

Der Betriebsprüfer erstellt jährlich einen Bericht über die Betriebsprüfungen zuhanden des regionalen Honigobmannes.

19. Finanzierung

19.1. Einnahmen

Die Finanzierung der in diesem Reglement enthaltenen Dienstleistungen und des Systems des Qualitätssiegels werden über den Fonds für die Förderung der Honigqualität finanziert.

Der Fonds erhält seine Mittel aus:

- Einlagen aus den allgemeinen Mitteln der Landesverbände.
- Allfällige Subventionen durch öffentliche Körperschaften als Abgeltung für Beratungs- und Kontrollleistungen.
- Einnahmen aus dem Verkauf der Qualitätssiegel als Klebeetiketten und in Printversion.

19.2. Ausgaben

Die Ausgaben decken folgende Bereiche:

- Marketingmassnahmen zur Förderung des Absatzes von Schweizer Honig.
- Stärkung und Sicherung des Konsumentenvertrauens in das apisuisse-Qualitätssiegel
- Kosten für Kontrollmassnahmen zur Sicherung des Qualitätssystems.
Solche Massnahmen können u.a. Betriebskontrollen, Analysen von Honigen oder zusätzliche Datenerhebungen umfassen.
- Kosten für die Honigkontrolle.

20. Gerichtsstand

Gerichtsstand ist der Sitz von apisuisse.

21. Inkraftsetzung

Dieses Reglement tritt am 1. Juni 2024 in Kraft. Es ersetzt alle bisherigen Honigreglemente von apisuisse und der Landesverbände.

Honig korrekt etikettieren

Jede Imkerin und jeder Imker ist für eine korrekte Etikettierung des Produktes verantwortlich. Die obligatorischen Angaben sind an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und dauerhaft anzubringen. Sie dürfen nicht durch andere Angaben, durch Bildzeichen oder durch sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden. Abgesehen von der Sachbezeichnung müssen sich die Angaben nicht im unmittelbaren Sichtfeld befinden. In diesem Fall ist ein Hinweis, z.B. "siehe Deckel" anzubringen.

Obligatorische Angaben:

- **Sachbezeichnung** lautet: „Honig“. Sie erfolgt nach Art. 3 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.016) und Art. 98 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH, SR 817.022.108). Waben- oder Scheibenhonig sowie Honig mit Wabenteilen müssen als solche gekennzeichnet werden. Bezeichnungen, wie „Reiner“, „Naturbelassener“ oder „100% Natürlicher Honig“ sind irreführend, da Honig per Definition immer rein und naturbelassen sein muss.
- **Name und vollständige Adresse** des Honigproduzenten, des Abfüllers, des Verkäufers oder des Importeurs (Art. 3 LIV).
- **Produktionsland**, sofern dies nicht schon aus der Sachbezeichnung oder der Adresse ersichtlich ist; Beispiel: Schweizer Honig, Appenzeller Honig oder CH- vor Postleitzahl (Art. 15 LIV).
- **Nettogewicht**, z.B. 250 g, 500 g, 1 kg (Angaben gemäss Mengenangabeverordnung 941.204). Für die Angabe der Nettogewichte gelten Mindestgrössen für die Schrift: 1000 g Glas, 500 g Glas und 250 g Glas: 4mm und 50 bis 200 g Gläser: 3 mm.
- **Mindesthaltbarkeitsdatum**: Bei Honig typischerweise vermerkt mit dem Wortlaut "mindestens haltbar bis Ende", gefolgt von der Angabe von Monat und Jahr resp. des Jahres (z.B. „mindestens haltbar bis Ende Oktober 2023“ resp. "mindestens haltbar bis Ende 2023"); oder mit dem Wortlaut "mindestens haltbar bis", wenn der Tag, der Monat und das Jahr genannt wird (z.B. "mindestens haltbar bis 15.10.2023). Siehe Art. 13 und Anhang 8, LIV. Abkürzungen sind nicht erlaubt.
- **Warenlos** (Art. 19 und 20 LIV): Nach dem Buchstaben "L" eine Angabe oder eine Nummer anfügen, mit der die Gesamtheit der Einheiten eines Produktions- oder Abfüllloses des Honigs (z.B. Honigernte oder Abfüllcharge) bezeichnet ist; z.B.: L 120721Sc (Honigernte vom 12. Juli 2021 vom Bienenstandort Schwendi).

