

Häufig gestellte Fragen zur Knospe-Imkerei

Juli 2021

Im folgenden Dokument sollen häufig gestellte Fragen zur Knospe-Imkerei beantwortet werden. Dies um den Interessenten der Knospe-Imkerei die Abläufe um die Zertifizierung und Lizenzierung sowie allgemeine Aspekte der Knospe-Imkerei näher zu bringen.

Inhaltsverzeichnis

		Seite
1	Allgemeine Fragen	3
1.1	Was ist ein landloser Imker?	3
1.2	Was ist das Besondere an einem landlosen Imker?	3
1.3	Ich bin daran interessiert Knospe-Produzent zu werden und habe eine bestehende Imkerei was gilt es zu beachten?	3
1.4	Meine Bienenstöcke befinden sich auf oder in der Nähe eines Bio Suisse Hofes und ich möchte Knospe-Imker werden. Muss ich auch eine Zertifizierung/Lizenzierung durchlaufen?	3
1.5	Welche Vorteile entstehen für mich als Knospe Imker, wenn ich auf die Knospe Imkerei umstelle?	3
2	Vorgaben an die Knospe Imkerei	3
2.1	Was sind die Anforderungen an den Standort meines Bienenstockes, wenn ich Knospe Imker werden möchte?	3
2.2	Gibt es sonstige Dinge die ich als zukünftiger Knospe Imker bezüglich der Bienenhaltung beachten muss?	3
2.3	Gibt es Vorgaben bezüglich des Futters? Woher beziehe ich Bienenfutter in Knospe Qualität?	4
3	Sonstiges	4
3.1	Bin ich als Knospe-Imker auch automatisch Goldsiegel-Imker?	4
3.2	Wachsanalyse	4
3.2.1	Wo kann ich mein Wachs analysieren lassen?	4
3.2.2	Wann und warum wird die Wachsanalyse gemacht?	4
3.2.3	Kann ich mittels einer Wachsanalyse zwischen synthetisches und natürliches Thymol unterscheiden?	4
3.2.4	Welche Rückstände werden analysiert? Thema Pestizide	4
3.2.5	Was gilt es zu beachten, wenn ich biologisches Wachs zukaufe?	5
3.3	Welcher Wassergehalt wird von Knospe-Honig verlangt?	5
3.4	Welche Möglichkeiten gibt es bei zu hohem Wassergehalt?	5
4	Zertifizierung und Lizenzierung	5
4.1	Wer kontrolliert mich und wie oft?	5
4.2	Was wird kontrolliert?	5
4.3	Unterschied zwischen Kontrollstelle und Bio Suisse? Was wird wo geprüft	5
4.4	Wie ist der Ablauf der Lizenzierung?	5
4.5	Warum muss ich mich auf Bio Suisse zertifizieren und lizenzieren lassen?	6
4.6	Welche Kosten kommen auf mich zu? Lizenzierung? Zertifizierung	6
4.7	Was bedeutet das Umstellungsjahr?	6

4.8	Wann entfällt das Umstellungsjahr?	6
5	Etiketten und Verpackung	6
5.1	Warum dürfen keine PVC-haltigen Deckel verwendet werden?	6
5.2	Woher kann ich PVC-freie Deckel beziehen?	6
5.3	Was ist der Bio Suisse Shop? Und was kann gekauft werden	7
5.4	Kann ich Siegel mit der Knospe kaufen?	7
5.5	Wo kann ich das Knospe Logo downloaden?	7
5.6	Wie erstelle ich eine korrekte Knospe-Honig Etikette?	7
5.7	Muss die Herkunft des Honigs deklariert werden? Möglichkeiten zur Deklaration?	7
5.8	Warum muss die Knospe auf dem Etikett weiss sein?	7/8
5.9	Welche Auslobungen oder sonstige Angaben sind zulässig?	8
6	Sonstige Honigprodukte	8
6.1	Ich gewinne Propolis und möchte dieses mit der Knospe verkaufen. Was gilt es zu beachten?	8
6.2	Ich gewinne Pollen und möchte diese mit der Knospe verkaufen. Was gilt es zu beachten? Wo kann ich meine Pollen trocknen lassen?	8
6.3	Ich gewinne Bienenwachs und möchte dieses mit der Knospe verkaufen. Was gilt es zu beachten?	9
6.4	Ich gewinne Wabenhonig und möchte dieses mit der Knospe verkaufen. Was gilt es zu beachten?	9
6.5	Darf ich meine Bienenvölker/königinnen verkaufen, wenn ich eine zertifizierte Knospe-Imkerei betreibe?	9
6.6	Ich verarbeite meinen Honig zu weiteren Produkten. Müssen diese auch lizenziert werden?	9
6.7	Ich möchte Gelee royal gewinnen und als Knospe-Produkt vermarkten. Was gilt es zu beachten?	9
7	Weiterführende Literatur	9

