

The image is a circular collage. The top half shows a close-up of a bee on a purple flower. The bottom half shows a beekeeper in a white protective suit and grey pants, wearing a white veil, working with a wooden beehive. The beehive is composed of several stacked boxes, with the top one being light-colored wood and the others being green. The beekeeper is lifting the top box, which is covered in bees. The background is a lush green field.

Leitlinien für eine Gute•Imkerliche
Praxis

Praxis

Leitlinien für eine Gute Imkerliche

Diese Leitlinien wurden auf Anfrage der Hauptvereinigungen der Imker unseres Landes im Rahmen der Gesetzgebung über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und der Eigenkontrolle verfasst, d.h. der **Kon VIB** vzw Koninklijke Vlaamse Imkersbond) und **der FAB-BBF asbl** (Fédération belge d'apiculture). Diese Leitlinien bieten den Imkern eine größtmögliche Hilfestellung an, um den neuen Produktionsbedingungen, die gesetzlich festgelegt sind, zu entsprechen.

Verfassung des Dokumentes :

Für die Wallonie :

- Robert Lequeux (Berater)
- Etienne Bruneau (CARI asbl)

Für Flandern :

- Wim Reybroeck (Technologie & Voeding, ILVO)
- Frans Jacobs (Laboratorium voor Zoöfysiologie, Universiteit Gent)

Der Abschnitt über das Gelée royale wurde in Zusammenarbeit mit der Vereinigung der Produzenten von Gelée royale française (GPGR) verfasst.

Layout : Sabine Malfait (CARI asbl) Wir bedanken uns für die Mitarbeit von Annita Van Hoorde.

Diese Leitlinien wurden für jede wichtige Etappe der Verfassung in Beratung mit den Imkervereinigungen verfasst (Wallonie und Flandern).

Diese Leitlinien wurden von der FASNK gutgeheißen (Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette)

Sie wurden finanziert von :

- der Wallonischen Region, Direction générale de l'Agriculture - Division de la Recherche, du Développement et de la Qualité
- der Flämischen Regierung, Departement Landbouw & Visserij, Afdeling Duurzame landbouw
- der europäischen Kommission im Rahmen des Programmes zur Unterstützung der Imker.

Diese Leitlinien sind mit größtmöglicher Sorgfalt verfasst worden. Die Verfasser können jedoch nicht die absolute Richtigkeit sowie Vollständigkeit der enthaltenen Informationen gewährleisten.

Sie haben versucht die gesamte anwendbare Gesetzgebung zu berücksichtigen. Die Gesetzgebung entwickelt sich jedoch fortlaufend. Daher ist es sehr wichtig, dass der Benutzer der Leitlinien diese Entwicklung im Auge behält und die Änderungen der Gesetzgebung berücksichtigt. Im Falle einer Diskussion über die Interpretation der in diesen Leitlinien wichtigen angesprochenen Punkte hat die Gesetzgebung Vorrang.

Der Benutzer verzichtet auf jegliche Rechtsmittel oder Beschwerden, die im Gegensatz zu den Autoren oder den Auftraggebern dieser Leitlinien stehen, die auf die eine oder andere Weise an die Benutzung ihrer Information gebunden wären. Die Autoren oder Auftraggeber können nicht verantwortlich gemacht werden für eventuelle schädigende Folgen, die aus der Benutzung der in diesen Leitlinien erwähnten Informationen resultieren könnten.

Zukünftige Änderungen (Behandlungen, Gesetzgebung...) sind auf der Webseite www.cari.be (apiculture wallone et bruxelloise) und dem Informatiecentrum voor Bijenteelt (www.honey.be) einsehbar und eine Veröffentlichung wird in den verschiedenen Bienenzeitschriften angefragt.

Diese Leitlinien können bei CARI oder im Informatiecentrum voor Bijenteelt bestellt werden.

Preis : 20 € TVAC

Louvain-la-Neuve, Gent - 03/2009

EINLEITUNG ←

| | |
|--|----|
| Warum diese Leitlinien ? | 6 |
| An wen richten sich diese Leitlinien ? | 7 |
| Inhalt der Leitlinien | 8 |
| Wie zu benutzen ? | 9 |
| Produktionsabläufe | 10 |

BEIM IMKER ←

| | |
|-------------------------|----|
| Materialauswahl | 12 |
| Materialunterhalt | 16 |
| Lagerung | 18 |

ARBEITEN AM BIENENSTOCK ←

| | |
|----------------------------------|----|
| Imkerarbeiten | 20 |
| Einführung von Bienen | 22 |
| Pathologie | 24 |
| Standorte der Bienenstöcke | 28 |
| Fütterung | 30 |
| Honigernte | 32 |
| Andere Ernten | 34 |

IM SCHLEUDERRAUM ←

| | |
|-----------------------------------|----|
| Schleuderraum, Allgemeines | 36 |
| Räume | 38 |
| Honig bearbeiten | 42 |
| Honig verpacken | 44 |
| Verpackung anderer Produkte | 46 |
| Etikettierung | 50 |
| Lagerung und Verkauf | 52 |
| Sekundäre Produzenten | 54 |

REGISTER ←

| | |
|---------------------------|----|
| Produktionsregister | 56 |
|---------------------------|----|

ANHÄNGE ←

| | |
|--|----|
| 1. Organigramm | 66 |
| 2. Gesetzgebung | 69 |
| 3. Analyse der kritischen Punkte | 72 |
| 4. Regeln für ein Audit | 78 |
| 5. Wortschatz und Abkürzungen | 79 |
| 6. Nützliche Adressen | 80 |

WARUM DIESE LEITLINIEN ?

