

BETRIEBSPRÜFUNGEN

Für das Jahr 2024 waren 5 periodische Betriebsprüfungen fällig. 4 wurden mit positivem Ergebnis durchgeführt und eine ist noch pendent. Dazu kamen 2 Neuzertifizierungen. Somit beläuft sich die Anzahl der Siegelimker im Verein neu auf 31.

Grundsätzlich möchte ich erwähnen, dass jeder Imker herzlich eingeladen ist, ein Siegelimker zu werden. Dies beinhaltet keine besonderen Anforderungen. Es orientiert sich am Lebensmittelgesetz und der Verordnung für Lebensmittel tierischer Herkunft. Es ist auch nicht abhängig von der Grösse eines Betriebes. Eigentlich sollte jeder, der Honig in den Verkauf bringt, eine betriebsunabhängige Kontrolle durchlaufen und auch einen Erstöffnungsschutz für sein Produkt anstreben. Dies zeigt, dass er willens ist, die Qualität des Lebensmittels Honig zu gewährleisten. Gerne bin ich im Namen von Bienen Schweiz dabei behilflich.

Fazit:

Die Ordnung und Sauberkeit der kontrollierten Imkerbetriebe, darf durchwegs als sehr gut bewertet werden. Die Lebensmittelproduktion ist Gesetzeskonform und die Etikettierung der Gebinde ist korrekt.

HONIG QUALITÄT

Im Kalenderjahr 2024 wurde aufgrund des auftretenden Melezitosehonigs seitens Bienen Schweiz zum Einsenden von Proben des geernteten Honigs aufgerufen. Dies ist freiwillig und zielt vor Allem auf den Waldhonig ab, welcher durch ausschmelzen mit Temperaturen über 70 Grad in Berührung kam. Die damit verbundene Qualitätsminderung gegenüber dem unbehandelten Honig soll so beziffert resp. verifiziert werden können. Wir sind auf die Resultate gespannt.

Seitens Verein wurden keine Honigproben genommen. Keine der geprüften Siegelimker wendete Erwärmung zur Verflüssigung von Waldhonig an. Ich habe lediglich Rückstellungen von Siegelimker kontrolliert. Nach Sensorik und nach Messung des Wassergehaltes entsprachen diese den Vorgaben des Honigreglements apisuisse. Die Etikettierung und Vorgaben der Lebensmittelverordnung und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) waren korrekt beschriftet, oder die Gebinde wurden mit meiner Unterstützung korrekt etikettiert.

Um die Sicherheit und Messgenauigkeit bezüglich des Wassergehaltes im Honig zu verbessern wird bei jeder Betriebsprüfung und bei Standbesuchen angeboten, mittels Eichhonig und Kalibrierung der Refraktometer, die Messgenauigkeit und damit die Voraussetzungen zur Produktion von Qualitätshonig sicherzustellen. Diese Dienstleistung, wie auch die Honigbeprobung steht jedem Imker jederzeit zur Verfügung.

Appenzell den 12. November 2024, Andrea Groll

WEITERBILDUNG

Die entsprechenden 2 Weiterbildungen pro Jahr sind für Siegelimker verpflichtend und bei Betriebsprüfungen auszuweisen.

Auch 2025 finden wieder thematisch dem Bienenjahr angepasste Standbesuche statt. Ich freue mich auf einen regen Austausch untereinander. Das Thema 2025 ist Brutstopp als Varroa-Behandlung, ich freue mich auf angeregte Diskurse.