1 Allgemein

1.1 Was ist ein landloser Imker?

Gemäss der Definition von Bio Suisse produziert ein landloser Imker Honig, Wachs, Pollen oder Propolis ohne landwirtschaftliche Flächen zu bewirtschaften. Hat er zusätzlich zu den Bienenstöcken landwirtschaftliches Land mit z.B. Obstbäume, wird der Imker als Knospe-Produzent angesehen.

1.2 Was ist das Besondere an einem landlosen Imker?

Auf der einen Seite führt die landwirtschaftliche Abteilung der Kontrollstelle die Kontrolle vor Ort durch und überprüft die Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien für die Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse. Auf der anderen Seite benötigen landlose Imker einen Lizenzvertrag mit Bio Suisse, damit sie ihr Produkt mit der Knospe auszeichnen und vermarkten dürfen.

1.3 Ich bin daran interessiert Knospe-Produzent zu werden und habe eine bestehende Imkerei, was gilt es zu beachten?

Grundsätzlich gilt, dass die Bienenhaltung auf dem einen Knospe-Hof auch den Richtlinien entsprechen müssen. Dies gilt jedoch nur, falls die verantwortliche Person der Landwirtschaft auch für die Bienenhaltung zuständig ist. Die Imkerei kann den Richtlinien nicht entsprechen, jedoch nur wenn die Imkerei an Drittpersonen vermietet wird, die keine Verantwortlichkeit auf einen Knospe-Hof haben.

1.4 Meine Bienenstöcke befinden sich auf oder in der Nähe eines Bio Suisse Hofes und ich möchte Knospe-Imker werden. Muss ich auch eine Zertifizierung/Lizenzierung durchlaufen?

Die Voraussetzung für die Knospe-Imkerei ist in diesem Falle sehr gut, jedoch gibt es noch weitere Anforderungen zu erfüllen. So gibt es beispielsweise weitergehende Anforderungen an die Bienenhaltung. In den Bio Suisse Richtlinien sind diese detailliert aufgeführt. Auf folgendem Merkblatt können die Anforderungen übersichtlich eingesehen werden.

1.5 Welche Vorteile entstehen für mich als Knospe Imker, wenn ich auf die Knospe Imkerei umstelle?

Die rund 7'300 Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe von Bio Suisse, sowie die über 1'050 Verarbeitungs- und Handelsbetriebe mit Lizenzvertrag verwenden die Knospe auf dem Produkt und in der übrigen Kommunikation gegenüber ihren Kunden und gewinnen so Vertrauen und Glaubwürdigkeit. Durch die Umstellung auf die Knospe Imkerei können auch Sie davon profitieren. Durch den erhöhten Aufwand dürfen Sie auch von einem höheren Verkaufspreis profitieren.

2 Vorgaben an die Knospe Imkerei

2.1 Was sind die Anforderungen an den Standort meines Bienenstockes, wenn ich Knospe Imker werden möchte?

- Ausreichende Entfernung zu möglichen nichtlandwirtschaftlichen Verschmutzungsquellen.
- Der Standort bietet genug natürliche Quellen an Nektar, Honigttau und Pollen sowie Zugang zu Wasser.
- Die Bienenweide im Umkreis von 3 km um den Bienenstock besteht aus mindestens 50 % Bio- oder ÖLN-Flächen oder Wildpflanzen (Wald).

2.2 Gibt es sonstige Dinge die ich als zukünftiger Knospe Imker bezüglich der Bienenhaltung beachten muss?

Es gibt verschiedenste Anforderungen, welche zusätzlich zum Standort erfüllt sein müssen. Diese sind unter folgenden Link abzurufen: <https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1397-bienen.pdf> Insbesondere das Führen eines Standort-, Wander- und Bienenvolkverzeichnisses sowie das Aufzeichnen der Behandlungen und Gaben von Tiermedizin müssen transparent sein. Weiter sind die Warenflüsse des Wachses, Futters und Honigs zu erheben.