Die europäische Kommission hat einen genauen gesetzlichen Rahmen festgelegt, den alle in den Handel gebrachten Lebensmittelerzeugnisse entsprechen müssen. In der europäischen Union wird Honig als ein Produkt tierischen Ursprungs angesehen. Honig wird per Definition aus Blütennektar und/oder Honigtau, der von den Bienen gesammelt wird, hergestellt. Die Bienen entziehen dem Nektar Wasser und geben ihm Enzyme. Durch diese Behandlung kann der Honig reifen.

Aufgrund diverser Lebensmittelkrisen müssen wir als Produzent eines Lebensmittelerzeugnisses unseren Kunden versichern können, dass wir ihnen ein Lebensmittel anbieten, welches vollständig mit der in der Gesetzgebung erwähnten Definition von Honig übereinstimmt und welches kein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellt (siehe Anhang 2 der Gesetzgebung in Bezug auf die Lebensmittelhygiene von tierischen Produkten und über die Eigenkontrolle : K.E. 14.11.2003 und die Gesetzgebung über die Etikettierung).

Als Imker sind wir heutzutage direkt verantwortlich für die Produkte, die wir in den Handel bringen. Wir müssen demnach alles tun, was in unserer Macht steht, um die Sicherheit des Lebensmittel Honig vom Bienenstock bis zum Honigglas zu gewährleisten. Wenn trotz alledem ein Problem auftaucht, müssen wir den Ursprung zurückfinden können. Aus diesem Grund werden wir gebeten gewisse Informationen über die Produktion, die Ernte und die Verpackung unseres Honigs festzuhalten.

Da der Imker sich am Anfang der Produktionskette befindet, wird er als ein primärer Produzent angesehen. Er ist also verpflichtet (ein) Register zu führen und die gute Hygienepaxis anzuwenden.

Produzenten, die sich nicht nur auf die Bienenzucht und die Herstellung des eigenen Honigs beschränken, gehören nicht ausschließlich zum Primärsektor. Dies ist zum Beispiel der Fall von Imkern, die Honig von anderen Imkern verpacken, die Honig, der nicht aus eigener Produktion stammt, in den Handel bringen etc. Diese Imker müssen die Analyse der Risiken mittels kritischer Kontrollpunkte („HAC-CP“) anwenden. (siehe Anhang 3)

Diese Leitlinien haben den Auftrag den Imkern dabei zu helfen, ihren Honig unter den besten Bedingungen herzustellen und die Anforderungen des Königlichen Erlasses vom 14. November 2006 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette einzuhalten. Dieser Schritt bleibt freiwillig ihrerseits. Wenn sie diesen Leitlinien nicht beipflichten, müssen sie der Kontrolleur jedoch beweisen können, die Hygieneregeln einzuhalten.

AN WEN RICHTEN SICH DIESE LEITLINIEN ?

Diese Leitlinien richten sich an jeden Imker, der geschleuderten Honig oder Wabenhonig und oder Pollen und/oder Gelée royale unabhängig vom Produktionsniveau herstellt. Diese Art Tätigkeit muss als Tätigkeit der Primärproduktion angesehen werden, ausgenommen das Trocknen von Pollen. Diese Leitlinien richten sich nicht an den Imker, welcher ausschließlich für den privaten Verbrauch herstellt.

Diese Leitlinien zielen nicht auf die Produktion von Propolis ab, welches kein Lebensmittel ist und also nicht verbraucht wird. Sie zielen ebenfalls nicht auf die Produktion von Wachs ab, das als Zutat in die Nahrungsmittelkette gelangt.

Die Leitlinien sind ebenfalls für Imker bestimmt, die neben der eigenen Honigproduktion auch einige Tätigkeiten der Verarbeitung ausüben und in diesem Rahmen „Lockerungen“ erhalten können, die im ministeriellen Erlass vom 24. Oktober 2005 vorgesehen sind. Die Tätigkeiten der Verarbeitung, die in den Anwendungsbereich der Leitlinien fallen, sind die Mischung von Honig aus dem eigenen Bienenstock mit anderem Honig, der von anderen Produzenten stammt, die Behandlung von Honig, Pollen (Trocknen und Deshydration) und das Gelée royale für andere Produzenten.

Die Leitlinien sind also nicht für Verarbeitungsunternehmen bestimmt, die nicht die „Lockerungen“ erhalten können, die im ministeriellen Erlass vom 24. Oktober 2005 vorgesehen sind. Sie sind ebenfalls nicht für Anbieter bestimmt, die andere Tätigkeiten der Verarbeitung ausüben wie die oben genannten.

INHALT DER LEITLINIEN

Diese Leitlinien zielen nicht darauf ab, alle Techniken eines Imkers im Detail wiederzugeben. Sie wollen Elemente unterstreichen, die einen Einfluss auf die Einhaltung der Basiskriterien und der Kontaminationsrisiken des Honigs haben. In diesem Rahmen werden eine Anzahl Ratschläge und Empfehlungen erteilt. Die Elemente, die registriert werden müssen, werden ebenfalls definiert.

In Anbetracht der Zusammensetzung und der mikrobiologischen Eigenschaften von Honig, sind mikrobiologische Risiken praktisch nicht existent. Trotzdem sollte auf die Risiken von Botulismus beim Verzehr von Honig durch ein Kleinkind, welches jünger als 1 Jahr ist, hingewiesen werden. Dieses Risiko kann leider nicht vollständig ausgeschlossen werden. Ebenfalls sollte auf die Wichtigkeit der persönlichen Hygiene, der Infrastruktur und der Art und Weise der Reinigung des Materials zur Honiggewinnung hingewiesen werden, welche das Auftreten von pathogenen Keimen verhindern sollte.

