

**SUISSE GARANTIE**  
**Branchenreglement für die Produktgruppe**  
**Honig und andere Bienenprodukte**



Version 6.1/ 2017

Dok. Nr. 7.9d

Genehmigt durch die  
Technische Kommission der AMS  
am 10.05.2017  
In Kraft ab 01.07.2017

# Branchenreglement für die Produktgruppe Honig und andere Bienenprodukte

## Inhalt

<b>1. Generelles</b>	<b>4</b>
1.1 Zweck des Branchenreglements für Honig und andere Bienenprodukte	4
1.2 Trägerschaft	4
1.3 Geltungsbereich	4
1.4 Mitgeltende Unterlagen und Dokumente	4
1.5 Mitgliedschaft bei der Branchenorganisation	4
1.6 Organe der Branche	4
<b>2. Definitionen und Begriffe</b>	<b>5</b>
2.1 Allgemeine Definitionen und Begriffe	5
2.2 Branchenspezifische Definitionen und Begriffe	5
<b>3. Anforderungen</b>	<b>9</b>
3.1 Gesetzliche Anforderungen	9
3.2 Anforderungen auf der ersten Produktionsstufe	9
3.2.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen	9
3.2.2 Weitergehende Anforderungen der Branche	10
3.3 Anforderungen an die Abfüllerei	10
3.3.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen	10
3.3.2 Weitergehende Anforderungen der Branche	11
<b>4. Anmeldeverfahren</b>	<b>11</b>
4.1 Anmeldeverfahren auf der ersten Produktionsstufe	12
4.2 Anmeldeverfahren ab der zweiten Produktionsstufe	12
<b>5. Überprüfung und Einhaltung der Anforderungen</b>	<b>12</b>
5.1 Grundsätze	12
5.1.1 Grundlagen	12
5.1.2 Verantwortlichkeiten der Berechtigten	12
5.1.3 Gesamtsystem	12
5.2 Inspektion (Kontrollen auf der ersten Produktionsstufe)	12
5.2.1 Gegenstand der amtlichen Kontrollen	13
5.2.2 Inspektionsdokumente	13
5.3 Zertifizierung (Verarbeitung)	13
5.3.1 Gegenstand der Zertifizierung	13
5.3.2 Zertifizierungsdokumente	13
5.3.3 Gültigkeitsdauer des Zertifikates und der Benutzungsberechtigung	13
5.3.4 Audits	13
5.3.5 Zertifizierungsstellen	13
5.4 Rückverfolgbarkeit	14
<b>6. Kennzeichnung der Produkte</b>	<b>14</b>
<b>7. Kosten und Gebühren</b>	<b>14</b>
7.1 Gebühren der AMS	14
7.2 Gebühren der Branche	14
7.3 Inspektions- und Zertifizierungskosten	14
7.4 Kosten für Laboruntersuchungen	14
<b>Genehmigung und Inkraftsetzung</b>	<b>15</b>

## **Anhänge**

Anhang 1	Warenflussschema .....	16
Anhang 2A	Bestandeskontrolle für Bienenvölker.....	17
Anhang 2B	Aufzeichnung Bienenverkehr .....	18
Anhang 3	Aufzeichnung Selbstkontrolle.....	19
Anhang 4	Regulativ für Rückstandsgeprüften und Herkunftsgesicherten Schweizer-Honig und andere Bienenprodukte .....	21
Anhang 5	Nachweis Bienenstandort .....	31
Anhang 6	Aufgaben und Verantwortung der Branchenorgane .....	32
Anhang 7	Anmeldeunterlagen .....	33

## 1. Generelles

### 1.1 Zweck des Branchenreglements für Honig und andere Bienenprodukte

Das vorliegende Branchenreglement regelt die branchenspezifischen Belange in Zusammenhang mit der Benutzung der Garantiemarke SUISSE GARANTIE.

### 1.2 Trägerschaft

Die AMS ist Inhaberin der Garantiemarke SUISSE GARANTIE. Das Recht zur Benutzung der Garantiemarke wird in Form der Benutzungsberechtigung durch die AMS-Geschäftsstelle erteilt, sofern die Zertifizierung erfolgreich bestanden worden ist und alle Voraussetzungen erfüllt sind.

Der VSWI Verein Schweizer Wanderimker ist die für dieses Branchenreglement zuständige Trägerorganisation:

Steuerungsausschuss SUISSE GARANTIE für Honig und andere Bienenprodukte  
Mühlestrasse 31 034 495 53 63 / 079 703 23 04  
3556 Trub www.wanderimker.ch

### 1.3 Geltungsbereich

Dieses Branchenreglement gilt für die Produktgruppe Honig und andere Bienenprodukte.

### 1.4 Mitgeltende Unterlagen und Dokumente

- Reglement der AMS Agro-Marketing Suisse zur Garantiemarke SUISSE GARANTIE (AMS-Dachreglement) <sup>1)</sup>;
- AMS Gestaltungsmanual; <sup>1)</sup>
- Sanktionsreglement der AMS zur Garantiemarke SUISSE GARANTIE; <sup>1)</sup>
- Anhänge zum vorliegenden Branchenreglement;
- Liste der zugelassenen Zertifizierungsstellen; <sup>1)</sup>
- Liste der benutzungsberechtigten Betriebe <sup>1)</sup>

1) Im Internet: [www.suissegarantie.org](http://www.suissegarantie.org)

### 1.5 Mitgliedschaft bei der Branchenorganisation

Die Mitgliedschaft im Branchenverband ist empfohlen. Die Bestimmungen dieses Branchenreglements gelten für zertifizierungswillige Mitglieder und Nicht-Mitglieder gleichermassen, sofern die für die Kennzeichnung vorgesehenen Produkte durch dieses Reglement abgedeckt werden.

### 1.6 Organe der Branche

Zur Erfüllung der Aufgaben in Zusammenhang mit der Garantiemarke SUISSE GARANTIE verfügt die Branche über folgende Organe (vergl. Anhang 6):

- **Steuerungsausschuss „SUISSE GARANTIE für Honig und andere Bienenprodukte“ des VSWI Verein Schweizer Wanderimker**

## 2. Definitionen und Begriffe

### 2.1 Allgemeine Definitionen und Begriffe

Es gelten die Definitionen und Begriffe des AMS Dachreglements Ziff. 2.

### 2.2 Branchenspezifische Definitionen und Begriffe

Branchenspezifisch gelten darüber hinaus folgende Definitionen:

- **AMS**  
Agro-Marketing Suisse
- **BGW; Bienengesundheitswesen**  
Bienenwirtschaftlicher Inspektionsdienst des Veterinäramtes/Veterinärdienstes
- **BR Honig; Branchenreglement Honig**  
Reglement zur Garantiemarke SUISSE GARANTIE für Honig und andere Bienenprodukte
- **DR AMS; Dachreglement AMS**  
Dachreglement der AMS zur Garantiemarke SUISSE GARANTIE
- **GHP; Gute Herstellungspraxis**  
Alle Hygiene- und Kontrollmassnahmen in der Produktion und im Produktionsumfeld, die dazu dienen, dass qualitativ gleich bleibende, gesetzeskonforme und sichere Produkte produziert werden. GHP für Zusatzstoffe: "sowenig wie möglich und soviel wie notwendig"
- **LMG; Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (SR 817.0)**
- **LGV; Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02)**  
Regelt
  - a. das Herstellen, Verarbeiten, Behandeln, Lagern, Transportieren, Kennzeichnen, Anpreisen und Abgeben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen,
  - b. den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen,
  - c. die Selbstkontrolle und die amtliche Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, namentlich die Probenahme, die Beurteilungsgrundlagen und die Untersuchungsmethoden, ihre Erfassung im Lebensmittel-Buch und die Anforderungen an die die mit der Lebensmittelkontrolle betrauten Personen,
  - d. die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen,
  - e. die Erhebung von Gebühren durch Bund und Kantone beim Vollzug der Gesetzgebung über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.
- **V-LtH; Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108)**  
Diese Verordnung umschreibt die Lebensmittel tierischer Herkunft, namentlich Fleisch, Fisch, Milch, Eier und Honig sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse und legt die Anforderungen an sie fest.

- **LKV; Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (SR 817.022.21)**

Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln. Die Bestimmungen dieser Verordnung gelten für die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln. Die Kennzeichnung umfasst alle Aufschriften auf einer Packung, namentlich die Sachbezeichnung, die Produktebezeichnung der Herstellerin und des Herstellers sowie die Angabe von Zutaten und Zusatzstoffen.
  