2.3 Gibt es Vorgaben bezüglich des Futters? Woher beziehe ich Bienenfutter in Knospe Qualität?

Falls eine künstliche Fütterung notwendig ist, können folgende Futterherkünfte bzw. Futtermittel verwendet werden:

- Eigener Bio-Honig, eigene Bio-Futterwaben
- Zugekaufter Honig aus biologischer Imkerei
- Biologischer Zucker oder biologischer Zuckersirup
- Biologischer Futterteig

Futterteig sowie Futtersirup in Knospe Qualität kann von der Firma Hostettler Spezialzucker AG in verschiedenen Verkaufsstellen bezogen werden.

3 Sonstiges

3.1 Bin ich als Knospe-Imker auch automatisch Goldsiegel-Imker?

Das Goldsiegel wird von bienen SCHWEIZ (<https://www.bienen.ch/>) vergeben. Falls Sie eine Bio Suisse Zertifizierung haben, können Sie bei Ihrer lokalen Mitgliederorganisation für das zusätzliche Goldsiegel anfragen. Die Bedingungen sind mit der Bio Suisse Zertifizierung erfüllt.

3.2 Wachsanalyse

3.2.1 Wo kann ich mein Wachs analysieren lassen?

Die Wachsanalyse wird bei der zweiten Kontrolle durchgeführt. Folgende Laboreinrichtungen führen Wachsanalysen durch:

- FoodQS GmbH, D-90579 Langenzenn
- Intertek, D-70771 Leinfelden-Echterdingen (<https://www.intertek.com/food/testing/honey-analysis>)

3.2.2 Wann und warum wird die Wachsanalyse gemacht?

Bei der ersten Kontrolle durch die Zertifizierungsstellen identifiziert der Kontrolleur mögliche Kontaminationsquellen des Honigs und bespricht mit dem Imker, wie dies behoben werden kann. Erst in der zweiten Kontrolle zieht der Kontrolleur eine Wachsprobe und sendet diese an ein spezialisiertes Labor. Ursachen für Rückstände in Honig oder im Wachs sind die Umweltverschmutzung, der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln in der Landwirtschaft und eine Kontamination durch den Imker durch unzulässige Behandlungen (z.B. Thymol) und Einsatz falscher Materialien (z.B. Paraffin) bei der Bienenhaltung und Verarbeitung der Imkereiprodukte. Da das Wachs von den Bienen produziert wird und in den Honig gelangen kann, ist die Analyse des Wachses sehr zuverlässig und sensibel in der Detektion von Rückständen.

3.2.3 Kann ich mittels einer Wachsanalyse zwischen synthetisches und natürliches Thymol unterscheiden?

Es gibt spezielle Analysemethoden, die zwischen natürlichem und synthetischem Thymol unterscheiden können. Die gängige Analysemethode zum Nachweis von Thymol in Bienenwachs kann dies allerdings nicht.

3.2.4 Welche Rückstände werden analysiert?

- Pestizide per GC-MS
- Pestizide per LC-MS/MS
- Varroazide per GC-MS
- Dichlorbenzol/Thymol per GC-MS

Das Ergebnis sollte unterhalb der Bestimmungsgrenze oder der festgesetzten Grenzwerte liegen, was bedeutet, dass die Wachsprobe analytisch rückstandsfrei ist.

3.2.5 Was gilt es zu beachten, wenn ich biologisches Wachs zukaufe?

Gemäss den Richtlinien von Bio Suisse ist es möglich biologisches Wachs zuzukaufen. Dabei gilt es aber zu beachten, dass die Grenzwerte für das Thymol in den Bio Suisse Richtlinien tiefer sind als in der Bio Verordnung des Bundes. Somit muss beim Kauf von Bio-Wachs gut auf den Thymolgehalt des Wachses geschaut werden! Ein möglicher Lieferant von Mittelwänden, welche für die Knospe-Imkerei geeignet sind:

- Bärner Imkerlädeli
Talweg 12
3013 Bern
Tel. 031 331 81 41
info@bio-imkerei.ch

3.3 Welcher Wassergehalt wird von Knospe-Honig verlangt?

In den Bio Suisse Richtlinien wird ein maximaler Wassergehalt von 18 % definiert.