Ein zu hoher Wassergehalt im Honig kann ebenfalls zur Gärung führen. Der Wassergehalt im Honig beeinflusst folglich die Dauer und die Bedingungen der Aufbewahrung.

Das eventuelle Auftreten von chemischen Kontaminanten im Honig, die über der legalen Norm liegen, stellt die größte Gefahr dar, selbst wenn der gemessene Gehalt oft unter der Gefahrgrenze für die Gesundheit des Menschen liegt. Hier müssen Anstrengungen unternommen werden, um die Entwicklung von Krankheiten zu verhindern, die zu einem erhöhten Gebrauch von Behandlungsprodukten führen. Eine Anzahl sanitärer Regeln sind in Zusammenhang mit der Gesetzgebung über Bienenkrankheiten (siehe Anhang 2) erstellt worden.


Die physischen Gefahren sind sehr gering und beziehen sich ausschließlich auf die Verpackung. (siehe Anhang 3-2).


Keine dieser Risikokategorien betreffen ein großes Risiko für die Gesundheit (Kritischer Punkt), aber sie können zum Verlust der Benennung Honig führen. Eine detaillierte Analyse der Gefahren und Risiken für Honig wird im Anhang 3 aufgestellt. Sie können sich für detailliertere Informationen über bestimmte Bienenzüchterechniken an das CARI oder das Informationszentrum richten, das Ihnen die Referenzen für die Bienenzucht übermitteln kann. Im Falle einer Änderung der Gesetzgebung werden die Imker durch die Imkerpresse informiert.



Gewisse technische Begriffe der Bienenzucht, die mit einem «*» versehen sind, sind in der Wortschatzliste im Anhang 5 definiert.



WIE SIND SIE ZU BENUTZEN ?


Diese Leitlinien sind zuallererst ein Arbeitsmittel, welches Etappe pro Etappe die ganzen Produktionsabläufe des Honigs analysiert.

Was die Hygiene betrifft, müssen die Kontrollpunkte systematisch befolgt werden. (angedeutet in rot und/oder durch ein Logo Gefahr .








Sie verlangen obligatorisch eine Registrierung. (angedeutet durch einen Bleistift .

Neben den wichtigsten Punkten, sind ebenfalls eine Anzahl Ratschläge und Vorsichtsmaßnahmen angemerkt, um die Gefahren und Qualitätsverluste des Honigs einzugrenzen. (durch eine Hand signalisiert  und ein Gefahrenniveau .

Mehrere Textabschnitte, die in rot gekennzeichnet sind, bezeichnen die Gefahren, die entweder zu überprüfen sind angedeutet durch eine Lupe , oder die der Imker nicht identifizieren kann (angedeutet durch ein Kreuz .

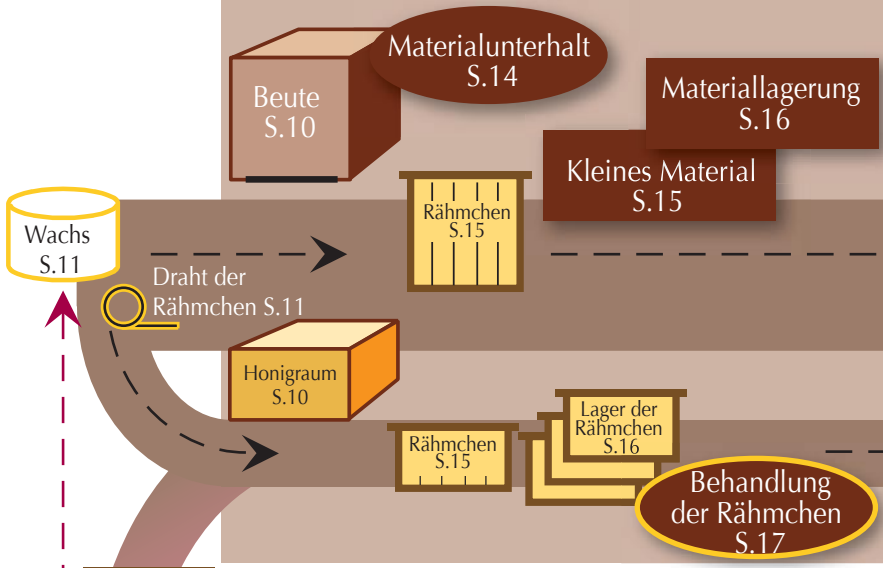
Wenn die Gefahr festgestellt wird, müssen Abhilfemaßnahmen getroffen werden (angedeutet durch ein Pfeil .

Nach der Analyse der Honigproduktion listet das Produktionsregister alle zu notierenden Informationen nach und nach auf. Es ist möglich Kopien der blanco Register zu machen.

