



## **Suisse Garantie Branchenreglement Honig und andere Bienenprodukte**



Dok. Nr. 7.9d

Version Nr. 7 vom 1. September 2021

Genehmigt durch die Technische Kommission der AMS am 26. Mai 2021

In Kraft ab 1. Januar 2022

## Inhaltsverzeichnis

<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>6</b>
3.1 Gesetzliche Anforderungen	6
3.2 Anforderungen an die Produktion	7
3.2.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen	7
3.2.2 Weitergehende Anforderungen der Branche	8
3.3 Anforderungen an die Abfüllerei	9
3.3.1 Umsetzung der AMS-Anforderungen	9
3.3.2 Weitergehende Anforderungen der Branche	9
<b>4. Anmeldeverfahren</b>	<b>10</b>
4.1 Anmeldeverfahren für die Produktion	10
4.2 Anmeldeverfahren für die Abfüllerei	10
<b>5. Überprüfung und Einhaltung der Anforderungen</b>	<b>10</b>
5.1 Grundsätze	10
5.1.1 Grundlagen	10
5.1.2 Verantwortlichkeit der Berechtigten	10
5.1.3 Gesamtsystem (Warenflussschema)	11
5.2 Inspektion (amtliche Kontrollen der Produktion)	11
5.2.1 Gegenstand der Kontrollen	11
5.2.2 Inspektionsdokumente (inkl. Laboruntersuchungsdokumente)	11
5.3 Zertifizierung	11
5.3.1 Gegenstand der Zertifizierung	11
5.3.2 Zertifizierungsdokumente	11
5.3.3 Gültigkeitsdauer des Zertifikates und der Benutzungsberechtigung	11
5.3.4 Audits	11

---

5.3.5 Zertifizierungsstellen .....	12
5.4 Rückverfolgbarkeit .....	12
<b>6. Kennzeichnung der Produkte .....</b>	<b>12</b>
<b>7. Kosten und Gebühren der Branche.....</b>	<b>12</b>
7.1 Gebühren der AMS.....	12
7.2 Gebühren der Branche .....	12
7.3 Zertifizierungskosten.....	12
7.4 Kosten für Laboruntersuchungen.....	12
<b>Genehmigung und Inkraftsetzung .....</b>	<b>13</b>
<b>Anhänge</b>	
Anhang 1 Warenflussschema.....	14
Anhang 2A Bestandeskontrolle für Bienenvölker .....	15
Anhang 2B Aufzeichnung Bienenverkehr.....	17
Anhang 3 Aufzeichnung Selbstkontrolle .....	18
Anhang 4 Regulativ für Rückstandsgeprüften und Herkunftsgesicherten Schweizer- Honig und andere Bienenprodukte .....	20
Anhang 5 Nachweis Bienenstandort.....	29
Anhang 6 Aufgaben und Verantwortung der Branchenorgane.....	30
Anhang 7 Anmeldeunterlagen .....	31

## 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

Fritz Baumgartner

Mühlestrasse 31

3556 Trub

034 495 53 63 / 079 703 23 04

[www.wanderimker.ch](http://www.wanderimker.ch)

### 1.3 Geltungsbereich

Dieses Branchenreglement gilt für die Produktgruppe Honig und andere Bienenprodukte.

### 1.4 Mitgeltende Unterlagen und Dokumente

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

<sup>1)</sup> Im Internet: [www.suissegarantie.ch](http://www.suissegarantie.ch)

### 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: "so wenig wie möglich und so viel wie notwendig"
- **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.
- **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 zwei Tage nach der entsprechenden Arbeitsausführung erfolgt sein.
- **Andere Bienenprodukte**
  - Blütenpollen
  - Bienenwachs
  - Gelée royale
  - Propolis

- **Honig Definition gemäss VLtH**

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 VLtH**

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.

- **Bienenbrot Definition gemäss VLtH**

ist der von den Bienen gesammelte Pollen, der in Waben eingelagert und aus diesen geerntet wird.

- **Bienenwachs Definition gemäss VLtH**

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 VLtH**

Gelée Royale ist das Sekretionsprodukt des Schlunddrüsen systems der Arbeiterbienen. Gelée Royale kann auch die Sachbezeichnung „Weiselfuttersaft“, „Königinnenkost“ oder „Königinnenfuttersaft“ tragen.