3.4 Welche Möglichkeiten gibt es bei zu hohem Wassergehalt?

Teilweise gibt es Jahre, in denen der Wassergehalt aufgrund der Witterung und bei speziellen Blütensorten über 18% liegen kann. Der Imker kann in einem solchen Fall vor dem Schleudern die Honigwaben mit Luft (mittels eines Ventilators) und/oder eines Entfeuchters den Wassergehalt senken. Da dies aber 1-2 Tage dauert, müsste der Imker einen entsprechenden Raum zur Verfügung haben, in denen er die Waben für kurze Zeit lagern, lüften und entfeuchten kann. Weiter kann durch die Erwärmung des Honigs der Wassergehalt gesenkt werden.

4 Zertifizierung und Lizenzierung

4.1 Wer kontrolliert mich und wie oft?

Bio Suisse arbeitet mit zwei akkreditierten Kontroll/Zertifizierungstellen zusammen:

- [BTA](#)
- [bio.inspecta](#)

Als Imker kann zwischen diesen beiden Kontrollstellen gewählt werden. Mit einer dieser Firmen schliesst der Imker einen Kontrollvertrag ab. Ein Mitarbeiter der jeweiligen Kontrollstelle macht eine erste Kontrolle vor Ort. In dem als Umstellungsjahr bezeichneten Zeitraum, gilt es allfällige Abweichungen zu beheben, welche bei der ersten Kontrolle festgestellt wurden. Bei der zweiten Kontrolle werden die behobenen Abweichungen kontrolliert. Zusätzlich wird eine Wachsprobe gezogen, welche von der Kontrollstelle ins Labor geschickt wird. Die Kosten dafür trägt der Imker. Siehe dazu **Punkt 3.2**

4.2 Was wird kontrolliert?

Es wird die Einhaltung der Bio-Verordnung sowie der Bio Suisse Richtlinien überprüft.

4.3 Unterschied zwischen Kontrollstelle und Bio Suisse? Was wird wo geprüft

Die Kontrollstelle kommt vor Ort und überprüft die Einhaltung der Bienenhaltung gemäss Bio Verordnung und den Bio Suisse Richtlinien. Die Abteilung Verarbeitung und Handel, welche an der Geschäftsstelle von Bio Suisse in Basel sitzt, prüft die verarbeitungsspezifischen Anforderungen an die Imkereiprodukte. Z.B. Etikettenprüfung.

4.4 Wie ist der Ablauf der Lizenzierung?

Die 10. Schritte zum Knospe-Imker:

1. Anmeldung bei einer Bio Suisse anerkannten Kontrollstelle BTA oder bio.inspecta
2. Unterschreiben eines Kontrollvertrages mit der Kontrollstelle bis 30.04.XXXX
3. Start Umstellungsjahr
4. Kontrolle bei Ihnen vor Ort.
5. Einreichen des aufgefüllten Lizenzgesuches an Bio Suisse verarbeitung@bio-suisse.ch
6. Unterschreiben und Retournieren des Lizenzvertrages
7. Einreichen der Etiketten an Bio Suisse zur Kontrolle der Vorgaben. An imker@bio-suisse.ch
8. Kontrolle mit Ihnen und Ihren Bienen. Wachsanalyse wird gezogen und von der Kontrollstelle an ein spezialisiertes Labor geschickt.
9. Bei erfolgreicher 2. Kontrolle bekommen Sie ein Zertifikat sowie eine Urkunde.
10. Start Vermarktung Knospe-Honig

4.5 Warum muss ich mich auf Bio Suisse zertifizieren und lizenzieren lassen?

Durch die Zertifizierung prüft die Kontrollstelle, ob die Richtlinien der Bio Suisse eingehalten werden. Zusätzlich dazu prüft der Inspektor auch, ob die Vorgaben der Bio-Verordnung des Bundes eingehalten werden. Werden all diese Anforderungen erfüllt, können Sie eine Lizenz zur Nutzung der Knospe beantragen. Die Abteilung Verarbeitung und Handel prüft dazu das von Ihnen eingereichte Lizenzgesuch. Dabei werden einmalig zu Beginn wie bei allen anderen Lizenznehmern die Anforderungen der Bio-Verordnung und der Bio Suisse Richtlinie zur Verarbeitung geprüft. Hierbei kommt es zu Überschneidungen mit den schon durchgeführten Kontrollen. Bei erfolgreicher Prüfung versendet die Bio Suisse einen Lizenzvertrag. Ab Vertragsabschluss dürfen Sie zukünftig die Knospe für Ihren Honig und allenfalls weitere lizenzierte Imkereiprodukte nutzen. Die Kontrollstelle vergibt das Zertifikat, Bio Suisse die Lizenz für die Knospe.