Zusätzliche, freiwillige Angaben:

- **Sachbezeichnung**: Anstelle von „Honig“ dürfen in bestimmten Fällen z.B. auch folgende Sachbezeichnungen verwendet werden: Blütenhonig, HonigtauHonig (Art. 98 VLtH und Anhang

7), wobei letztere Bezeichnung wenig gebraucht und meistens durch Waldhonig ersetzt wird (siehe dazu weiter unten).

- **Sorten-/trachtbezogene Angaben:** Bei der Angabe der Herkunft aus bestimmten Blüten oder Pflanzen, z.B. Lindenhonig, muss der Honig vorwiegend von diesen stammen (Art. 98 VLtH).
- **Geografische Bezeichnung:** Bei der Angabe von regionalen, territorialen oder topografischen Namen, z.B. Appenzeller Honig oder Fricktaler Honig, muss der Honig aus der genannten Region stammen und darf nicht mit Honig anderer Provenienzen gemischt sein (Art. 98 VLtH). Waldhonig als geographische (territoriale) Bezeichnung ist HonigtauHonig, der vollständig von Pflanzen aus Wäldern stammt. Der Honigtauanteil muss überwiegen.
- **Nährwertdeklaration** muss enthalten (Art. 21 ff LIV): Energiewert, Gehalt an Fett, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz (z.B.: 100 g enthalten: Energiewert: 1280 kJ (302 kcal), Fett: 0 g, Kohlenhydrate: 75 g, Eiweiss: 0.4 g, Salz: 0 g).
- **Nährwert- und / oder gesundheitsbezogene Anpreisungen** erfordern die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen gemäss Art. 29-35 LIV.
- **Das Hervorheben einer Kontrolle** (kontrolliert, geprüft) bedingt, dass der Honig einem Kontrollprogramm unterstellt ist, welches alle kritischen Aspekte der Produktion und Qualitätseigenschaften beinhaltet. Es muss eindeutig über die vorgeschriebenen Massnahmen im Rahmen der gesetzlichen Pflicht zur Selbstkontrolle (Art. 26 Lebensmittelgesetz LMG, SR 817.0) hinausgehen.

Verbotene Anpreisungen:

- Insbesondere Hinweise irgendwelcher Art, die dem Honig Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer Krankheit (z.B. Apitherapie) zuschreiben, sind verboten (Art. 12 Lebensmittel- und Gegenständeverordnung LGV, SR 817.02).
- Unberechtigte, nicht vorgesehene Anpreisungen und/oder unvollständige Angaben hinsichtlich des Mineralstoff- resp. Vitamingehalts, z.B. "Honig enthält Mineralstoffe und Vitamine", sind nicht erlaubt (Art. 29 und 30 LIV).
- Unvollständige Nährwertkennzeichnungen (z.B. nur Energiewert deklariert, ohne Angabe des Protein-, Kohlenhydrat- und Fettgehalts) sind nicht zulässig (Art. 222 LIV).

Januar 2023 / V 2301

Mögliche, korrekte Gestaltung - am Beispiel der Honigetikette BienenSchweiz:





Checkliste für die Betriebsprüfung

für das Honig-Qualitätssiegel-Programm apisuisse

Diese Checkliste ist von dem/der Betriebsprüfer/in zusammen mit dem/der Imker/in auszufüllen. Sie soll die heute anzuwendende, gute imkerliche Praxis widerspiegeln. Basis für die Betriebsprüfung ist das aktuelle Honigreglement von apisuisse.