- **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

Anforderungen	Anforderungs-niveau
<p><b>Schweizerische Herkunft</b></p> <p>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, dem Zollanschlussgebiet Büsingen, der Freizone der Landschaft Gex und Hochsavoyen (Freizone Genf) sowie den 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.</p>	kritische Anforderung
<p><b>Ökologische Anforderungen</b></p> <p><u>Standort der Bienen</u></p> <p>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.</p> <p><u>Standort Landwirtschaftsgebiet:</u></p> <p>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.</p> <p><u>Standorte im Alpgebiet</u></p> <p>Als Standorte im Alpgebiet gelten alle Alpflächen, welche die Anforderungen für Erzeugnisse von Sömmerungsbetrieben (Alpen) erfüllen (Bestätigung des Alpwirtschaftsbetriebes Anhang 5).</p> <p><u>Standorte im Wald</u></p> <p>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.</p> <p>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>	kritische Anforderung

Anforderungen	Anforderungs- niveau
<b>Einsatz gentechnisch nicht veränderter Organismen</b> Die zusätzliche Fütterung der Bienen geschieht mit gentechnisch nicht veränderten Futtermitteln.	kritische Anforderung
Keine gentechnisch veränderten Bienen (sofern je einmal solche gezüchtet und zugelassen werden).	kritische Anforderung
<b>Warenflusstrennung</b> Innerhalb desselben Betriebes werden ausschliesslich Bienenprodukte nach den Anforderungen dieses Reglements produziert.	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:

Anforderungen	Anforderungs- niveau
Dokumentation der Guten Herstellungspraxis GHP. (Aufzeichnung Selbstkontrolle im Imkereibetrieb Anhang 3)	kritische Anforderung
Beim Zukauf von Mittelwandwachs ist mittels Analysezertifikat sicherzustellen, dass die Rückstandsbelastung die gesetzlichen Anforderungen nicht übersteigt.	kritische Anforderung
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.	kritische Anforderung
Die im Regulativ für rückstandsgeprüften und herkunftsgesicherten Honig und andere Bienenprodukte festgehaltenen Anforderungen (Anhang 4) müssen erfüllt sein.	kritische Anforderung
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.	nicht kritische Anforderung
Die Bienenhaltung geschieht nach den Richtlinien des Zentrums für Bienenforschung ZBF.	nicht kritische Anforderung
Ein imkereiiinterner Wachskreislauf ist unbedingt anzustreben.	nicht kritische Anforderung



Anforderungen	Anforderungs-niveau
Aufzeichnungen für die Bestandeskontrolle müssen jederzeit lückenlos und vollständig sein. (Anhang 2)	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.

Anforderungen	Anforderungs-niveau
<b>Verarbeitung in der Schweiz</b> 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 das Zollanschlussgebiet Büsingen.	kritische Anforderung
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 bei der AMS einen entsprechenden Antrag.	kritische Anforderung
<b>Einsatz gentechnisch nicht veränderter Organismen</b> Auf Verarbeitungsstufe kommen keine Organismen zum Einsatz.	kritische Anforderung
<b>Warenflusstrennung</b> Innerhalb desselben Betriebes werden ausschliesslich Bienenprodukte nach den Anforderungen dieses Reglements produziert.	kritische Anforderung
<b>Zusatzstoffe</b> Der Einsatz von Zusatzstoffen für Honig und andere Bienenprodukte ist nicht zulässig.	nicht kritische Anforderung
<b>Qualitätsmanagement-System</b> Sämtliche relevanten Aufzeichnungen gemäss Anhängen 2 bis 5 liegen lückenlos und vollständig vor.	nicht kritische Anforderung

#### 3.3.2 Weitergehende Anforderungen der Branche

Anforderungen	Anforderungs-niveau
<b>Verarbeitung in der Schweiz</b> Bei der Verarbeitung und Lagerung von Honig und anderen Bienenprodukten gelten insbesondere die weitergehenden Anforderungen der Branche. Diese sind im Regulativ für rückstandsgeprüften und herkunftsgesicherten Honig und andere Bienenprodukte festgehalten. (Anhang 4)	kritische Anforderung

Anforderungen	Anforderungs- niveau
Rückstandsanalysen dürfen die gesetzlich vorgegebenen Höchstwerte nicht überschreiten.	kritische Anforderung

## 4. Anmeldeverfahren

Die Reglemente und Anmeldeunterlagen können bezogen werden beim:

Steuerungsausschuss Suisse Garantie ([www.wanderimker.ch](http://www.wanderimker.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.ch](http://www.suissegarantie.ch) publiziert.

## **5.4 Rückverfolgbarkeit**

Die Rückverfolgbarkeit ist lückenlos zu gewährleisten. Ab Verarbeitung und Abfüllerei wird die Rückverfolgbarkeit mit der Garantiemarke Suisse Garantiesichergestellt.