- **ÖLN; Ökologischer Leistungsnachweis**

Verordnung über die Direktzahlungen an die Landwirtschaft (SR 910.13)

  - a. Bewirtschafter oder Bewirtschafterinnen, welche Direktzahlungen beantragen, müssen der kantonalen Behörde den Nachweis erbringen, dass sie den gesamten Betrieb nach den Anforderungen des ökologischen Leistungsnachweis oder nach vom Bundesamt anerkannten Regeln bewirtschaften.
  - b. Die Bestätigung einer vom Kanton beigezogenen Kontrollorganisation oder einer vom Bundesamt für Metrologie und Akkreditierung nach ISO 17020 akkreditierten Stelle gilt als Nachweis.
  
- **WaG, Waldgesetz (SR 921.0)**

Das Gesetz soll:

  - a. den Wald in seiner Fläche und seiner räumlichen Verteilung erhalten,
  - b. den Wald als naturnahe Lebensgemeinschaft schützen,
  - c. dafür sorgen, dass der Wald seine Funktionen, namentlich seine Schutz-, Wohlfahrts- und Nutzfunktion (Waldfunktionen) erfüllen kann,
  - d. die Waldwirtschaft fördern und erhalten.

Es soll ausserdem dazu beitragen, dass Menschen und erhebliche Sachwerte vor Lawinen, Rutschungen, Erosion und Steinschlag (Naturereignisse) geschützt werden. Es regelt den Begriff, den Schutz und die Bewirtschaftung (Pflege und Nutzung) des Waldes.
  
- **WaV; Waldverordnung (SR 921.01)**

Regelt den Begriff, den Schutz und die Bewirtschaftung (Pflege und Nutzung) des Waldes.
  
- **TSG; Tierseuchengesetz (SR 916.40)**

Definiert zu bekämpfende Tierseuchen, dafür notwendige Massnahmen und regelt die Verantwortung und Zuständigkeit.
  
- **TSV; Tierseuchenverordnung (SR 916.401)**
  - a. Diese Verordnung bezeichnet die einzelnen hochansteckenden (Art. 2) und andere Seuchen (Art. 3-5).
  - b. Sie legt die Bekämpfungsmassnahmen fest und regelt die Organisation der Tierseuchenbekämpfung sowie die Entschädigung der Tierhalter.

- **TAMV; Tierarzneimittelverordnung (SR 812.212.27)**

Diese Verordnung soll:

- a. den fachgerechten Einsatz von Tierarzneimitteln gewährleisten,
- b. Konsumentinnen und Konsumenten vor unerwünschten Tierarzneimittelrückständen in Lebensmitteln tierischer Herkunft schützen,
- c. zum Schutz der Gesundheit der Tiere die Versorgung mit qualitativ hoch stehenden, sicheren und wirksamen Tierarzneimitteln gewährleisten.

- **VSWI; Verein Schweizer Wanderimker**

Trägerorganisation für SUISSE GARANTIE Honig und andere Bienenprodukte

- **ZBF; Zentrum für Bienenforschung**

Bienenwirtschaftlicher Beratungsdienst der Agroscope-Liebefeld-Posieux

- **zeitgerecht**

Ein zeitgerechter Eintrag in ein Formular muss spätestens 2 Tage nach der entsprechenden Arbeitsausführung erfolgt sein.

- **Andere Bienenprodukte**

- Blütenpollen
- Bienenwachs
- Gelée royale
- Propolis

- **Honig Definition gemäss V-LtH**

Honig ist der süsse Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektar und Honigtau oder andere zuckerhaltige Sekrete lebender Pflanzenteile aufnehmen, durch körpereigene Stoffe bereichern, in ihrem Körper verändern, in Waben speichern und reifen lassen.

- Honig kann flüssig, dickflüssig oder kristallin sein. Er wird in Gefässe abgefüllt oder in Form von Wabenstücken als Scheiben- oder Wabenhonig in Verkehr gebracht werden.

- **Blütenpollen Definition gemäss LMV**

Blütenpollen sind die von Bienen gesammelten männlichen Keimzellen aus den Staubbeuteln von Blütenpflanzen. Sie sind mit Nektar oder Honigtau aus dem Bienenmagen befeuchtet, dabei mit körpereigenen Enzymen bereichert, als Pollenhöschen zu Nahrungszwecken ins Bienenvolk eingetragen und mit speziellen Pollenfallen geerntet worden.

Aufgeschlossener Pollen ist Pollen, dessen Hülle mechanisch so verändert wird, dass der Inhalt für den menschlichen Organismus besser verwertbar wird.

- **Bienenwachs**

Bienenwachs (lat. Cera Flava = gelbes Wachs) ist ein von Bienen abgesondertes Wachs, das von ihnen zum Bau der Bienenwaben genutzt wird.

Die von den Honigbienen aus Wachsdrüsen ausgeschwitzten Wachsplättchen haben ursprünglich eine weiße Farbe. Die gelbe Färbung entsteht durch die Aufnahme eines Inhaltsstoffs des Blütenpollens, das Pollenöl, das wiederum den Naturfarbstoff Carotin enthält. Gereinigt und weiß gebleicht kommt es als Cera alba (weißes Wachs) in den Handel.

- **Gelée Royale Definition gemäss LMV**

Gelée Royale ist das Sekretionsprodukt des Schlunddrüsen systems der Arbeiterbienen. Gelée Royale kann auch als „Weiselfuttersaft“, „Königinnenkost“ oder „Königinnenfuttersaft“ bezeichnet werden.

- **Propolis**

Die Bienen sammeln Harz von Rinden und Knospen der Bäume und verarbeiten es zu Propolis. Damit dichten sie ihren Bienenkasten gegen Luftzug ab. Der Mensch nutzt die Propolis als Nahrungsergänzungsmittel. Propolis ist eines der stärksten natürlichen Antibiotikum und wird daher auch in der Apitherapie erfolgreich eingesetzt.



### 3. Anforderungen

#### 3.1 Gesetzliche Anforderungen

Die gesetzlichen Anforderungen sind, unabhängig vom Zertifizierungssystem, durch die Betriebe in Selbstkontrolle zu erfüllen. Ihre Überprüfung obliegt den staatlichen Organen.

#### 3.2 Anforderungen an die Produktion

##### 3.2.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen

<u>Anforderungen</u>	<u>Anforderungsniveau</u>
<p><b>Schweizerische Herkunft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Honig und andere Bienenprodukte, die mit der Garantiemarke SUISSE GARANTIE gekennzeichnet werden, müssen von Bienen stammen, die ganzjährig auf Schweizer Boden stehen. Honig und andere Bienenprodukte von Bienen aus dem Fürstentum Liechtenstein und die weiteren Zollanschlussgebiete (Büdingen, Campione), die Freizone der Landschaft Gex und Hochsavoyen (Freizone Genf) sowie die Flächen schweizerischer Landwirtschaftsbetriebe in der ausländischen Grenzzone nach Art. 43 des Zollgesetzes vom 18. März 2005 (SR 631.0), welche von diesen mindestens seit dem 1. Januar 2014 ununterbrochen bewirtschaftet werden, sind dem in der Schweiz produzierten Honig und anderen Bienenprodukten gleichgestellt, sofern dokumentiert ist, dass die Bienenhaltung und die Verarbeitung der schweizerischen Gesetzgebung und diesem Branchenreglement entsprechen.</li> </ul>	<p>kritische Anforderung</p>
<p><b>Ökologische Anforderungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Standort der Bienen</b> befindet sich während der Trachtzeit auf Landwirtschaftsland, im Wald- oder Alpgebiet. Die Standorte werden in der Bestandeskontrolle (Anhänge 2a und 2b) aufgezeichnet und im Nachweis Standort Bienen (Anhang 5) vom Grundeigentümer bestätigt.</li> <li>➤ <b>Standort Landwirtschaftsgebiet:</b> Als Standorte im Landwirtschaftsgebiet gelten alle Landwirtschaftsflächen, für welche der ÖLN nachgewiesen werden kann (Bestätigung des Grundeigentümers Anhang 5). Bienenstände, die nicht direkt auf solchen Grundstücken stehen, dürfen nicht weiter als 100m von solchen entfernt sein und müssen den Ausflug in Richtung solcher Grundstücke aufweisen.</li> <li>➤ <b>Standorte im Alpgebiet</b> Als Standorte im Alpgebiet gelten alle Alpflächen, welche die Anforderungen für Erzeugnisse von Sömmerungsbetrieben (Alpen) erfüllen (Bestätigung des Alpwirtschaftsbetriebes Anhang 5).</li> <li>➤ <b>Standorte im Wald</b> Als Standorte im Wald gelten alle Waldflächen, die nach Art. 2 WaG als Wald gelten und in welchen während mindestens drei Monaten vor Trachtbeginn keine Insektizide, Fungizide, oder Pestizide eingesetzt worden sind und kei-</li> </ul>	<p>kritische Anforderung</p>