4.6 Welche Kosten kommen auf mich zu? Lizenzierung? Zertifizierung?

Die Gebühren für einen landlosen Imker betragen pauschal pro Jahr 100 Franken plus MwSt. Die Kosten für die Zertifizierung und die Kontrollen werden von bio.inspecta und BTA festgelegt und müssen nachgefragt werden.

4.7 Was bedeutet das Umstellungsjahr bei der Bio-Imkerei?

Das Umstellungsjahr wird genutzt, um beispielsweise das Wachs auszutauschen und um allfällige Abweichungen der 1. Kontrolle zu beheben. Diese Umstellungszeit wird von der Bio-Verordnung vorgesehen und kann normalerweise nicht abgekürzt werden. Ausnahmen siehe « Wann entfällt das Umstellungsjahr?». Während dieser Zeit darf der Honig nicht mit der Knospe ausgezeichnet werden, auch nicht mit der sogenannten Umstellungsknospe oder als Bio-Honig vermarktet werden.

4.8 Wann entfällt das Umstellungsjahr bei der Bio-Imkerei?

Die einzige Möglichkeit das Umstellungsjahr zu umgehen ist der Kauf von Bienenvölkern aus einer bestehenden Knospe Imkerei, wenn die Bienenstöcke am selben Standort wie bisher verbleiben. Bei einem solchen Fall muss mit der Kontrollstelle Kontakt aufgenommen werden, da nur die Kontrollstelle für die Umsetzung der Bio-Verordnung zuständig ist

5 Etiketten und Verpackung

5.1 Warum dürfen keine PVC-haltigen Deckel verwendet werden?

Fast alle Lebensmittel sind eingepackt und stehen im Kontakt mit den Verpackungsmaterialien. Daraus können Substanzen in die Nahrungsmittel gelangen. Gemäss Bio Suisse Richtlinien dürfen keine chlorhaltigen Verpackungsmaterialien wie Polyvinylchlorid (PVC) und Polyvinylidenchlorid (PVDC) verwendet werden.

Die Anforderung ist jetzt auch für Imker gut umsetzbar, da in der Schweiz neu Gläserdeckel mit Abdichtungen ohne PVC und Weichmacher erhältlich sind. Kunststoffe auf PVC-Basis enthalten immer Weichmacher, welche negative Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt haben können. Die Weichmacher verleihen dem an sich harten und spröden Kunststoff elastische Eigenschaften. Da diese nicht fest im Kunststoff gebunden, sondern eingelagert sind, können sie relativ einfach an die Umgebung abgegeben werden. Auch in der Lebensmittelproduktion gibt es verschiedene Eintragswege von PVC in Nahrungsmittel, beispielsweise über Schläuche, Dichtungen, Siebe und Halterungen. Gerade bei fett- und ölhaltigen Produkten sind diese Eintragswege besonders zu beachten.

Bio Suisse geht mit dem Verbot von chlorhaltigen Verpackungsmaterialien über die rechtlichen Vorgaben hinaus, da das allgemeine Lebensmittelrecht kein Weich-PVC-Verbot vorsieht. Der Verzicht auf Weich-PVC stellt jedoch die wirksamste Strategie zur Vermeidung von Weichmachereinträgen in Lebensmittel dar.

5.2 Woher kann ich PVC-freie Deckel beziehen?

- Sunasar, Sarnen OW (www.unitwist.ch)
- Iberg Verpackungen, 4443 Wittinsburg (www.ibergerverpackungen.ch)
- Bienen.ch, 9050 Appenzell – für Imker (www.bienen.ch)
- Müller & Krempel AG, 8180 Bülach (www.mk-ag.ch)
- Lecoultrre Masilly: (www.lecoultre.massilly.com)

5.3 Was ist der Bio Suisse Shop? Und was kann gekauft werden

Im [Shop](#) von Bio Suisse können verschiedenste Verkaufsförderungsmaterialien bezogen werden. Durch den Kauf von Einkaufstauschen, Papier- und Knotenbeutel, Verpackungen und Etiketten sowie einer Vielzahl an editierbaren Artikeln wie Honigsiegeln helfen Sie die Bekanntheit der Knospe weiter zu stärken.