# **6. Kennzeichnung der Produkte**

Die Regeln für die Kennzeichnung der Produkte richten sich nach dem AMS Dachreglement sowie dem Gestaltungsmanual.

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

## **7.1 Gebühren der AMS**

Die Gebühr für die Benutzung der Garantiemarke beträgt CHF 50.- (exkl. 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 1. September 2021 durch den Steuerungsausschuss „Suisse Garantie für Honig und andere Bienenprodukte“ verabschiedet.

Datum: 01.09.2021

Unterschriften:

Fritz Baumgartner  
Leiter Technische Kommission Honig

J. Künzle  
Präsident VSWI

Dieses Branchenreglement wurde am 26. Mai 2021 durch die Technische Kommission der AMS genehmigt und tritt am 1. Januar 2022 in Kraft. Es ersetzt die Version Nr. 6 vom 1. Juli 2017.

Datum:

21. 09. 2021

Urs Schneider  
Präsident AMS

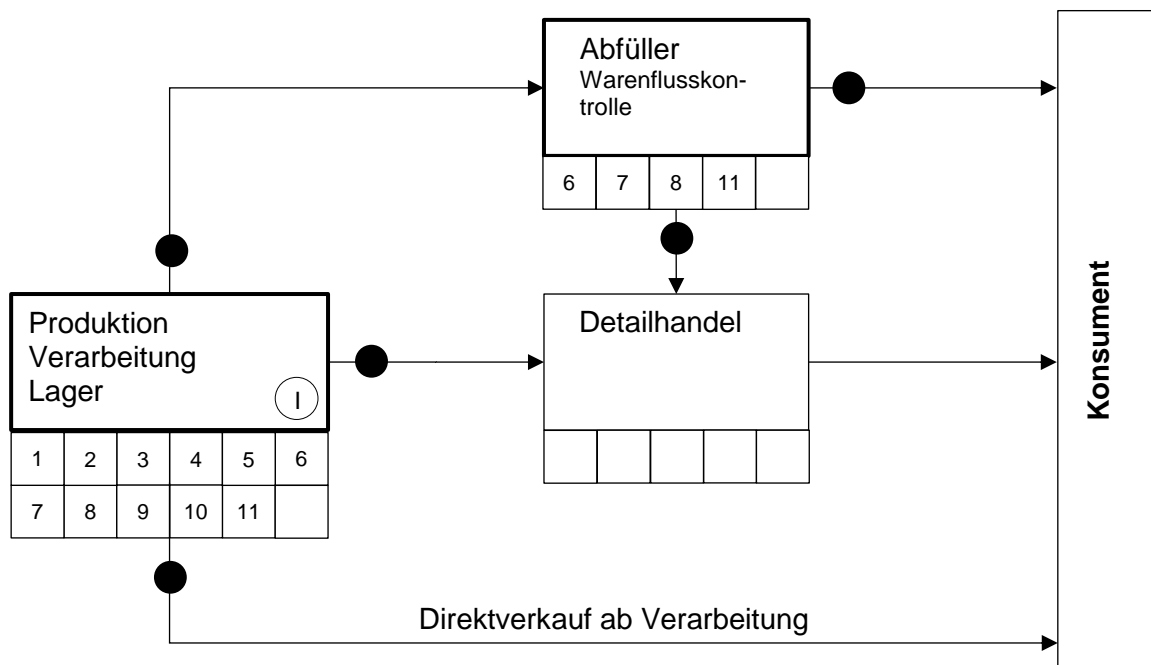
Unterschriften:

Denis Etienne  
Geschäftsführer AMS

## Anhang 1

### Warenflussschema und Nachweisdokumente

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



Legende			
ⓘ	Amtliche 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

Bestandeskontrolle für Bienenvölker für das Jahr: .....

Standorte der Bienenstände	
<b>Hinweise:</b> 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
.....	.....
.....	.....
.....	.....
Überprüfung durch Kontrollorgane	
Datum	Unterschrift
.....	.....
.....	.....
.....	.....