<p>ne Chemikalien ausgebracht wurden, die von der WHO als giftig eingestuft werden. Die aktuelle Liste der zugelassenen Pflanzenschutzmittel im Wald ist im Internet unter <a href="http://www.wsl.ch">www.wsl.ch</a> verfügbar.</p>	
<p>(Bestätigung des zuständigen Forstamtes oder Grundeigentümers für den Raum des Fluggebietes der Bienen, Standortbezeichnung mit Koordinaten Anhang 5)</p>	
<p><b>Einsatz gentechnisch nicht veränderter Organismen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die zusätzliche Fütterung der Bienen geschieht mit gentechnisch nicht veränderten Futtermitteln.</li> </ul>	kritische Anforderung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine gentechnisch veränderten Bienen (sofern je einmal solche gezüchtet und zugelassen werden)</li> </ul>	kritische Anforderung
<p><b>Warenflusstrennung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht relevant; innerhalb desselben Betriebes werden ausschliesslich Bienenprodukte nach den Anforderungen dieses Reglements produziert.</li> </ul>	kritische Anforderung

### 3.2.2 Weitergehende Anforderungen der Branche

Auf der Stufe Produktion werden die Betriebsweise mit den Bienen, die Produkte (Mittelwände und andere eingesetzte Hilfsmittel zum Behandeln der Beuten usw.) sowie eingesetzte Medikamente zur Bekämpfung der Parasiten kontrolliert.  
Bei der Haltung und Pflege von Bienenvölkern gelten insbesondere folgende weitergehende Anforderungen:

<u>Anforderungen</u>	<u>Anforderungsniveau</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dokumentation der Guten Herstellungspraxis GHP. (Aufzeichnung Selbstkontrolle im Imkereibetrieb Anhang 3)</li> </ul>	kritische Anforderung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Beim Zukauf von Mittelwandwachs ist mittels Analysezertifikat sicherzustellen, dass die Rückstandsbelastung die gesetzlichen Anforderungen nicht übersteigt.</li> </ul>	kritische Anforderung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sämtliche Bienenvölker, Jungvölker und Kunstschwärme stammen ausschliesslich aus Schweizerproduktion. Bienenimporte sind für SUISSE GARANTIE Imkereien generell verboten. Einzige Ausnahme bilden Reinzuchtköniginnen welche zur Erhaltung einer möglichst reinen DNA zu Zuchtzwecken importiert werden. Vor einem Königinnenimport ist der Steuerungsausschuss SUISSE GARANTIE zu informieren. Königinnenimporte müssen dokumentiert werden.</li> </ul>	kritische Anforderung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die im Regulativ für rückstandsgeprüften und herkunftsgesicherten Honig und andere Bienenprodukte festgehaltenen Anforderungen (Anhang 4) müssen erfüllt sein.</li> </ul>	kritische Anforderung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei der Wahl der Bienenrassen ist der Fähigkeit der Tiere zur Anpassung an die Umweltbedingungen, ihrer Vitalität und ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten Rechnung zu tragen. Europäischen Rassen der <i>Apis mellifera</i> und ihren lokalen Ökotypen ist der Vorzug zu geben.</li> </ul>	nicht kritische Anforderung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Bienenhaltung geschieht nach den Richtlinien des Zentrums für Bienenforschung ZBF.</li> </ul>	nicht kritische Anforderung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ein imkereinterner Wachskreislauf ist unbedingt anzustreben.</li> </ul>	nicht kritische Anforderung

ben.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aufzeichnungen für die Bestandeskontrolle müssen jederzeit lückenlos und vollständig sein. (Anhang 2)</li> </ul>	nicht kritische Anforderung

### 3.3 Anforderungen an die Abfüllerei

#### 3.3.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen

Die Verarbeitung, Abfüllerei und Lagerung von Honig und anderen Bienenprodukten die mit der Garantiemarke SUISSE GARANTIE gekennzeichnet werden, unterliegen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung. Die Einhaltung liegt in der Verantwortung des Imkers.

<u>Anforderungen</u>	<u>Anforderungsniveau</u>
<b>Verarbeitung in der Schweiz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Verarbeitung und Abfüllung von Honig und anderen Bienenprodukten, die mit der Garantiemarke "SUISSE GARANTIE" gekennzeichnet werden, müssen zu 100% in der Schweiz erfolgen. Inbegriffen sind das Fürstentum Lichtenstein, und die weiteren Zollanschlussgebiete (Büdingen, Campione).</li> </ul>	kritische Anforderung
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zutaten in Honigprodukten müssen zu 100% aus Schweizer Produktion stammen. Allfällige Ausnahmen (bis max. 10% Importanteil) bedürfen der Zustimmung durch die zuständige Kommission der AMS. Der Steuerungsausschuss VSWI stellt beim AMS einen entsprechenden Antrag.</li> </ul>	kritische Anforderung
<b>Einsatz gentechnisch nicht veränderter Organismen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht relevant; auf Verarbeitungsstufe kommen keine Organismen zum Einsatz.</li> </ul>	kritische Anforderung
<b>Warenflusstrennung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht relevant; innerhalb desselben Betriebes werden ausschliesslich Bienenprodukte nach den Anforderungen dieses Reglements produziert.</li> </ul>	kritische Anforderung
<b>Zusatzstoffe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Einsatz von Zusatzstoffen für Honig und andere Bienenprodukte ist nicht zulässig.</li> </ul>	nicht kritische Anforderung
<b>Qualitätsmanagement-System</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sämtliche relevanten Aufzeichnungen gemäss Anhängen 2 bis 5 liegen lückenlos und vollständig vor.</li> </ul>	nicht kritische Anforderung

#### 3.3.2 Weitergehende Anforderungen der Branche

<u>Anforderungen</u>	<u>Anforderungsniveau</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei der Verarbeitung und Lagerung von Honig und anderen Bienenprodukten gelten insbesondere weitergehende Anforderungen der Branche. Diese sind im Regulativ für rückstandsgeprüften und herkunftsgesicherten Honig und andere</li> </ul>	kritische Anforderung

Bienenprodukte festgehalten. (Anhang 4)	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Rückstandsanalysen dürfen die gesetzlich vorgegebenen Höchstwerte nicht überschreiten.</li></ul>	kritische Anforderung

## 4. Anmeldeverfahren

Die Reglemente und Anmeldeunterlagen können bezogen werden beim:  
Steuerungsausschuss SUISSE GARANTIE ([www.vswi.ch](http://www.vswi.ch)).

### 4.1 Anmeldeverfahren für die Produktion

Der interessierte Imkereibetrieb der ersten Produktionsstufe meldet sich beim Steuerungsausschuss SUISSE GARANTIE und erhält dort die erforderlichen Auskünfte und Unterlagen.

### 4.2 Anmeldeverfahren für die Abfüllerei

Betriebe, die Honig und andere Bienenprodukte abfüllen und mit der Garantiemarke SUISSE GARANTIE kennzeichnen wollen, melden sich beim Steuerungsausschuss SUISSE GARANTIE und erhalten dort die erforderlichen Anmeldeunterlagen. Sobald der Betrieb für die Zertifizierung bereit ist, kann er sich mit den ausgefüllten Anmeldeunterlagen bei einer von der AMS zugelassenen und akkreditierten Zertifizierungsstelle anmelden. Eine Kopie der Anmeldung geht an den Steuerungsausschuss SUISSE GARANTIE.

## 5. Überprüfung und Einhaltung der Anforderungen

### 5.1 Grundsätze

Die Grundsätze des AMS-Dachreglementes (Ziff. 4.1 und 4.5) sind zu beachten.

#### 5.1.1 Grundlagen

Grundlagen zur Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen bilden das AMS-Dachreglement, das vorliegende Branchenreglement sowie das Gestaltungsmanual.

#### 5.1.2 Verantwortlichkeit der Berechtigten

Der zur Benutzung der Garantiemarke Berechtigte ist verantwortlich, dass die im Dach- und Branchenreglement aufgeführten Anforderungen eingehalten werden. Er hat dazu folgendes vorzukehren und die entsprechenden Nachweise zu erbringen:

- a) Sämtliche Aufzeichnungen müssen zeitgerecht erfolgen und lückenlos in schriftlicher Form auf Papier oder elektronisch vorliegen.
- b) Der Inspektions- bzw. Zertifizierungsstelle ist Zutritt zu sämtlichen Räumlichkeiten zu gestatten, soweit dies für die Überprüfung erforderlich ist.
- c) Der Inspektions- bzw. Zertifizierungsstelle sind jederzeit die verlangten Auskünfte zu erteilen und die relevanten Belege lückenlos vorzulegen.

#### 5.1.3 Gesamtsystem (Warenflussschema)

Das Warenflussschema und die erforderlichen Nachweisdokumente (Muster) sind aus dem Anhang 1 ersichtlich.