Betriebsprüfung Datum: Sektion Nr.:

Angaben Imker/in

Vorname:

Name:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort:

Email:

Tel. oder Natel Nr.:

Anzahl Bienenvölker:

Honigertrag:

Angaben Betriebsprüfer/in

Vorname:

Name:

Art der Betriebsprüfung

☐ Neuzertifizierung

☐ periodische Kontrolle / Datum der letzten Kontrolle: _____

☐ Gutschein für Jungimker/in folgt

Keine Betriebsprüfung infolge

☐ Betriebsaufgabe

☐ Austritt aus Qualitätssiegel-Programm

☐ Imker/in verstorben

Die Berechtigung zum Bezug des Qualitätssiegels apisuisse wird

☐ vollumfänglich erteilt

☐ unter Vorbehalt erteilt (nicht erfüllte Punkte*)

☐ nicht erteilt

**Die Verantwortung der Nachkontrolle liegt beim/bei der Betriebsprüfer/in, die Kosten sind vollumfänglich durch den/die Imker/in zu tragen. Falls die Nachkontrolle negativ ausfällt, bitten wir um Bescheid per E-Mail.*

Der/die Imker/in verpflichtet sich, die Bestimmungen des Reglements zum Honig-Qualitätssiegel apisuisse einzuhalten. Er/Sie entrichtet dem/der Betriebsprüfer/in Fr. 30.- für die Kontrolle (Ausnahme bei Neuzertifizierung: Gutschein für Jungimker/in). Gegen den Entscheid des/r Betriebsprüfers/in kann der/die Imker/in innerhalb von 20 Tagen beim/bei der zuständigen Honigobmann/frau (siehe Imkerkalender) schriftlich Rekurs einreichen. Er/Sie sendet dazu eine Kopie seiner Checkliste. Der Rekurs enthält zudem eine Begründung und einen Antrag.

Der/die Imker/in erhält ein Doppel dieser Checkliste sowie ein aktuelles Honigreglement.