Für das Login verwenden Sie die Bio Suisse Betriebsnummer und das erstmalige Passwort lautet «bioshop». Der Shop wird für Sie nach Vertragsabschluss mit Bio Suisse freigeschaltet.

5.4 Kann ich Siegel/Öffnungsschutz mit der Knospe kaufen?

Siegel können im [Shop](#) gekauft werden und mit den eigenen Angaben ergänzt werden. So können bestehende Etiketten von konventionellem Honig weiterverwendet werden.

5.5 Wo kann ich das Knospe Logo downloaden?

Das Knospe Logo steht unter folgenden Link: <https://www.biosuisse.ch/de/logodownload.php> zum Download bereit. Den Benutzernamen und das Passwort erhalten Sie mit dem Lizenzvertrag. Bitte verwenden Sie für dunkle Verpackungen das Negativ der Knospe.

5.6 Wie erstelle ich eine korrekte Knospe-Honig Etikette?

Das Erstellen einer Etikette, welche den Anforderungen an die gesetzlichen Vorgaben sowie den Bio Suisse Richtlinien entspricht ist durchaus herausfordernd. Aus diesem Grund stellt die Bio Suisse Ihnen eine Vorlage zur Verfügung:

Das Diagramm zeigt eine gelbe Honig-Etikette mit folgenden Elementen und Callouts:

- Sachbezeichnung:** Bitte nicht Knospe in der Sachbezeichnung nennen. Bio hingegen ist erlaubt. (Callout zeigt auf 'Schweizer Bio-Honig')
- Knospe Logo:** Bei dunklen Verpackungen bitte das Negativ verwenden. (Callout zeigt auf das Knospe-Logo)
- Angaben zu Ihnen als Knospe-Lizenznehmer:** Name, Adresse. (Callout zeigt auf 'Knospe-Lizenznehmer: Hans Muster, Musterweg 1, 4321 Musterwil')
- Gewichtsangabe, Lotnummer und MHD:** Diese Angaben sind gesetzlich vorgeschrieben. (Callout zeigt auf '500 g netto, L: E 160709, Mindestens haltbar bis Ende 2018')
- Code der Kontrollstelle:** In der Imkerei gibt es zwei Code: 006 → bio.inspecta, 086 → BTA. (Callout zeigt auf 'Bio-Zertifizierung Certification bio CH-BIO-006')

5.7 Muss die Herkunft des Honigs deklariert werden? Möglichkeiten zur Deklaration?

Landlose Imker produzieren in jedem Fall Schweizer Honig, somit können auf der Etikette folgende Sachbezeichnungen gebraucht werden:

- Schweizer Bio-Honig/Waldhonig/Sommerhonig usw.
- Schweizer Honig

5.8 Warum muss die Knospe auf dem Etikett weiss sein?

Aufgrund des Wiedererkennungswertes ist es für die Marke wichtig, dass das Logo unverändert auf allen Produkten erscheint. Aus diesem Grund muss die Knospe in der Mitte und das Schweizer Kreuz weiss sein und darf nicht in der Hintergrundfarbe der Etikette erscheinen.

Das Logo der Bio Suisse die Knospe gibt es in vier verschiedenen Varianten:



Für dunkle Verpackungen verwenden Sie bitte die negativen Versionen auf der rechten Seite.

5.9 Welche Auslobungen oder sonstige Angaben sind zulässig?

Auf der Etikette von Knospe-Honig können Sie Auslobungen zur Herstellungsart und oder z.B. Details zu ihrer Imkerei aufführen. Positivdeklarationen, die vom BLW oder BAG erlaubt sind, der Wahrheit entsprechen und nicht irreführend sind, dürfen auch auf der Verpackung von Knospe-Produkten aufgeführt werden. Ebenso ist die Auslobung eines Mehrwertes von Knospe-Erzeugnissen gegenüber Produkten, die nur die Bio-Verordnung erfüllen, erlaubt.

