



# Liechtensteiner Imkerverein

## Grundsätze der guten Herstellungspraxis (GHP)

### Liechtensteiner Bienenhonig

Mit der Unterzeichnung des Erfassungsblattes bestätigt der/die Imker/in, die nachfolgend definierten Grundsätze der guten Herstellungspraxis bei der Bienenhaltung, der Honiggewinnung und -vermarktung zu berücksichtigen:

#### A. Tierarzneimittleinsatz:

- Zur Bekämpfung von Bienenerkrankungen werden nur zugelassene Tierarzneimittel unter Einhaltung der produktspezifischen Behandlungsvorschriften eingesetzt.
- Der Einsatz von Tierarzneimitteln wird fortlaufend in einem Behandlungsjournal unter Angabe von Handelsname, Verabreichungsdatum sowie der Absetzfrist verzeichnet.
- Tierarzneimittel mit Absetzfrist werden nach Notwendigkeit und Rücksprache mit dem Bieneninspektor eingesetzt.

#### B. Imkerische Praxis:

- Die Bienengesundheit wird regelmässig überprüft. Im Bedarfsfall werden die zur Vorbeugung bzw. Bekämpfung von Bienenkrankheiten notwendigen Massnahmen in Absprache und nach Weisung des Bieneninspektors umgesetzt.
- Die Wabenlagerung erfolgt sauber, geruchsneutral und frei von Schädlingen.
- Der Forderung nach ständiger Wabenbau-Erneuerung wird nachgelebt und überalterte Brut- und Honigwaben laufend ersetzt.
- Während einer Tracht und einer ausreichenden Zeit vor deren Einsetzen wird den Bienen weder Futter in fester oder flüssiger Form verabreicht, noch Fütterungswaben zum Umtragen gereicht.

#### C. Honiggewinnung:

- Es werden ausschliesslich Waben ohne Brut geschleudert.
- Die Räume zur Honiggewinnung und -verarbeitung sind angemessen sauber und bienendicht.
- Zur Honiggewinnung, -lagerung und -verarbeitung werden Geräte und Gefässe in einwandfreiem Zustand verwendet, die aus lebensmitteltauglichem Material bestehen.
- Der Honig wird durch ein pollengängiges Sieb (nicht unter 0.2 mm Maschenweite) von Fremdpartikeln befreit, und im Anschluss daran mindestens während 8 - 10 Tagen im Klärkessel geklärt und vor dem Abfüllen abgeschäumt.
- Der Honig gelangt unverfälscht und ohne jede Mischung oder Zusetzen von anderen Honigen, Ersatzstoffen oder Zusätzen zur Abfüllung. Er wird, soweit notwendig, schonend und höchstens bis 40° Celsius erwärmt. Für die Abfüllung werden nur für Honig geeignete, lebensmitteltaugliche Gebinde verwendet.
- Der Honig wird in einem geruchsneutralen, trockenen, abgedunkelten und kühlen Raum (ca. 15°C) gelagert.
- Der tolerierte Höchstwert für den Wassergehalt, bestimmt mit dem Refraktometer, beträgt 18.5%.
- Von jeder Honigkontrolle werden 2 Rückstellmuster von minimal 125 g Honig in Gläsern beschriftet und während 3 Jahren aufbewahrt.

#### D. Vermarktung / Verkauf:

- Die Verkaufsgebände sind mit den lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Produktinformationen gekennzeichnet.
- Die Etikette bzw. Deckelbanderole des Liechtensteiner Imkervereins (LIV) stellt ein Qualitäts- und Herkunftssiegel dar und wird nur im Falle der bestandenen Honigkontrolle auf die Verkaufsgebände aufgebracht.
- Das Abfüllgewicht der Verkaufsgebände ist korrekt.
- Ein Honigverkauf an Gewerbe- bzw. Handelsbetriebe ist durch Lieferscheine oder Rechnungen rückverfolgbar.
- Wird der Honig mit der Prüfnummer gekennzeichnet, so ist das Gebinde mit der nummerierten Deckelbanderole des Liechtensteiner Imkervereins (LIV) verschlossen.
- Die Rückstellmuster der letzten drei Jahre sind vorhanden.

#### Datenschutzhinweis zur Honigkontrolle:

Auf der Vorderseite dieses Dokumentes stehen Informationen zur Datenverarbeitung sowie zur Einwilligung in die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten ab Ihrer Unterschriftsleistung. Detaillierte Angaben zum Datenschutz, insbesondere zu Ihren Rechten sowie Angaben zu den Verantwortlichen erhalten Sie direkt beim Liechtensteiner Imkerverein (LIV) sowie beim Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen (ALKVW). Zudem finden Sie ausführliche Informationen zum Datenschutz in den entsprechenden Datenschutzerklärungen auf der jeweiligen Webseite: [www.bienen.li](http://www.bienen.li) und [www.llv.li](http://www.llv.li)