Unterschrift des/der Imkers/in

Unterschrift des/der Betriebsprüfers/in

Prüfpunkt	Prüfkriterium	Erfüllt	U. Vorbehalt erfüllt	Nicht erfüllt	Massnahmen/Bemerkungen	Termin
1.	Anforderungen Standort					
1.1	Nur Mitglieder einer Sektion von BienenSchweiz, SAR oder FTA können am apisuisse Goldsiegel Programm teilnehmen.	☐	☐	☐		
1.2	Alle Bienenstandorte liegen ganzjährig innerhalb der Schweizer und Liechtensteinischen Grenzen.	☐	☐	☐		
1.3	Die Ordnung am Standort ist gut. Es gibt keine für Bienen oder Schädlinge offen zugängliche Wabenteile oder Futterreste.	☐	☐	☐		
1.4	Leere Beuten sind gründlich gereinigt oder bienendicht verschlossen.	☐	☐	☐		
1.5	Für die Reinigung steht Wasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung.	☐	☐	☐		
2.	Fütterung					
2.1	In Trachtlücken wird genügend Honig als Futter belassen und Flüssigfütterung / Futterteig nur in Ausnahmefällen gegeben. Honigwaben dürfen erst zwei Wochen nach Beendigung der Futteraufnahme (flüssig und fest) wieder aufgesetzt werden. Davon ausgenommen ist die Fütterung mit Honig aus dem eigenen Betrieb.	☐	☐	☐		
2.2	Flüssigfütterung wird nur eingesetzt: - Zum Aufbau des Wintervorrates nach Entfernung der Honigaufsätze. - Für Jungvölker und Schwärme. - Für Pflegevölker in der Königinnenzucht. - Zum Überbrücken von Trachtlücken. Fütterung und Aufsetzen sind zu dokumentieren.	☐	☐	☐		
3.	Honiggewinnung, -verarbeitung und -lagerung					
3.1	Der Honig wird vor der Ernte auf Reife geprüft.	☐	☐	☐		
3.2	Die Honigernte weist einen Wassergehalt von max. 18.5% auf.	☐	☐	☐		
3.3	Es werden ausschliesslich Waben ohne Brut geschleudert.	☐	☐	☐		
3.4	Die Räume zur Honiggewinnung und -verarbeitung sind geruchsneutral und bienendicht und erlauben ein Arbeiten nach den Vorgaben der Schweizerischen Gesetzgebung. Die Kleidung ist in hygienisch einwandfreiem Zustand.	☐	☐	☐		
3.5	Geräte und Gefässe zur Honiggewinnung, -lagerung und -verarbeitung sind in einwandfreiem Zustand. Sie bestehen aus für Lebensmittel zugelassenen Materialien.	☐	☐	☐		
3.6	Nach der Ernte des Honigs und beim Schleuderprozess dürfen keine maschinellen Honig Trocknungsverfahren angewendet werden.	☐	☐	☐		
3.7	Die verwendete Siebung >0.2mm gewährleistet, dass der natürlich gesammelte Pollen restlos im Honig erhalten bleibt.	☐	☐	☐		
3.8	Der Honig wird so verarbeitet und gelagert, dass der Goldsiegel-Grenzwert von 15 mg HMF/ kg nicht überschritten wird.	☐	☐	☐		
3.9	Kristallisierter Honig wird schonend und unter 40 Grad C verflüssigt. Bei Anwendung des Durchlauf-Verflüssigungsverfahrens (z. B. Melli-therm) wird der Honig gemäss Temperaturvorgaben in der Betriebsanleitung verarbeitet.	☐	☐	☐		
3.10	Die Räume zur Honiglagerung sind frei von Schädlingen, kühl, dunkel, geruchsneutral und trocken. Eine Temperatur um 15°C wird angestrebt.	☐	☐	☐		
4.	Wabenbau/ -lager					
4.1	Mindestens ein Drittel aller Brutwaben werden jährlich erneuert oder die Völker werden periodisch auf Neubau gesetzt.	☐	☐	☐		
4.2	Honigwaben sind hell und weisen einen wachstypischen Geruch auf. Bebrütete Honigwaben werden spätestens am Ende der Saison ausgemustert.	☐	☐	☐		
4.3	Die Wabenlager sind sauber, geruchsneutral und frei von Schädlingen.	☐	☐	☐		
4.4	Die Vorratswaben enthalten kein verdorbenes Futter.	☐	☐	☐		

Prüfpunkt	Prüfkriterium	Erfüllt	U. Vorbehalt erfüllt	Nicht erfüllt	Massnahmen/Bemerkungen	Termin
5.	Tierverkehr und Tiergesundheit					
5.1	Das Bestandeskontrollblatt wird jedes Jahr geführt und kann vorgelegt werden.	☐	☐	☐		
5.2	In den Bienenvölkern und im Wabenlager werden ausschliesslich vom BGD und ZBF empfohlene Mittel eingesetzt. Das Lager der erlaubten Mittel ist sauber und geordnet.	☐	☐	☐		
6.	Deklaration und Dokumentationen					
6.1	Die Selbstkontrolle wird auf dem apisuisse-Formular oder im Imkerkalender geführt und wird während drei Jahren aufbewahrt.	☐	☐	☐		
6.2	Auf allen Gebinden, welche in den Verkehr gebracht werden, entspricht die Deklaration den gesetzlichen Vorschriften.	☐	☐	☐		
6.3	Auf allen Gebinden, welche in den Verkehr gebracht werden und die Anforderungen des apisuisse-Honigreglements erfüllen, ist das Goldsiegel vorhanden.	☐	☐	☐		
6.4	Die Abfüllgewichte sind korrekt ($\emptyset$ +/- 1.5%).	☐	☐	☐		
6.5	Die Mindesthaltbarkeitsdauer (maximal 3 Jahre nach Ende des Produktionsjahres) ist korrekt angegeben und dem Wassergehalt angepasst.	☐	☐	☐		
6.6	Die Rückstellmuster über den Zeitraum der Mindesthaltbarkeitsdauer sind vorhanden.	☐	☐	☐		
6.7	Wird Honig zwecks Vermarktung zugekauft, ist Lieferant/in, Menge und Siegelqualität dokumentiert. Eine Kopie der Checkliste der letzten Betriebsprüfung des/der Lieferanten/in liegt vor. Auf dem Verkaufsgebinde muss entweder der/die Produzent/in (Lieferant/in) oder der/die Abfüller/in (geprüfte/r Imker/in als Verkäufer/in) ersichtlich sein.	☐	☐	☐		
6.8	Mindestens zwei Weiterbildungen pro Jahr wurden besucht. Es gelten Veranstaltungen von apisuisse, apiservice, der Landesverbände, sowie der Sektionen und Kantonalverbände von BienenSchweiz, SAR, FTA.	☐	☐	☐		



In der Imkerei eingesetzte Substanzen: Empfehlung von BGD und ZBF

Zugelassene **Tierarzneimittel** zur Bekämpfung der Varroamilbe:

Wirkstoff	Präparat	ZulassungsinhaberIn	Empfehlung	Vorbehalt
Ameisensäure	Formivar 85%	Andermatt BioVet AG	✓	
Ameisensäure	Formivar 70%	Andermatt BioVet AG	✓	
Ameisensäure	Formivar 60%	Andermatt BioVet AG	✓	
Ameisensäure	Formicpro	Steinberg Pharma AG	✓	
Oxalsäure	Api-Bioxal, Pulver	API'GENEVE Sàrl	✓	
Oxalsäure	Oxuvor 5.7%	Andermatt BioVet AG	✓	nicht bei aufgesetztem Honigraum (Hinweis in Gebrauchsanweisung fehlt)
Oxalsäure	Varroxal	Andermatt BioVet AG	✓	
Thymol	Api Life Var	API'GENEVE Sàrl	✓	nur bei leichtem Befall
Thymol	Thymovar	Andermatt BioVet AG	✓	nur bei leichtem Befall
Flumethrin (synthetisch)	Bayvarol	Elanco Tiergesundheit AG	✗	

Folgende **Desinfektionsmittel** sind für den **Seuchenfall** zugelassen:

Desinfektionsmittel	Desinfektion von	Empfehlung	Vorbehalt
Virkon S	Sauerbrut	✓	
Aldekol DES aktiv*	Sauerbrut	✓	
Halades 01*	Sauer- und Faulbrut	✓	
Soda	Sauer- und Faulbrut	✓	
Natronlauge	Sauer- und Faulbrut	✓	stark ätzend, nur für geübte Anwender

* [Erwerbsbewilligung](#) erforderlich für Privatpersonen

Weitere in der Imkerei eingesetzte Substanzen:

Präparat/Wirkstoff	Zweck	Empfehlung	Vorbehalt
HalaApi 898	Reinigung (Kaltanwendung)	✓	
HalaApi 899	Reinigung (mit Maschine)	✓	
Soda (z.B. Apisoda)	Reinigung	✓	
Natronlauge	Reinigung	✓	stark ätzend, nur für geübte Anwender
Alkohol, ätherische Öle (auch für Smoker wie z.B. Apisolis)	Abwehrmittel	✗	
Abwehrspray (z.B. Bienen-Jet, Apifuge)	Abwehrmittel	✗	
Unbehandeltes Holz/Pflanzenprodukte zur Rauchproduktion	Abwehrmittel	✓	
Schwefeldioxid/Schwefel	Abtötung von Bienen	✓	



empfohlen



empfohlen, mit Vorbehalt



nicht empfohlen

(nicht erlaubt für Goldsiegel apisuisse)