Angaben über Verluste von Bienenvölkern		
Datum	Anz.	Grund
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

**Führen der Bestandeskontrolle für Bienenvölker****Rechtsgrundlage: Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995****Artikel 9 Bestandeskontrolle für Bienenvölker**

Absatz 2 Wer Bienenvölker kauft, verkauft oder verstellt, 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**

<b>Aufzeichnungsformular für die Selbstkontrolle im Imkereibetrieb</b>				
Gesetzliche Grundlagen: Lebensmittelgesetz Art. 23; LGV Art. 49				
<b>Adresse des verantwortlichen Imkers</b>				
Name:/Vorname:.....				
Strasse: .....				
PLZ, Ort: .....			Tel:.....	
Angaben zu Standort der Bienenvölker sind im Formular zur Bestandeskontrolle anzugeben. TSG Art. 9 Anhang 2				
<b>Betriebs- und Lagerräume – Beuten – Gerätschaften zur Betriebsführung</b>				
<b>Kontrollpunkte:</b>	<b>Datum:</b>	<b>Aufz. Verrichtungen</b>	<b>Datum:</b>	<b>Aufz. Verrichtungen</b>
Bienenhaus				
Gerätschaften				
Wabenlager				
Wabentransportbehälter				
Schleuderraum				
Honiglager				
<b>Gerätschaften zur Honigverarbeitung</b>				
Honigschleuder				
Honigbehälter				
Abdeckungsgeschirr				
Honigsiebe				
Honigaufwärmer				
Honigrührwerk				
<b>Prozessfähigkeit bei der Betriebsführung</b>				
Kontrolle Stockkarte				
Zwischentrachtfütterung				
Honigaufsatz				
Auffütterung				
Varroabekämpfung				
Wachsmottenbekämpfung				
Andere Beobachtungen				
<b>Prozessfähigkeit bei der Honigverarbeitung</b>				
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 KonsumentInnen 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
1.1 Standort der Bienen	<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>
1.2 Behandlung der Bienenbeuten gegen Verwitterung	Bienenbeute dürfen nicht mit biozidhaltigen Schutzmitteln behandelt werden.
1.3 Behandlung der Bienen mit Bienenarzneimittel	<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 Ölen 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>
1.4 Fütterung der Bienen	Bienenfutter muss mit Trinkwasser hergestellt werden. Alternativ kann auch handelsübliches Bienenfutter verfüttert werden.
1.5 Verarbeitung und Lagerung von Honig und andern Bienenprodukten	<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 Standard 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 Schädlingsbekämpfungsmittel angewendet werden (Spray, Verdampfer oder Verdunster).</p>

Kontrollpunkte	Anforderungen
	<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.</p> <p>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.</p> <p>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 (z.B. 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>

Kontrollpunkte	Anforderungen
	<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 Benutzungsberechtigung für die Auszeichnung mit der Garantiemarke Suisse Garantiesind. 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>
1.6 Analytik	<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
2.1 Produktion	<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 Leierzargen 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>
2.2 Gerätschaften	<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>
2.3 Gewinnung und Lagerung	<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>
2.4 Verarbeitung	<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>
2.5 Analytik	<p>Das Analyseprogramm wird jährlich in Zusammenarbeit mit dem Analyselabor und der amtliche Lebensmittelkontrolle durch den Steuerungsausschuss festgelegt</p>

### 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 Metalldetektor 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	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. Zur Weiterverarbeitung können die Waben mit eigens dafür vorgesehenen Geräten ausgeschmolzen werden. Dafür gibt es verschiedene Verfahren. Waben aus kranken Bienenvölkern dürfen nicht zu Suisse Garantie-Wachs weiterverarbeitet werden. Solche Waben müssen entsorgt werden
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	Das flüssige Wachs muss geklärt werden und in Blöcke gegossen. Der Lagerort muss lichtgeschützt sein.
4.4 Verarbeitung	Als Suisse Garantie-Wachs darf nur rückstandsgeprüfter und entseuchter Bienenwachs bezeichnet werden.
4.5 Analytik	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.

## 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.</p> <p>Zwingend muss ein lückenloses Produktionsjournal geführt werden. Die gesamte, pro Saison geerntete Produktionsmenge entspricht einer Charge.</p>
5.2 Gerätschaften	Zur Produktion werden spezielle Weiselbecher verwendet (Nicot, Jenter)
5.3 Gewinnung und Lagerung	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 lebensmittelechtem Kunststoffbehälter bei -18C max 40 Tage gelagert werden.
5.4 Verarbeitung	<p>Das Gelée-Royale wird in Glasbehälter von 20 – 40g abgefüllt und muss tiefgefroren werden.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 Alkohol96% (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 Grössen abgefüllt.</p>

Kontrollpunkte	Anforderungen
	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.
6.5 Analytik	Die verkaufsfertige Tinktur ist einmal Jährlich in einem Akkreditierten Labor auf folgende Qualitätsmerkmale zu überprüfen: <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: .....      Telefon: .....

Der Standort der Bienen befindet sich während der Trachtzeit auf Landwirtschaftsland, im Wald- oder Alpggebiet. 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 Alpggebiet**  
als Standorte im Alpggebiet 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: ..... Telefon: .....

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 Bienenstandorte, 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/in: .....