6 Sonstige Imkereiprodukte

6.1 Ich gewinne Propolis und möchte dieses mit der Knospe verkaufen. Was gilt es zu beachten?

Bei der Gewinnung von Propolis ist zu beachten, dass nur lebensmitteltauglicher Kunststoff verwendet wird. Wird das gewonnene Propolis als reine Propolis verkauft, so darf die Knospe verwendet werden. Weiter ist es möglich eine Propolis Tinktur mit Knospe Ethanol herzustellen. Diese Tinktur darf nur mit der sogenannten Deklarationsknospe versehen werden. Die Deklarationsknospe bedeutet, dass die Knospe nur in der Zutatenliste verwendet werden darf. Beide Produkte müssen vorgängig durch die Bio Suisse lizenziert werden.

Propolis Tinktur Beispiel einer Zutatenliste:

Knospe Propolis (30 % Rohpropolis), Alkohol*

*aus biologischer Landwirtschaft

6.2 Ich gewinne Pollen und möchte diese mit der Knospe verkaufen. Was gilt es zu beachten? Wo kann ich meine Pollen trocknen lassen?

Pollen dürfen mit der Knospe verkauft werden, wenn eine Lizenz dafür beantragt wurde. Es sind jedoch nur folgende Verfahren zugelassen: Sieben, Tiefkühlen, Trocknen.

Falls Sie Pollen analysieren lassen möchten:

<http://www.pollenanalyse.ch/>

Pollen können durch folgende Verarbeiter getrocknet werden:

- Bienen Roth GmbH
Schuppis 20
8492 Wila
Tel. 052 385 13 13
info@bienen-roth.ch
www.bienen-roth.ch

6.3 Ich gewinne Bienenwachs und möchte diesen mit der Knospe verkaufen. Was gilt es zu beachten?

Bienenwachs darf mit der Deklarationsknospe verkauft werden, wenn eine Lizenz dafür beantragt wurde. Bei der Lizenzierung gilt es zu beachten, dass Sie eine sogenannte Konformitätserklärung für die vorgesehene Verpackung mit dem Lizenzgesuch einreichen. Um diese zu erhalten, fragen sie am besten bei Ihrem Verpackungslieferanten nach.

Bezüglich der Verarbeitung gibt es von Seiten Bio Suisse noch keine Vorschriften. Der Verarbeiter des Wachses muss eine Knospe-Zertifizierung (dies kann ein weiterer landloser Imker mit Knospe-Zertifizierung sein) oder eine Zertifizierung zur Lohnverarbeitung von Knospe-Produkten aufweisen. Eigenes Wachs kann beifolgendem Verarbeiter im Lohn zu Mittelwänden gepresst werden:

- Bärner Imkerlädeli
Talweg 12
3013 Bern
Tel. 031 331 81 41
info@bio-imkerei.ch

6.4 Ich gewinne Wabenhonig und möchte diesen mit der Knospe verkaufen. Was gilt es zu beachten?

Da der Wabenhonig verpackt werden muss, gilt es zu beachten, dass Sie eine sogenannte Konformitätserklärung mit dem Lizenzgesuch einreichen. Um diese zu erhalten, fragen sie am besten bei Ihrem Verpackungsmittellieferanten nach.

6.5 Darf ich meine Bienenvölker/königinnen verkaufen, wenn ich eine zertifizierte Knospe-Imkerei betreibe?

Es dürfen Königinnen oder Jungvölker aus Knospe-Imkereien verkauft werden, jedoch ist dafür nicht die Knospe als Logo vorgesehen. Somit entfällt auch die Lizenzierung.

6.6 Ich verarbeite meinen Honig zu weiteren Produkten. Müssen diese auch lizenziert werden?

Wollen Sie beispielsweise Met herstellen und diesen mit der Knospe verkaufen, müssen Sie ein Lizenzgesuch stellen. Dazu verwenden Sie bitte folgendes Dokument:

https://www.bio-suisse.ch/media/VundH/formular/gesuchsformular_11.10.2017.pdf

6.7 Ich möchte Gelee royal gewinnen und als Knospe-Produkt vermarkten. Was gilt es zu beachten?

Gelée Royal ist zwar in der Lebensmittel-Verordnung als Lebensmittel umschrieben, kann aber nicht als Knospe-Produkt produziert werden, weil die Produktion in den Augen von Bio Suisse nicht tiergerecht ist.

7 Weiterführende Literatur:

- FiBL Merkblatt
- Aktuelle Richtlinien
- PVC-Merkblatt