## 5.2 Inspektion (amtliche Kontrollen der Produktion)

Die amtlichen Kontrollen werden im Auftrag des zuständigen kantonalen Veterinäramtes oder des kantonalen Veterinärdienstes durch den Bieneninspektor wahrgenommen.

### 5.2.1 Gegenstand der Kontrollen

Gegenstand der amtlichen Kontrollen ist die Überprüfung, ob die Anforderungen gemäss Tierseuchengesetz und Tierseuchenverordnung eingehalten sind.

Die Anforderungen gemäss Dachreglement, Branchenreglement und Gestaltungsmanual werden im Rahmen der Zertifizierung kontrolliert.

### 5.2.2 Inspektionsdokumente (inkl. Laboruntersuchungsdokumente)

Im Anhang 1 (Warenflussschema) sind die erforderlichen Nachweisdokumente aufgeführt.

## 5.3 Zertifizierung

Zertifizierungen sind in allen Betrieben vorgeschrieben, die SUISSE GARANTIE Produkte im Sinne einer Veredelung ver- oder bearbeiten oder mit SUISSE GARANTIE kennzeichnen (Zertifizierung gemäss Ziffer 5.1.3).

Keine Zertifizierungspflicht für Produkte besteht in Betrieben welche

- selbst hergestellte Produkte ohne Verwendung der Garantiemarke anbieten;
- nicht selbst hergestellte SUISSE GARANTIE-Produkte verpackt oder offen unter der Garantiemarke anbieten. In diesem Fall ist der kennzeichnende Lieferbetrieb für die Zertifizierung verantwortlich.

Der Antragsteller lässt sich von einer zugelassenen Zertifizierungsstelle überprüfen.

### 5.3.1 Gegenstand der Zertifizierung

Gegenstand der Zertifizierung ist der Nachweis, dass die Anforderungen gemäss Dachreglement, Branchenreglement und Gestaltungsmanual erfüllt sind. Falls erforderlich, können die Überprüfungen auf die vorgelagerte Stufe ausgedehnt werden.

### 5.3.2 Zertifizierungsdokumente

Im Anhang 1 (Warenflussschema) sind die erforderlichen Nachweisdokumente aufgeführt.

### 5.3.3 Gültigkeitsdauer des Zertifikates und der Benutzungsberechtigung

Das Zertifikat wird aufgrund eines Audits in der Regel für die Dauer von drei Jahren ausgestellt. Die Gültigkeitsdauer der Benutzungsberechtigung richtet sich nach derjenigen des Zertifikates.

### 5.3.4 Audits

Die Zertifizierungsstelle erstellt bei jedem Zertifizierungs- resp. Überwachungsaudit einen vollständigen Auditbericht. Die Überprüfung gemäss Prüf- und Analyseplan erfolgt in der Regel jährlich (Anhang 4 des Regulativs für rückstandsgeprüften und herkunftsgesicherten Schweizer-Honig). Die weiteren Anforderungen werden vor Ort alle drei Jahre durch die Zertifizierungsstelle kontrolliert.

Die Zertifizierungsstelle und der Steuerungsausschuss VSWI können in Ausnahmefällen nach Bedarf beim Berechtigten zusätzliche Audits durchführen lassen. Die Kosten dafür gehen zu Lasten des Berechtigten.

### **5.3.5 Zertifizierungsstellen**

Die AMS führt eine Liste der zugelassenen Zertifizierungsstellen.  
Sie ist unter [www.suissegarantie.org](http://www.suissegarantie.org) - "Kontrollen – Zertifizierung" publiziert.

## **5.4 Rückverfolgbarkeit**

Die Rückverfolgbarkeit ist lückenlos zu gewährleisten. Ab Verarbeitung und Abfüllerei wird die Rückverfolgbarkeit mit der Garantiemarke SUISSE GARANTIE sichergestellt.

## **6. Kennzeichnung der Produkte**

Die Regeln für die Kennzeichnung der Produkte richten sich nach dem AMS Dachreglement (Ziff. 6.3 bis 6.5) sowie dem Gestaltungsmanual.

## **7. Kosten und Gebühren der Branche**

### **7.1 Gebühren der AMS**

Die Gebühr für die Benutzung der Garantiemarke beträgt CHF 50.- (+MWST) pro Benutzungsberechtigung (vergl. Dachreglement Ziff. 7.1).

### **7.2 Gebühren der Branche**

Gebühren und weitere Kosten der Branche Honig und andere Bienenprodukte sind in einem Gebührenreglement festgehalten. Dieses ist Bestandteil der Anmeldeunterlagen und wird Interessierten auf Wunsch zugestellt. Diese Kosten werden dem Berechtigten direkt in Rechnung gestellt.

### **7.3 Zertifizierungskosten**

Die Kosten für die Zertifizierung gehen zu Lasten der auditierten Betriebe und werden direkt durch diese Stellen dem Imkereibetrieb in Rechnung gestellt.

### **7.4 Kosten für Laboruntersuchungen**

Die Analysekosten für die Rückstandsüberprüfung von Mittelwandwachs und die Produktprüfungskosten von Honig und anderen Bienenprodukten mit der Garantiemarke SUISSE GARANTIE werden dem Imkereibetrieb direkt in Rechnung gestellt.

## Genehmigung und Inkraftsetzung

Dieses Branchenreglement wurde am 3.4.2017 durch den Steuerungsausschuss „SUISSE GARANTIE für Honig und andere Bienenprodukte“ verabschiedet.

Datum: 4.4.2017

Unterschriften:



sig. F. Baumgartner



sig. HU. Siegenthaler

---

Dieses Branchenreglement wurde am 10.05.2017 durch die Technische Kommission der AMS genehmigt und tritt am 01.07.2017 in Kraft.  
Es löst die Fassung vom 01.01.2016 ab.

Datum: 10.05 2017

Unterschriften:



sig. Urs Schneider



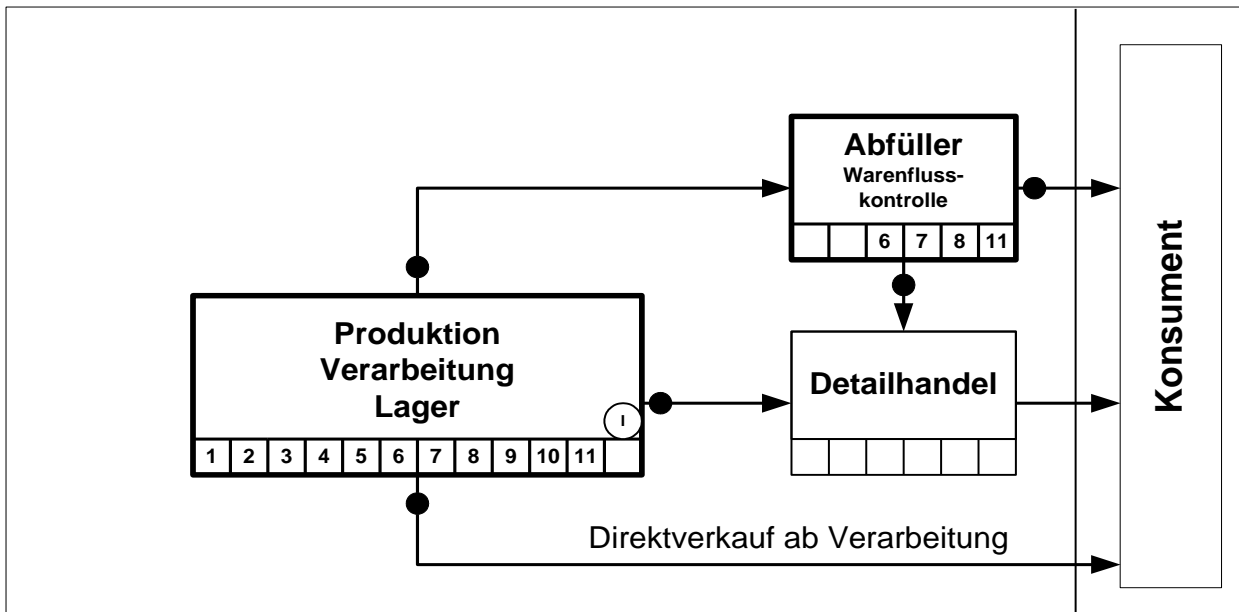
sig. Roger Gut




---



## ANHANG 1 WARENFLUSSSCHEMA UND NACHWEISDOKUMENTE

Aus der nachstehenden Grafik sind der Warenfluss sowie die Nachweisdokumente über die Einhaltung der Anforderungen ersichtlich.



Legende	
 Amtl. Kontrolle	 Kennzeichnung SUISSE GARANTIE
 Zertifizierung	

### NACHWEISDOKUMENTE:

1. Aufzeichnungsformular Bestandeskontrolle (Mustervorlage Anhang 2)
2. Aufzeichnungsformular Selbstkontrolle (Mustervorlage Anhang 3)
3. Laborbericht Rückstandsanalyse von Mittelwandwachs
4. Beschaffungsdokumente der eingesetzten Medikamente zur Parasitenbekämpfung
5. Laborbericht Rückstandsanalyse von Honig
6. Lagerbestandeskontrolle
7. Aufzeichnung Zukauf von Honig und anderen Bienenprodukten
8. Aufzeichnung Verkauf von Honig und anderen Bienenprodukten
9. Aufzeichnung Chargennummerierung
10. Auditbericht
11. Zertifikat



**ANHANG 2A BESTANDESKONTROLLE FÜR BIENENVÖLKER FÜR DAS JAHR.....**

**Standorte der Bienenstände**

**Hinweise:** Wer mehrere Bienenstände besitzt führt alle in diesem Feld auf. Für Wanderstände gilt der Winterstandort:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

**Name und Adresse** des/der für die nebenstehend aufgeführten Bienenstände verantwortlichen Bienenhalters/Halterin

Name:.....  
 Vorname:.....  
 Strasse, Nr. ....  
 PLZ, Ort:.....

**Total Völker über alle Bienenstände**

Ausgewinterte Völker im Frühjahr	Eingewinterte Völker im Herbst
.....	.....
.....	.....
.....	.....

**Angaben über Verluste von Bienenvölkern**

Datum	Anz.	Grund
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

**Überprüfung durch Kontrollorgane**

Datum	Unterschrift
.....	.....
.....	.....
.....	.....

**Führen der Bestandeskontrolle für Bienenvölker**

**Rechtsgrundlage: Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995**

**Artikel 9 Bestandeskontrolle für Bienenvölker**

**Absatz 2** Wer Bienenvölker kauft, verkauft oder stellt, hat eine Bestandeskontrolle zu führen  
**Absatz 3** In der Bestandeskontrolle sind alle Zu- und Abgänge einzutragen

**Artikel 3 Einsicht und Aufbewahrung**

**Absatz 1** Den Vollzugsorganen der Tierseuchengesetzgebung ist auf Verlangen jederzeit Einsicht in die Bestandeskontrolle zu gewähren  
**Absatz 3** Das Bestandeskontrollformular ist während 3 Jahren aufzubewahren

**Artikel 309 Aufgaben des Bieneninspektors**

**Absatz 1** Der Bieneninspektor vollzieht unter der Leitung des Kantonstierarztes die Vorschriften zur Bekämpfung der Bienenseuchen  
**Absatz 2** Er führt ein Verzeichnis über die Standorte der Bienenvölker in seinem Kreise.

**Kantonale Vermerke:**

- Die Pflicht sich vor jeglichem Bienenverkehr über allfällige Hinderungsgründe wie akute Sauerbrut-, Faulbrut-, Feuerbrandsperren zu informieren liegt bei den Bienenhaltern/Innen.
- Jeglicher Bienenverkehr in gesperrte Gebiete hinein und heraus ist verboten.
- Die zuständigen Bieneninspektoren erteilen die benötigten Auskünfte.
- Das Formular Bestandeskontrolle bleibt während der dreijährigen Aufbewahrungszeit bei den Bienenhaltern/Innen. Es muss nicht im Bienenhaus aufbewahrt, jedoch den Kontrollorganen auf Verlangen vorgewiesen werden.
- Bienenseuchen oder Verdacht auf solche sind dem zuständigen Bieneninspektor unverzüglich zu melden.

Der/Die Unterzeichnete bezeugt, dass keiner der deklarierten Standortsveränderungen seuchenpolizeiliche Vorschriften oder Massnahmen entgegenstanden, und dass ihm/ihr keine Tatsache bekannt waren, welche Gefahren einer Seuchenverschleppung begründen könnten.

**Ort, Datum, Unterschrift**

**Des/der Bienenhalters/Halterin:**.....



**ANHANG 3 AUFZEICHNUNGSFORMULAR SELBSTKONTROLLE**

**Aufzeichnungsformular für die Selbstkontrolle im Imkereibetrieb**

Gesetzliche Grundlagen: Lebensmittelgesetz Art. 23; LGV Art. 49

**Adresse des verantwortlichen Imkers**

Name:/Vorname:.....

Adresse:.....

PLZ, Ort:.....Tel:.....

Angaben zu Standort der Bienenvölker sind im Formular zur Bestandeskontrolle anzugeben. TSG Art. 9 Anhang 2

**Betriebs- und Lagerräume – Beuten – Gerätschaften zur Betriebsführung**

Kontrollpunkte:	Datum:	Aufz. Verrichtungen	Datum:	Aufz. Verrichtungen
Bienenhaus				
Gerätschaften				
Wabenlager				
Wabentransportbehälter				
Schleuderraum				
Honiglager				

**Gerätschaften zur Honigverarbeitung**

Honigschleuder				
Honigbehälter				
Abdeckelungsgeschirr				
Honigsiebe				
Honigaufwärmer				
Honigrührwerk				

**Prozessfähigkeit bei der Betriebsführung**

Kontrolle Stockkarte				
Zwischentrachtfütterung				
Honigaufsatz				
Auffütterung				
Varroabekämpfung				
Wachsmottenbekämpfung				
Andere Beobachtungen				

**Prozessfähigkeit bei der Honigverarbeitung**

Honigschleuderung				
Wassergehalt				
Temp. °C Honiglager				

Kontrollpunkte:	Datum:	Aufz. Verrichtungen	Datum:	Aufz. Verrichtungen
Temp. °C Honigverflüssig.				
Kontrolle Etikettierung				
Wägesystem				

### Selbstkontrollkonzept für Imkereibetriebe:

Die Ziele des Lebensmittelgesetzes sind der Schutz der Konsument/Innen vor gesundheitlichen Gefahren und vor Täuschung sowie der hygienische Umgang mit den Lebensmitteln. Um dieses Ziel zu erreichen, muss jeder Imker ein System zur Selbstkontrolle erstellen und betreiben. Der Zweck der Selbstkontrolle ist, dass Honige und andere Bienenprodukte die an die KonsumentInnen abgegeben werden, die gesetzlichen Anforderungen erfüllen, sicher und qualitativ einwandfrei sind. Honig und andere Bienenprodukte, welche die gesetzlichen Anforderungen nicht erfüllen oder Mängel aufweisen, dürfen nicht in Umlauf gebracht werden.

Das Selbstkontrollkonzept ist Teil des Qualitätssicherungssystems, das jeder Imker und jede Imkerin anwendet. Es zeigt die empfindlichen Punkte und die bestehenden Gefahren bei der Herstellung von Honig und anderen Bienenprodukten. Die verantwortlichen Personen im Imkereibetrieb kennen die Arbeitsanweisungen der guten Herstellungspraxis und sind bestrebt, diese stets zu erfüllen. Sie dokumentieren durch laufende Einträge im Aufzeichnungsblatt und auf der Stockkarte den Ablauf des Herstellungsprozesses. Diese Aufzeichnungen sind jederzeit lückenlos nachgeführt und sind über drei Jahre hinweg aufzubewahren.

## ANHANG 4 REGULATIV FÜR RÜCKSTANDSGEPRÜFTEN UND HERKUNFTSGESICHERTEN HONIG UND ANDERE BIENENPRODUKTE

### 1. Bereich: Erzeugung der Produkte allgemein

Kontrollpunkte	Anforderungen
<p>1.1 Standort der Bienen</p>	<p>Dieser befindet sich während der Trachtzeit auf Landwirtschaftsland, im Wald- oder Alpgebiet, max. 100 m davon entfernt. Die Standorte müssen in der Bestandeskontrolle aufgezeichnet werden und im Nachweis „Standort Bienen,“ vom Grundeigentümer bestätigt werden.</p> <p>Im Einzugsbereich darf kein nennenswerter Schadstoffeintrag durch die Landwirtschaft oder durch andere Quellen erkennbar sein. (Dok. Nachweis Standort der Bienen)</p>
<p>1.2 Behandlung der Bienenbeuten gegen Verwitterung</p>	<p>Bienenbeute dürfen nicht mit biozidhaltigen Schutzmitteln behandelt werden.</p>
<p>1.3 Behandlung der Bienen mit Bienenarzneimittel</p>	<p>Zur Behandlung der Bienen und Bekämpfung der Wachsmotten dürfen neben physikalisch-biotechnischen Methoden nur Substanzen wie Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure, Essigsäure, Thymolpräparate (bis zu einem Gehalt von 0,8 mg/kg Honig) sowie Präparate aus ätherischen Oelen eingesetzt werden.</p> <p>Die Substanzen dürfen nur nach Angaben des Herstellers oder den Empfehlungen des ZBF (Zentrum für Bienenforschung) eingesetzt werden.</p> <p>Der Einsatz von Antibiotika und chemischen Bienenabwehrmittel ist verboten.</p> <p>Bei Verdacht auf Bienenvergiftung durch Pflanzenschutzmittel ist gemäss den Empfehlungen des ZBF vorzugehen.</p>
<p>1.4 Fütterung der Bienen</p>	<p>Bienenfutter muss mit Trinkwasser hergestellt werden. Alternativ kann auch handelsübliches Bienenfutter verfüttert werden.</p>
<p>1.5 Verarbeitung und Lagerung von Honig und andern Bienenprodukten</p>	<p>Die Verarbeitung darf nur in dafür geeigneten Räumen stattfinden. Ursprünglich für anderweitige Nutzung vorgesehene Räume müssen eine den verbindlichen Hygieneanforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung entsprechenden Standart aufweisen.</p> <p>Die Arbeitsräume müssen trocken und frei von Fremdgerüchen sein.</p> <p>Tiere dürfen generell keinen Zugang zu den Arbeitsbereichen haben. Die Arbeits- und Lagerräume müssen insektendicht abgeschlossen sein.</p> <p>Im Bereich der Arbeitsräume dürfen keine offenen Schäd-</p>

Kontrollpunkte	Anforderungen
	<p>lingsbekämpfungsmittel angewendet werden (Spray, Verdampfer oder Verdunster)</p> <p>Es dürfen nur geeignete und saubere Behälter und Gerätschaften verwendet werden (kein Rost, keine Resten von Reinigungsmittel, technische Fette, etc.)</p> <p>Es wird empfohlen, Behälter und Gerätschaften aus rostfreiem Edelstahl oder lebensmittelechten Kunststoffen einzusetzen. Alle benutzten Geräte, Behälter und Deckel müssen vor Arbeitsbeginn gründlich gereinigt werden.</p> <p>Für die Reinigung der Geräte und Arbeits-Oberflächen ist Trinkwasser zu verwenden. Es dürfen dafür nur für den Lebensmittelbereich zugelassene Reinigungsmittel eingesetzt werden. Wenn in den Arbeitsbereichen Desinfektionsmittel verwendet werden, müssen diese für die Verwendung im Lebensmittelbereich zugelassen sein (Richtlinien ZBF)</p> <p>Mehrweggebinde müssen vor der Wiederverwendung gründlich gereinigt werden. Sie müssen vor dem Befüllen trocken und frei von Staub und Fremdgerüchen sein.</p> <p>Beschädigte Deckel dürfen nicht wieder verwendet werden. Offene Behälter und Gerätschaften müssen bei Arbeitsunterbrechung staubdicht abgedeckt werden.</p> <p>Bei der Verarbeitung von Honig und andern Bienenprodukten muss eine gründliche Personalhygiene eingehalten werden. Für die Personalhygiene bei der Verarbeitung müssen Seifenspender und Einweghandtücher zur Verfügung stehen.</p> <p>Die Verarbeitung der verschiedenen Bienenprodukte in Küchen ist nur für kleine Mengen zulässig. Dabei muss aber insbesondere auf folgende Punkte geachtet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Arbeitsbereich muss frei von Fremdgerüchen sein</li> <li>• Gründliche Reinigung der Arbeitsoberflächen vor Beginn der Verarbeitung</li> <li>• Entfernen von Nassmüll aus dem Raum (Gefahr von Insektenbefall)</li> <li>• Fenster und Türen müssen während der Verarbeitung geschlossen werden (Gefahr von Insektenbefall)</li> <li>• Offene Reinigungsmittel müssen abgeschlossen gelagert werden</li> <li>• Während der Verarbeitung der Bienenprodukte darf die Küche nicht für die Zubereitung anderer Lebensmittel genutzt werden (zB. Kochen)</li> </ul> <p>Die verschiedenen Bienenprodukte müssen immer, unverarbeitet oder verarbeitet, mit einer Chargenbezeichnung nach geltender Schweizer Gesetzgebung, gekennzeichnet sein. In der Chargendokumentation muss das Produktionsdatum hinterlegt sein. Es muss rückverfolgbar sein, von welchem Standort der Bienen, die Produkte in welche Charge einfließen.</p> <p>Die Vermischung von eigenproduzierten Bienenprodukten mit zugekauften ist nicht zulässig.</p> <p>Die Lagerung der Bienenprodukte, verarbeitet oder unverarbeitet, hat in geeigneten, gut schliessenden Behältern lichtgeschützt an einem trockenen und kühlen Ort zu erfolgen. Die Lagerzeiten sollten möglichst kurz sein.</p> <p>Der Zukauf der verschiedenen Bienenprodukte darf nur von Anbietern erfolgen, die dafür im Besitz einer gültigen Benut-</p>

<b>Kontrollpunkte</b>	<b>Anforderungen</b>
	<p>zungsberechtigung für die Auszeichnung mit der Garantiemarke SUIISE GARANTIE sind. Der Zukauf von andern Anbietern ist nicht zulässig.</p> <p>Alle Zukäufe müssen dokumentiert werden. Es muss eindeutig nachvollziehbar sein und dokumentiert werden, ob die vorhandenen Bienenprodukte eigenproduziert oder zugekauft sind. Die Deklaration und Etikettierung muss wahrheitsgetreu und entsprechend der Schweizerischen Gesetzgebung entsprechen. Name und Adresse des Imkereibetriebes sowie die Chargenbezeichnung müssen auf dem Etikett des Gebindes angegeben sein.</p> <p>Zur Einwaage der Bienenprodukte in Verkaufsgebinde muss eine geeichte Waage zur Verfügung stehen. Die Genauigkeit der Waage muss in festgelegten Intervallen überprüft werden (Kalibrierung).</p>
<p>1.6 Analytik</p>	<p>Der Steuerungsausschuss legt jährlich in Zusammenarbeit mit der Zertifizierungsstelle die jeweiligen Rückstandsanalysen fest. Diese werden risikobasierend und mit Rücksprache der amtlichen Lebensmittelkontrollstelle abgesprochen.</p> <p>Die Rückstandsanalysen dürfen nur durch ein entsprechend akkreditiertes Labor vorgenommen werden.</p>

## 2. Bereich: Erzeugung von Honig

Kontrollpunkte	Anforderungen
<p>2.1 Produktion</p>	<p>Der Imker muss Kenntnis der Trachten im Bereich der Beutenstandorte haben.</p> <p>Gezielte Auswahl der Beutenstandorte zur Erzielung spezieller Sortenhonige ist möglich.</p> <p>Entnahme der Waben zum Schleudern erst zum richtigen Zeitpunkt (reifer Honig, Überprüfung des Wassergehaltes, nicht über 18%).</p> <p>Zum Transport und zur Zwischenlagerung der vollen Honigwaben sind geeignete und insektendichte Transportbehälter oder Leerzargen mit Boden und Deckel zu verwenden.</p> <p>Waben mit Bienenbrut dürfen nicht geschleudert werden.</p> <p>Waben sollen im Durchschnitt alle 3-4 Jahre erneuert werden.</p> <p>Bei der Zwischentrachtfütterung ist sicherzustellen, dass die Honigaufsätze entfernt sind, damit kein Futter in die Honigwaben eingetragen wird.</p>
<p>2.2 Gerätschaften</p>	<p>Die Honigschleuder ist vor Inbetriebnahme zu reinigen und zu trocknen. Die Teile an der Honigschleuder, die mit Honig in Berührung kommen, müssen in rostfreier Edelstahlausführung sein. Das Achslager ist, wenn vorhanden, bei Bedarf mit lebensmitteltauglichem Fett zu schmieren.</p>
<p>2.3 Gewinnung und Lagerung</p>	<p>Die Schleuderung hat hygienisch und schonend zu erfolgen. Zur Schleuderung dürfen die Honigwaben nicht über 35°C erwärmt werden.</p> <p>Nach der Schleuderung wird der Honig mit einem Sieb mit einer Maschenweite von max 0.2 mm gesiebt.</p> <p>Waben- oder Scheibenhonig darf nur aus neu aufgebauten Waben gewonnen werden. Eigens dafür im Handel erhältliche Produktionssysteme dürfen eingesetzt werden.</p>
<p>2.4 Verarbeitung</p>	<p>Zur Verflüssigung von kandiertem Honig darf dieser nur schonend nicht über 40°C, oder im Durchlaufverfahren (zB. Melitherm) erwärmt werden.</p> <p>Sortenhonige, die speziell deklariert werden sollen, dürfen nicht mit andern Honigen vermischt werden. Die Mengen der produzierten Honige müssen nach Trachten und Sorten getrennt dokumentiert werden.</p> <p>Die Vermischung von eigenproduziertem Honig mit zugekauften Honigen ist nicht zulässig (siehe Punkt 1.5)</p> <p>Der Zusatz von Substanzen oder Mitteln, die eine Verfälschung des Honigs bewirken und zur Täuschung des Verbrauchers geeignet sind, ist ausnahmslos verboten (Kunsthonig, Saccharose, Invertzuckersirup, Melasse etc.).</p>