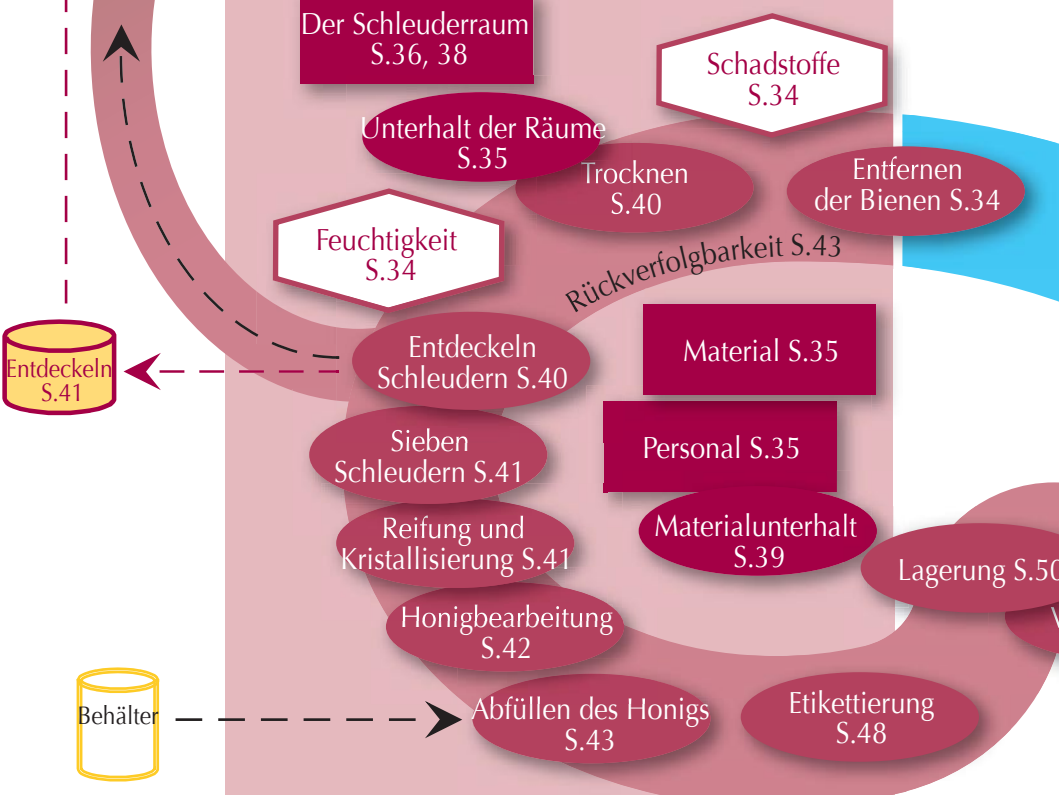
| | | |
|--|---|---|
| Vorsichtsmaßnahmen | → |  |
| Gefahrenniveau | → |  |
| Kontrollpunkte | → |  |
| <i>Zu kontrollierende Gefahren</i> | → |  |
| <i>Nicht durch den Imker identifizierbare Gefahren</i> | → |  |
| <i>Abhilfemaßnahmen</i> | → |  |
| Eintragung ins Register | → |  |

Wir hoffen, dass diese Leitlinien dabei helfen Honig von guter Qualität herzustellen.

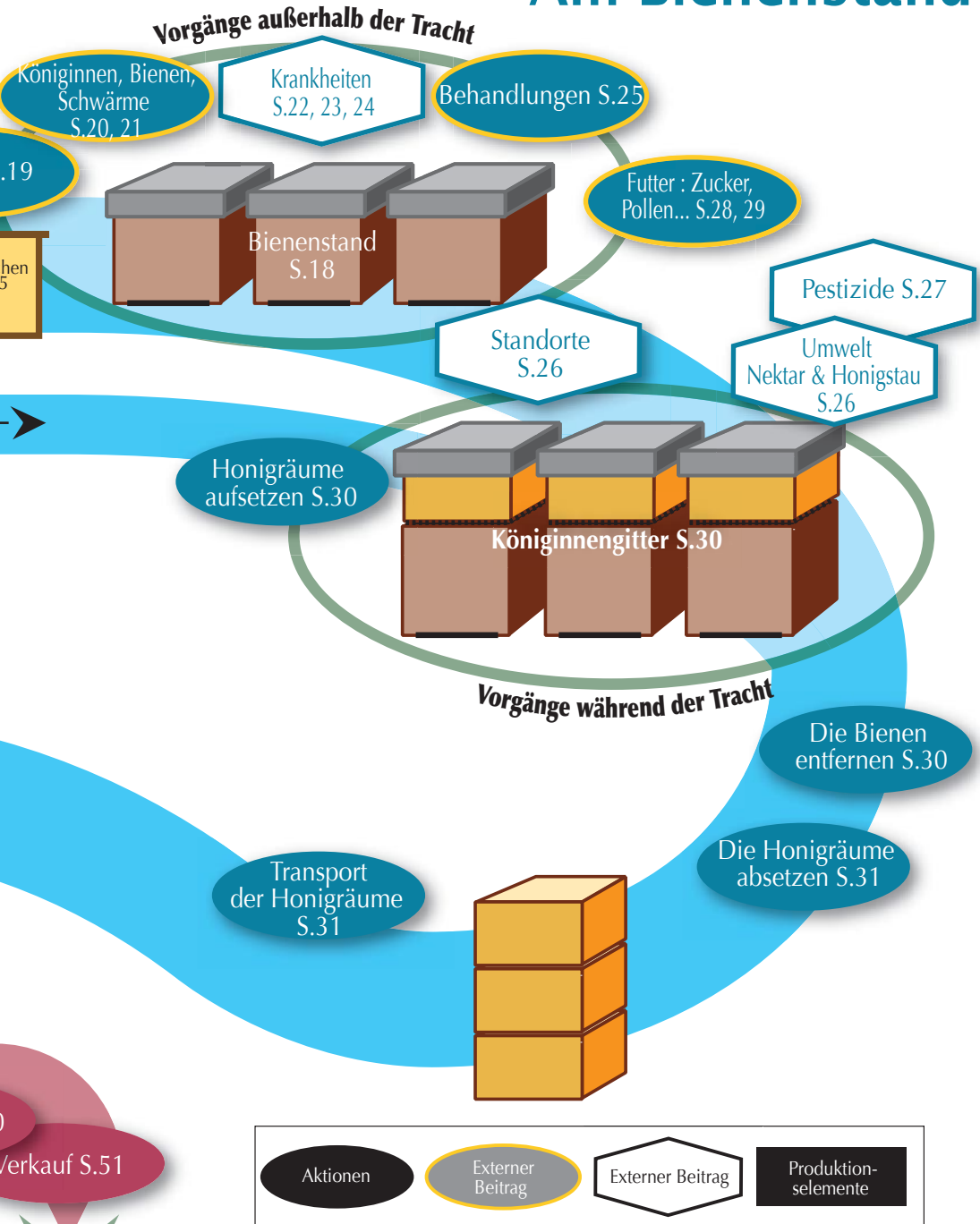
Beim Imker



Die Honigernte



Am Bienenstand



Beute aus Holz



- Um das Holz zu schützen, wird angeraten nicht giftige Produkte für Bienen zu benutzen.
- Farbe, die Blei, Insektizide, Fongizide, Carbolinum enthält, ist verboten (Informationen beim Händler verfügbar).
- Man kann ebenfalls Teile der Beute in mikrokristallines Wachs tunken (10 Minuten bei 150°C).
- Es ist nicht notwendig die Innenwände der Beuten zu streichen.
- Arbeiten Sie im Idealfall mit starken Bienenvölkern, die sehr gut selbst für eine Abdeckung mit Bienenzharz sorgen (natürlicher Schutz).



Wenn sich giftige Produkte in der Beute befinden,



die Schutzschicht entfernen und durch ein lebensmittelechtes Produkt ersetzen

Beute aus Stroh



- Von diesen Beuten wird für die Produktion abgeraten, da sie nicht leicht zu desinfizieren und zu behandeln sind.

Beuten aus Kunststoff



- Alle Elemente, die in Kontakt mit den Bienen treten, müssen aus lebensmittelechtem Kunststoff bestehen : wenn das untenstehende Logo nicht vorhanden ist, fragen Sie den Lieferanten nach einer Bescheinigung für Lebensmittel.



Symbol für lebensmittelechte Produkte



Wenn der Kunststoff nicht lebensmittelecht ist,



nicht mehr als Beute verwenden

Rähmendraht



- ☞ • Es wird angeraten rostfreien Stahl zu verwenden, verpflichtend bei Wiederverwendung des Drahtes nach Einschmelzen.
- Verzinkter Draht wird gut in Wachs eingeschmolzen. Er wird bei jeder Einschmelzung der Rähmchen ersetzt.

Mittelwände



- ☞ • Beim Kauf von neuen Mittelwänden erhält man idealerweise eine Bescheinigung des Lieferanten, die bestätigt, dass seine Mittelwände keine quantifizierbaren Rückstände von Milbenbekämpfungsmitteln und Antibiotika aufweisen, die den Honig oder das Gelée royale oberhalb der erlaubten Begrenzungen kontaminieren könnten.
- alternativ : Kauf von lebensmittelechten Kunststoffwaben „für Bienen“.
- ☞ • Man kann ebenfalls einen Wachskreislauf einrichten, der startet mit :
 - nicht behandelten Rähmchen, oder ausschließlich mit Säure oder mit anderen nicht für die Gesundheit gefährlichen Produkten behandelte Rähmchen.
 - Entdeckelungswachs.
- Es wird davon abgeraten für Honigräume Waben zu benutzen, die behandelt wurden.
- Es wird stark angeraten bei der Ersetzung der Rähmchen die Mittelwände, die mehrere Wochen in Kontakt mit den Behandlungsprodukten getreten sind, aus dem Wachskreislauf zu nehmen. Die alten Mittelwände werden entsorgt.



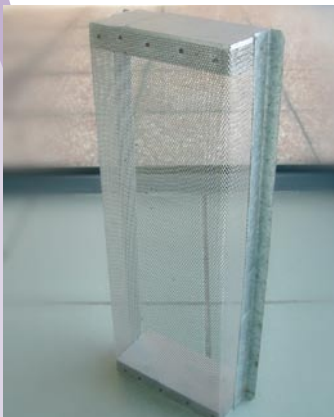
Eintragung in das KAUF/VERKAUF REGISTER

- Ankauf : *Ursprung, Datum und Menge*
- Verkauf : *Art, Datum und Menge*
- *Adressangaben des Verkäufers*
- *Adressangaben des Käufers*

Rähmchen für Wabenhonig

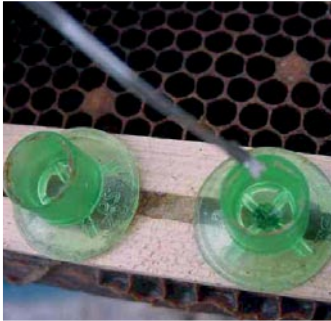
- ☞ Die für Wabenhonig benutzten Rähmchen bestehen entweder aus nicht behandeltem Holz oder aus lebensmittelechtem Kunststoff.
- ☞ Der Imker benutzt einen Wachsstreifen oder eine Mittelwand, der/die aus biologisch hergestelltem Wachs besteht (europäische Gesetzgebung : biologische Produktion, S. 65) oder über eine Bescheinigung verfügt, die das Nicht-Auftreten von Rückständen beweisen (S.11).

Pollenfallen



- ☞ Alle Elemente, die in Kontakt mit Pollen treten (Kamm, Gitter, Pollenschublade) sind lebensmittelecht.
- Die Falle ermöglicht es zu verhindern, dass Abfälle aus der Beute in den Behälter fallen.
- Das Fallenmodell muss solide, wasserdicht, haltbar und leicht zu reinigen sein. Im Rahmen des Möglichen die toten Winkel vermeiden.
- Eine Öffnung für Drohnen muss vorgesehen sein.
- Une ouverture à mâles doit être prévue.
- ☞ Im Falle einer Außenfalle wird der Auffangbehälter gut gegen Feuchtigkeit geschützt.
- ☞ Im Falle einer Innenfalle, wird der Auffangbehälter gut belüftet.
- ☞ Die Größen des Pollenkammes müssen der Stärke der Volkes angepasst sein. Er darf die Bienen nicht verletzen.

Näpfchen zur Produktion von Gelée royale



- ☞ • Alle Elemente in Bezug auf Beuten, Drähte und Wachswaben (S.11) sind wichtig im Rahmen der Herstellung von Gelée royale.
- ☞ • Näpfchen können nur Mithilfe von Zelldeckelwachs hergestellt werden.
- Wiederverwendbare Näpfchen aus Kunststoff müssen lebensmittelecht sein.
- ☞ • Diese Näpfchen müssen auf dem Träger (Latten) mithilfe von lebensmittelechtem Klebstoff, Bienenwachs oder Mithilfe eines mechanischen Verfahrens befestigt werden (festschrauben, festklemmen, usw.)

Beute/ Kasten zur Produktion



- ☞ Für die Desinfizierung müssen die im Lebensmittelsektor genehmigten Desinfizierungsmittel verwendet werden (siehe <http://portal.health.fgov.be>).
- Es muss am Ende immer mit Trinkwasser gereinigt werden.



- ☞ Für eine bessere Desinfizierung der Elemente aus Holz und Metall, sollten diese abgeflammt werden. (Lötbrenner).
- Die Desinfizierung mit einem zugelassenen Produkt, welches auf Javelwasser basiert, bietet eine gute Alternative bei Material aus Kunststoff. Wenn das Javelwasser eine 12 Grad Chlorionenkonzentration besitzt, muss 1 Liter in 10 Liter Wasser aufgelöst werden. Wenn eine 48 Grad Chlorionenkonzentration besteht, muss 250 ml in 10 Liter Wasser verdünnt werden.
- Es muss am Ende immer mit Trinkwasser gereinigt werden.



- ☞ Um auftretende krankheitserregende Sporen zu neutralisieren, tunken Sie die Elemente der Beute aus Holz nach dem Reinigen und Trocknen in mikrokristallines Wachs. (10 Minuten bei 150 °).

Rähmchen



- ☞ Die Rähmchen müssen vor der Lagerung sortiert werden. Rähmchen, die Schimmel aufweisen oder zu schwarze Rähmchen werden entfernt (20% der Rähmchen müssen alle Jahre entfernt werden).
- Das Wachs der Rähmchen wird entweder vernichtet (auf eine Deponie) oder eingeschmolzen.
- Die Rähmchen werden zum Beispiel in kochendem Wasser gereinigt.
- ☞ Im Falle von bakteriellen Krankheiten, müssen alle Rähmchen verbrannt werden.

Kleinmaterial



- ☞ Um die Verbreitung von übertragbaren Bienenkrankheiten zu verhindern, wird angeraten das Imkermaterial nicht zu transportieren oder es in diesem Fall zwischen zwei Besuchen zu desinfizieren. (zum Beispiel : Behandlung mit dem Lötbrenner).
- Es wird angeraten mit kleinem spezifischem Material bei jedem Bienenstand zu arbeiten.
 - Idealerweise regelmäßig seinen Stockmeißel mit der Flamme desinfizieren oder in ein Desinfektionsbad (Javelwasser,...) tunken.

Reinigung der Näpfcchen



- ☞ Bevor die Näpfcchen des Gelée royale gelagert werden, müssen diese unter Druck mit Trinkwasser gereinigt werden, so schnell wie möglich nach Benutzung.

Local de stockage du matériel



- Keine chemischen Produkten und Rauchquellen im Lagerraum.
- Allgemeine Sauberkeit.
- Nagetiere, Vögel sowie Fledermäuse sind verboten. Dieser Punkt ist äußerst wichtig im Falle einer Lagerung von Pollenfallen. Die Exkremte können extrem ansteckend sein.



Lagerung der Rähmchen



- Es wird angeraten die Honigrähmchen 1 bis 2 Tage nach der Ernte von den Bienen ablecken zu lassen, in dem die Honigräume vor der Lagerung auf die Beuten/Bienenkisten gesetzt werden. So wird das Problem der Gärung der Honigrähmchen in den Honigräumen verhindert.
- Vermeiden Sie es, ausgeleckte Rähmchen und Reserverähmchen (ohne Futter) im Freien zu lassen. Diese Rähmchen können beispielsweise in einem Schrank für Rähmchen oder einem alten Kühlschrank aufbewahrt werden.

Vorsorgemaßnahmen gegen die Wachsmotte



- ☞ Für die Aufbewahrung der Honigrähmchen wird eine gute Belüftung empfohlen. Man kann z.B. die Honigräume, die unten und oben mit einem Königinnengitter versehen sind, stapeln, sodass ein Art Schornsteineffekt entsteht.
- Der Dampf der Essigsäure kann ebenfalls das Auftreten von Wachsmotten in den Rähmchen verhindern. (siehe unten)
- Wenn nötig kann eine biologische Methode benutzt werden mit *Bacillus thuringiensis* (siehe Angabe der Biozide) oder eventuell Schwefelstreifen, die in einem hermetisch verschlossenen Stapel Rähmchen benutzt werden.
- Die Technik des Einfrierens kann ebenfalls angewandt werden (min. 24 St. bei -18°C).
- **Produkte wie Naphthalin, Paradichlorobenzene, Tetrachlor-Kohlenstoffe oder ähnliche sind verboten.** ■

✎ **Eintragung ins Register** BEHANDLUNGEN UND PRODUKTE
 - Name, Methode, Dauer und Dosierung, Lieferant...



🔍 Bei Verdacht der Benutzung von verbotenen Produkten

➡ Rähmchen aus dem Kreislauf der Honiggewinnung entfernen

Vorsorgemaßnahmen gegen die Nosematose



- ☞ Um das Entstehungsrisiko von Nosematose zu verhindern, wird angeraten, die Rähmchen mit Essigsäure zu desinfizieren, die in einer Schale auf der Oberseite der Rähmchen gesetzt wird. Diese Behandlung findet bei einer Temperatur zwischen 20 und 25°C in einem gut gelüfteten Raum (nicht im Schleuderraum) statt. Die Rähmchen und Honigräume lüften, bevor sie auf die Beuten zurückgesetzt werden.



Eintragung ins Register
BEHANDLUNGEN UND PRODUKTE
 - Name, Methode, Dauer und Dosierung, Lieferant...



Allgemeiner Zustand



- ☞ • Für Hygiene, Ordnung und Sauberkeit sorgen.



Öffnen der Beuten



- ☞ • Die Honigräume und die Rähmchen nicht auf den Boden stellen, um eine Kontamination mit Bodenbakterien zu verhindern. ■



Einräuchern/Verdampfen/Vereinigung*



- ☞ • Nicht übermäßig einräuchern.
- ☞ • Natürlich getrocknete Pflanzen werden zum verbrennen angeraten, wie getrocknete Buchenspäne z.B.
- ☞ • Während der Trachtperiode ist der Gebrauch von harzartigen, ölhaltigen Stoffen sowie Karton mit Klebstoff verboten, da beim Verbrennen giftige Rückstände entstehen können. ■
- ☞ • Nur Leitungswasser oder Wasser, das den Normen von trinkbarem Wasser entspricht, kann im Zerstäuber benutzt werden. ■
- ☞ • Produkte, die zur Vereinigung verwendet werden, müssen lebensmittelecht sein. ■



- ☞ • **Eintragung ins Register**
FÜTTERUNG/VERSCHIEDENES
- der im Räucherraum benutzte Brennstoff
- eventuelle aromatische Produkte

Erneuerung der Waben



- ☞ • Regelmäßig die Rähmchen und Honigräume kontrollieren.
- ☞ • Pro Jahr mindestens 20 % der Bruträhmchen entfernen* (die Rähmchen mit dem dunkelsten Wachs). Die regelmäßige Erneuerung der Rähmchen macht die Bienenvölker dynamischer und senkt das Infektionsrisiko.
- ☞ • Im Idealfall wird Jungfernwachs* oder durchscheinendes Wachs benutzt.
- ☞ • In jedem Fall dürfen die dunkelbraunen bis schwarzen Rähmchen nicht in den Honigräumen benutzt werden.



Verfliegen*, Räuberei*



- Aufstellung der Beuten in Reihen vermeiden.
- Aufstellung der Beuten derselben Farbe vermeiden.
- Vermeiden Sie es Aktionen durchzuführen, die zu einer Räuberei führen könnten :
 - kein Material außerhalb der Beute im Freien abblecken lassen,
 - keine Honigrähmchen herumliegen lassen,
 - schwache Kolonien vermeiden.



Im Falle einer Räuberei, den Ursprung beheben und das Flugloch in den Beuten verkleinern.

Ernte und Einführung von Schwärmen



- Behandlungen gegen die Varroase mit zugelassenen Produkten.
- Schwärme auf Mittelwände setzen.
- Vermeiden Sie die Bienen mit Honig unbekanntem Ursprungs zu füttern.



Eintragung ins Register KAUF/VERKAUF

- Einführung von Schwärmen
- Das Datum
- Nummer der Beute, wo der Schwarm eingeschlagen wird

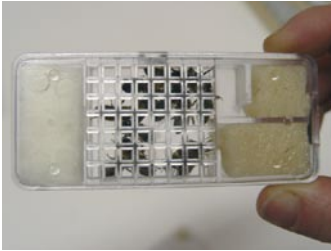
Eintragung ins Register

BEHANDLUNGEN UND PRODUKTE

- die durchgeführte Behandlung



Einführung von anderem biologischen Material



- ☞ • Es wird immer angeraten eine Überprüfung des biologischen Materials vor dem Kauf (klinische Krankheitsanzeichen...) durchzuführen, selbst wenn eine Gesundheitsbescheinigung besteht.
- Im Falle vom Kauf von biologischem Material in einem europäischen Land, sollte man idealerweise über eine Gesundheitsbescheinigung für die Königin, das Bienenvolk verfügen. Wenn dies nicht der Fall ist, wird angeraten die Bienen in Quarantäne zu halten, um das Nicht-Auftreten von Bienenkrankheiten zu überprüfen.
- ☞ • Im Falle eines Ankaufes von biologischem Material (Bienen oder Hummeln), die aus einem Land stammen, welches außerhalb der Europäischen Union liegt, werden folgende Bedingungen verlangt :
 1. die Einfuhr von Königinnen mit maximal 20 Begleiterinnen ist erlaubt.
 2. Die Königinnen stammen aus einer auf dem Gesundheitsplan kontrollierten Region, die frei von bösartiger Faulbrut und /oder europäischer Faulbrut, Tracheenmilbe, von Tropilaelaps und Aethina tumida (großer und kleiner Beutenkäfer) ist.
 3. Es wird eine internationale Gesundheitsbescheinigung verlangt (EG 2000/462).



Eintragung ins Register KAUF/VERKAUF

Wenn es sich um eine Königin handelt, muss angegeben werden :

- der Züchter und das Ursprungsland
- das Datum
- der zukünftige Bienenstock

Wenn es sich um einen Bienenstock oder einen Ableger handelt, muss angegeben werden :

- der Käufer und das Ursprungsland
 - das Datum
 - die Nummer des zukünftigen Bienenstockes
- In der Anlage die Gesundheitsbescheinigung aufbewahren.*

Identifizierung



- ☞ Jeder Imker muss sich bei der FASNK (KE vom 16.01.2006) registrieren lassen.
- Diese Verpflichtung gilt für alle Imker und ist unabhängig von den Mengen (Bienen, Produkte,...), der Honigproduktion und der eventuellen Entrichtung einer Abgabe.
- Die Imker müssen sich mithilfe des Antragsformulars zwecks Registrierung (Anhang IV des KE vom 16. November 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der FASNK ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen) bei der FASNK registrieren lassen. Dieses Formular muss an den Chef der Provinzialen Kontrolleinheit (PKE), in der sich der Imker befindet, (siehe Anhang 6) versendet werden. Dieses Formular kann auf der Webseite <http://www.fasnk.be> heruntergeladen werden.
- ☞ Jeder Bienenstock, der auf einem Gelände aufgestellt wird, das nicht zum Grundstück des verantwortlichen Imkers gehört, muss durchgehend identifizierbar werden.

Zu diesem Zwecke,

- Name und Adresse des Eigentümers müssen am Eingang des Bienenstandes angegeben werden
- wenn dies nicht der Fall ist, müssen diese Angaben auf allen Beuten des Bienenstockes vermerkt werden.
- ☞ Es wird angeraten alle Bienenstöcke zu nummerieren, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Vorsichtsmaßnahmen

- ☞ Mit starken Bienenvölkern arbeiten und bei guten Pollenressourcen.
- Niemals Honigrähmchen und/oder Pollenrähmchen im Bienenstand liegen lassen.



Eintragung ins

REGISTER BASISANGABEN

- der Name des Standortes
- die Adresse
- die Anzahl Völker von mehr als 15.000 Bienen (+/- 6 Rähmchen) bei der Überwinterung



Die Bienenkrankheiten



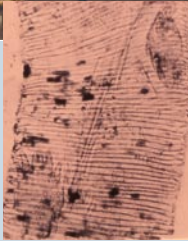
Eintragung ins Register BEHANDLUNGEN/PRODUKTE

- Jede neue Feststellung von Bienenkrankheiten muss ins Register aufgeführt werden.
- Im Falle von meldepflichtigen Krankheiten, müssen die offiziellen Formulare, die bei der Provinzialen Kontrolleinheit (BS 22.01.2004) der FASNK verfügbar sind, per Post, Fax oder E-Mail an die zuständige PKE der FASNK versendet werden

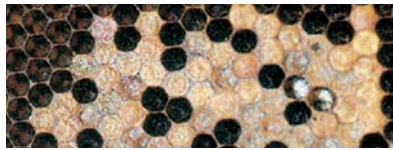
Meldepflichtige Krankheiten



Milbenseuche
Acarapis woodi
Kaputte Flügel



Tracheenmilbe



Bösartige Faulbrut
Paenibacillus larvae
Fadenziehende Larve



Gutartige oder europäische Faulbrut
Melissococcus pluton
Nicht viskose Larve



Der kleine Beutenkäfer
Athina tumida



Varroa Voarroatrunder



Tropilaelaps sp.: (großer Beutenkäfer): noch nicht in Europa aufgespürt (meldepflichtig)



- Die bössartige Faulbrut, die gutartige Faulbrut, der kleine Beutenkäfer *Aethina tumida*, die Varroa und die Milbenseuche *Tropilaelaps* sind sogenannte „meldepflichtige Krankheiten“. (genannt im K.E. vom 25.04.1988 zur Bestimmung der unter die Anwendung von Kapitel III des Gesetzes vom 24. März 1987 über die Tiergesundheit fallenden Tierkrankheiten). Für die Varroa gibt es eine auf belgischen Territorium organisierte Bekämpfung. Zu diesem Zwecke wird das gesamte Territorium als eine befallene Zone angesehen und die Erklärung ist also nicht mehr notwendig.

Meldepflichtige Krankheiten : Zu treffende Maßnahmen :

- ☞ • Wenn der Verdacht des Auftretens einer „meldepflichtigen“ Krankheit besteht oder wenn anormale Sterblichkeiten festgestellt werden ohne die Ursache zu finden, muss umgehend bei der Provinzialen Kontrolleinheit (PKE) (siehe S. 78), von der Ihr Bienenstock abhängt, eine Pflichterklärung eingereicht werden.
Auf Anfrage des Veterinärinspektors wird der Imkerassistent Proben entnehmen, die er an das CERVA, Groeselenberg, 99 - 1180 Uccle versendet.
- ☞ • Wenn eine meldepflichtige Krankheit bestätigt wird, wird eine Schutzzone von mindestens 3 km eingerichtet. In dieser Schutzzone gilt das Verbot Völker, Königinnen, Waben, Bienenstöcke oder Material vom Imker zu verkaufen, in den Handel zu bringen, zu vermieten, zu transportieren, zu verleihen, sich zu entledigen. Die Imker müssen ebenfalls die von der Agentur vorgeschriebenen Bekämpfungsmaßnahmen anwenden.
Besondere Maßnahmen in Bezug auf die festgestellte Krankheit werden unter Aufsicht der Agentur durchgeführt.
- ☞ • Was die Krankheit Varroa betrifft, besteht keine Meldepflicht, da diese Krankheit auf dem gesamten belgischen Territorium allgegenwärtig ist.
- ☞ • Wenn anormale Sterblichkeiten auftreten, muss der Imker aus eigener Initiative eine Probe an das CERVA schicken. In diesem Fall sind die Analysekosten zu seinen Lasten.

Behandlungen



- ☞ • Es muss die gesetzlich festgelegte Strategie der Bekämpfung eingehalten werden. