

Auszug aus den Bio Suisse Richtlinien Teil V Kap. 4.4.3 und Teil III Kap. 12

BIENENHALTUNG UND IMKEREIERZEUGNISSE

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 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-BioV oder äquivalent zertifiziert sein. Davon ausgenommen sind Selbstversorgungskulturen gemäss Definition in Erleichterte Zertifizierung von Kleinbauerngruppen Teil V, Art. 3.1.5.3. Ist dies nicht der Fall darf er nicht als Honigproduzent (auch nicht als Mitglied einer Produzentengruppe) für die Bio Suisse Zertifizierung zugelassen werden.

1 Honiggewinnung und –verarbeitung

1.1 Verarbeitungsverfahren

- Geräte und Gefässe, die der Honigverarbeitung dienen, müssen aus lebensmitteltauglichem Material bestehen. Für das Schleudern ist Edelstahl/Chromstahl empfohlen.
- Filtration: Zum Entfernen von Wachsteilchen darf der Honig mit einem Sieb filtriert werden, allerdings darf die Maschenbreite nicht kleiner als 0.2 mm sein (gilt auch bei mehreren Siebstufen).
- Verflüssigung von kristallisiertem Honig:
 - Zwecks Abfüllung: Dieser Vorgang soll schonen, d. h. möglichst kurz und bei geringer Temperatur erfolgen: Melitherm-Verfahren, Wasserbad (40 °C, max. 72 Std.) oder Aufwärmraum bei 48 °C, max. 72 Std.
 - In Grossgebinden zwecks Weiterverarbeitung (Halbfabrikat): Verflüssigen in einem Aufwärmraum bei 48 °C, max. 120 Std.
- Tiefgefrieren zur Verzögerung der Kristallisation: max. 12 Monate.
- Das Tiefkühlen von Honig ist zu deklarieren (z. B. «Zur Verzögerung der Kristallisation zwischenzeitlich tiefgekühlt»).

1.2 Messbare Qualität des Honigs

- Wassergehalt im Honig max. 18 %.
- Der HMF-Gehalt nach Winkler beträgt bei der Abfüllung 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.

2 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.