<b>Kontrollpunkte</b>	<b>Anforderungen</b>
2.5 Analytik	Das Analyseprogramm wird jährlich in Zusammenarbeit mit dem AnalySELabor und der amtliche Lebensmittelkontrolle durch den Steuerungsausschuss festgelegt

### 3. Bereich: Erzeugung von Pollen

Kontrollpunkte	Anforderungen
3.1 Produktion	Die Bienenvölker die zum Pollensammeln eingesetzt werden müssen eine gute Kondition aufweisen. Das Sammelgebiet soll sich weitgehend in Verkehrsarmen Gebieten, Alpen und Voralpengebieten befinden. Eine grosse Blütenvielfalt beeinflusst die Pollenqualität positiv. Wenn in Risikogebieten Pollen gesammelt werden, muss mit einer Rückstandsanalyse die Rückstandsfreiheit garantiert werden.
3.2 Gerätschaften	Pollen darf nur mit Indoor – Pollengitter gesammelt werden. Die Lochgrösse darf nicht kleiner als 4.9 mm betragen. Zum Pollentrocknen dürfen nur handelsübliche Spezialgeräte eingesetzt werden. Diese müssen über eine geprüfte Temperaturregelung verfügen. Die Reinigung muss mit eigens dafür im Handel erhältlichen Reinigungsgeräten erfolgen. Diese müssen zwingend mit einem Metalldedektor ausgerüstet sein.
3.3 Gewinnung und Lagerung	Die Pollenfallen müssen täglich geleert und mit Reinigungsalkohol desinfiziert werden. Der Frischpollen aus der Pollenfalle wird in eigens dafür vorgesehenen Lagerbehälter abgefüllt und sofort tiefgefroren. Der tiefgefrorene Frischpollen kann gefroren an eine zertifizierte Sammelstelle zur Weiterverarbeitung abgegeben werden.
3.4 Verarbeitung	Der getrocknete und konservierte Blütenpollen wird standartmässig in Gläser zu 250g Gramm abgefüllt. Frischpollen darf nur gereinigt weiter verarbeitet werden.
3.5 Analytik	Ausser die Rückstandskontrolle bei Pollen aus einem Risikogebiet, müssen Untersuchungen auf Schimmelpilze, pathogene Keime und Wassergehalt mit einer standardisierten Methode durchgeführt und protokolliert werden.

#### 4. Bereich: Erzeugung von Bienenwachs

Kontrollpunkte	Anforderungen
4.1 Produktion	<p>Die Bienen produzieren Wachs mit ihren acht Wachsdrüsen, die sich zwischen dem dritten und sechsten Hinterleibsring befinden. Das so produzierte Bienenwachs wird von den Bienen für den Bau der Waben gebraucht.</p> <p>Zur Weiterverarbeitung können die Waben mit eigens dafür vorgesehenen Geräten ausgeschmolzen werden. Dafür gibt es verschiedene Verfahren.</p> <p>Waben aus kranken Bienenvölkern dürfen nicht zu SUISSE-GARANTIE-Wachs weiterverarbeitet werden. Solche Waben müssen entsorgt werden</p>
4.2 Gerätschaften	<p><b>Extraktion mit Dampf;</b> Die Waben befinden sich im bedampften Behälter.</p> <p><b>Sonnenwachsschmelzer;</b> Die Waben werden mittels Sonnenstrahlen hinter einer Glasscheibe geschmolzen.</p> <p><b>Abdeckletenschmelzer;</b> Trennen von Abdeckleten und Honig mittels Hitze (Sonne oder Heizspirale)</p> <p>Bei allen Verfahren muss das flüssige Wachs in einem geeigneten Behälter aufgefangen werden. Dieser Behälter muss aus Chromstahl oder lebensmittelechtem Kunststoff sein.</p>
4.3 Gewinnung und Lagerung	<p>Das flüssige Wachs muss geklärt werden und in Blöcke gegossen. Der Lagerort muss lichtgeschützt sein.</p>
4.4 Verarbeitung	<p>Als SUISSE-GARANTIE-Wachs darf nur rückstandsgeprüfter und entseuchter Bienenwachs bezeichnet werden.</p>
4.5 Analytik	<p>Das Analytikprogramm wird jährlich durch den Steuerungsausschuss festgelegt. Die Analyse muss zwingend auf Rückstände aus der Varroabehandlung ausgerichtet sein. Die Analysen sind in einem akkreditierten Labor durchzuführen.</p>

## 5. Bereich: Erzeugung von Gelée Royale

Kontrollpunkte	Anforderungen
5.1 Produktion	<p>Gelée-Royale kann während der Zuchtsaison von Anfangs Mai bis Ende Juli gesammelt werden. Bienenvölker die zur Gelée-Royale Produktion eingesetzt werden müssen eine gute Kondition aufweisen. So wird eine hohe Qualität gewährt. Die Völker sind weisellos und müssen laufend mit genügend Jungbienen und verdeckelten Brutwaben zu verstärken. Weiter ist auf eine reichhaltige Pollenversorgung zu achten. Zwingend muss ein lückenloses Produktionsjournal geführt werden. Die gesamte, pro Saison geerntete Produktionsmenge entspricht einer Charge.</p>
5.2 Gerätschaften	<p>Zur Produktion werden spezielle Weiselbecher verwendet (Nicot, Jenter)</p>
5.3 Gewinnung und Lagerung	<p>3 Tage nach dem Einhängen der 24 Std. alten Larven werden die Zellenrahmen mit den Weiselbechern entfernt und in ein feuchtes Einwegtuch eingewickelt und ins Labor gebracht. Vorsichtig werden die Larven aus den Zellen abgesaugt. Dabei dürfen die Larven nicht verletzt werden, sonst besteht die Gefahr, dass das verbleibende Gelée-Royale verunreinigt wird. Zum Absaugen kommt eine speziell dafür geeignete Vakuumpumpe zum Einsatz. Das abgesaugte Gelée-Royale darf in einem geeigneten Glasbehälter oder einem lebensmittel-echtem Kunststoffbehälter bei -18C max 40 Tage gelagert werden.</p>
5.4 Verarbeitung	<p>Das Gelée-Royale wird in Glasbehälter von 20 – 40g abgefüllt und muss tiefgefroren werden. Gelée-Royale kann pur eingesetzt werden oder in Honig eingerührt werden. Hier darf der max. Anteil von 2% nicht überstiegen werden, da sonst die Veränderung des Wassergehaltes den Honig zur Gärung bringen kann.</p>
5.5 Analytik	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensorische Prüfung</li> <li>- Geruch, Geschmack, Aussehen und Farbe</li> </ul>

## 6. Bereich: Erzeugung von Propolis

Kontrollpunkte	Anforderungen
6.1 Produktion	<p>Propolis wird von den Bienen zum Abdichten von Ritzen und zum Desinfizieren der Zellen verwendet. Nach dem 21. Juni bis Anfangs August kann zusätzlich mit sog. Propolisgittern Propolis (Kittharz) gesammelt werden. Propolisgitter sollen grundsätzlich nur bei starken Bienenvölkern eingesetzt werden. Bei guten Bedingungen kann 2 – 3 mal Propolis geerntet werden.</p> <p>Zwingende Angaben im Produktionsjournal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Standort Bienen</li> <li>- Erntezeitraum</li> <li>- Eingesetzte Varroabekämpfungsmittel</li> <li>- Bestätigung, dass während der Propolisgewinnung keine Varroabekämpfungsmittel eingesetzt wurden.</li> </ul> <p>Ein allfälliger Transport zum Verarbeiter hat durch persönliche Überbringung oder durch Postversand per A-Post zu erfolgen.</p>
6.2 Gerätschaften	<p>Propolis darf nur mit eigens dafür vorgesehenen Gittern aus Kunststoff oder rostfreiem Stahl gesammelt werden. Propolis darf nicht während der Varroabehandlung gesammelt. Es darf frühestens nach 5 Tagen wieder gesammelt werden.</p>
6.3 Gewinnung und Lagerung	<p>Propolis soll grundsätzlich nur tiefgefroren gelagert werden. Zur Ernte wird das Propolisgitter aus dem Bienenkasten entfernt und in einem handelsüblichen Plastikbeutel tiefgefroren. Nach 12 – 24 Std. kann das Propolis ohne grossen Aufwand aus dem Gitter ausgebrochen werden. Das ausgebrochene Propolis wird auf einer weissen Unterlage ausgelegt und manuell gereinigt. Anschliessend wird das Propolis in einem Plastikbeutel lichtgeschützt im Tiefkühlschrank bis zur Weiterverarbeitung gelagert.</p>
6.4 Verarbeitung	<p>Zur Propolistinkturherstellung wird gereinigtes Rohpropolis in Alkohol 96% (Trinkfeinspirit aus Schweizerproduktion, belegt durch Produktespezifikation) angesetzt (Mazerat-Herstellung). Die Mazeration findet in einem verschliessbaren Chromstahlbehälter mit Rührwerk und Zeitschaltuhr statt. Durch Zumischen von gereinigtem Wasser werden wertvolle Antioxidantien ausgewaschen, welche mit Alkohol nicht gelöst werden können.</p> <p>Bei der Verarbeitung ist auf gut durchlüftete Räumlichkeiten zu achten (Explosionsgefahr).</p> <p>Nach der Mazeration wird das Mazerat eine gewisse Zeit stehen gelassen. Anschliessend kann mit einer Vakuumpumpe mit Filtereinsatz die Tinktur vom Trester abgesaugt werden. Der verbleibende Trester muss nach Auslüftung des Alkohols fachgerecht entsorgt werden.</p> <p>Die fertige Tinktur wird in Braunglasflaschen in verschiedenen</p>

<b>Kontrollpunkte</b>	<b>Anforderungen</b>
	<p>Größen abgefüllt.            Die Tinktur ist während der ganzen Produktion kühl und dunkel zu lagern.            Von allen Roh-Propolis-Chargen ist eine Rückstellprobe von 20g während 2 Jahren tiefgefroren aufzubewahren.</p>
<p>6.5 Analytik</p>	<p>Die verkaufsfertige Tinktur ist einmal Jährlich in einem Akkreditierten Labor auf folgende Qualitätsmerkmale zu überprüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flavonoidgehalt</li> <li>- Alkoholgehalt</li> <li>- Rückstände aus Varroabekämpfung</li> </ul>

## ANHANG 5 NACHWEISDOKUMENT STANDORT BIENEN

Diese Erklärung soll den administrativen Aufwand zur Kontrolle der Einhaltung der Anforderungen der Garantiemarke SUISSE GARANTIE vereinfachen

### Name und Adresse des Imkereibetriebes

Name / Vorname: .....

Kontaktperson: .....

Adresse: .....

PLZ / Ort: .....

Tel: .....

Natel: .....

Der Standort der Bienen befindet sich während der Trachtzeit auf Landwirtschaftsland, im Wald- oder Alpgebiet. Die Standorte werden in der Bestandeskontrolle (Anhänge 2a und 2b) aufgezeichnet.

- ↙ **Standort Landwirtschaftsgebiet:**  
als Standorte im Landwirtschaftsgebiet gelten alle Landwirtschaftsflächen, für welche der öLN nachgewiesen werden kann. (Bestätigung des Grundeigentümers). Bienenstände, die nicht direkt auf solchen Grundstücken stehen, dürfen nicht weiter als 100m von solchen entfernt sein und müssen den Ausflug in Richtung solcher Grundstücke aufweisen.
- ↙ **Standorte im Alpgebiet**  
als Standorte im Alpgebiet gelten alle Alpflächen, welche die Anforderungen für Erzeugnisse von Sömmerungsbetrieben (Alpen) erfüllen. (Bestätigung des Alpwirtschaftsbetriebes)
- ↙ **Standorte im Wald**  
als Standorte im Wald gelten alle Waldflächen, die nach Art. 2 WaG als Wald gelten und in welchen während mindestens drei Monaten vor Trachtbeginn keine Insektizide, Fungizide, oder Pestizide eingesetzt worden sind und keine Chemikalien ausgebracht wurden, die von der WHO als giftig eingestuft werden. Die aktuelle Liste der zugelassenen Pflanzenschutzmittel im Wald ist verfügbar im Internet unter: <http://www.wsl.ch>  
(Bestätigung des zuständigen Forstamtes oder Grundeigentümers für den Raum des Fluggebietes der Bienen, Standortbezeichnung mit Koordinaten-Angabe)

Standortangaben/Bezeichnung/Koordinaten	Bestätigung Grundeigentümer
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

## **ANHANG 6    AUFGABEN UND VERANTWORTUNG DER BRANCHENORGANE**

Für die Anwendung der Garantiemarke SUISSE GARANTIE bei Honig und anderen Bienenprodukten, verfügt die Branche über folgende Organe:

- Steuerungsausschuss "SUISSE GARANTIE für Honig und andere Bienenprodukte" des VSWI Verein Schweizer Wanderimker
- Steuerungsausschuss SUISSE GARANTIE [www.wanderimker.ch](http://www.wanderimker.ch)
  - Zusammensetzung des Steuerungsausschusses
    - Der Steuerungsausschuss setzt sich aus 3 Mitgliedern des VSWI zusammen und erledigt seine Geschäfte in Zusammenhang mit SUISSE GARANTIE an mindestens einer Sitzung pro Jahr. Die Mitglieder werden durch den Vorstand VSWI gewählt und konstituieren sich selbst. Mindestens ein Mitglied des Vorstandes VSWI ist Mitglied des Steuerungsausschusses. Der Schriftverkehr wird durch den Steuerungsausschuss SUISSE GARANTIE erledigt. Der Steuerungsausschuss kann für spezielle Aufgaben zusätzlich entsprechende Spezialisten einberufen.
  - Aufgaben des Steuerungsausschuss SUISSE GARANTIE:
    - Erarbeiten des Branchenreglements für Honig und andere Bienenprodukte
    - Konsultation in der Branche und Verabschiedung des Reglements
    - Abschluss von Vereinbarungen mit Mandatsträgern
    - Klärung von technischen Fragen
    - Erstellung des Gebührenreglements
    - Weitere Aufgaben im Zusammenhang mit SUISSE GARANTIE



## ANHANG 7 ANMELDEUNTERLAGEN

### Anmeldeformular für die Berechtigung zur Benutzung der Garantiemarke SUISSE GARANTIE für Honig und andere Bienenprodukte

#### 1. Grundsatz

Für alle Imkereibetriebe, welche ihre Produkte mit der Garantiemarke SUISSE GARANTIE kennzeichnen wollen, ist eine Zertifizierung vorgeschrieben. Das Reglement der AMS (Dachreglement Agro-Marketing-Suisse) zur Garantiemarke hält in Ziff. 4.2 die Grundsätze zum Anmeldeverfahren für Zertifizierungswillige fest.

#### 2. Angaben zum Gesuchsteller / zur Gesuchstellerin

Name / Vorname: .....

Kontaktperson: .....

Adresse: .....

PLZ / Ort: .....

Tel: .....

Natel: .....

Fax: .....

E-Mail: .....

Mitglied VSWI: .....

#### 3. Angaben zum Imkereibetrieb

Derzeitige Standortverhältnisse: .....

Derzeitige Anzahl Wirtschaftsvölker: .....

#### 4. Gewährung von Kontrollen / Weitergabe der Kontrollresultate

Mit der Unterschrift auf diesem Anmeldeformular verpflichtet sich der Antragsteller, der Zertifizierungsstelle alle Auskünfte zu erteilen, die Einsicht in die Betriebsunterlagen und den Zutritt zu allen Betriebsräumen zu gewähren, soweit dies der Kontrollzweck erfordert (AMS-Dachreglement Ziff. 4.7).

#### 5. Kosten

Der Antragsteller verpflichtet sich mit seiner Unterschrift die Branchenentschädigungen (gem. Anhang 6 des Branchenreglements) sowie sämtliche Zertifizierungskosten zu übernehmen und fristgerecht zu bezahlen.

## 6. Dokumente

Der Antragsteller hat gem. Branchenreglement alle notwendigen Dokumente beschafft (Inspektionsbericht Bieneninspektor, ÖLN-Nachweis vom Grundeigentümer der Bienestandorte, bei Bedarf eine Bestätigung der Waldeigentümer, resp. des Forstdienstes, sowie eine Bestätigung der Alpeigentümer, resp. Alpgenossenschaft und ist zum Zertifizierungsaudit bereit.

## 7. Änderungen der Verhältnisse im Imkereibetrieb

Ergeben sich beim Antragsteller Änderungen gegenüber dem vorliegenden Anmeldeformular (personelle oder strukturelle Änderungen, Verantwortlichkeiten etc.) ist die Geschäftsstelle VSWI und die Zertifizierungsstelle schriftlich darüber zu informieren.

## 8. Verbindlichkeit der Reglemente

Mit der Unterschrift bestätigt der Antragsteller, dass sie/er vom „Reglement der Agro-Marketing Suisse (AMS) zur Garantiemarke SUISSE GARANTIE“ (Dachreglement) sowie vom entsprechenden Branchenreglement Kenntnis hat und die Inhalte als verbindlich anerkennt.

## 9. Unterschrift

Ort/Datum:.....

Unterschrift Antragsteller:.....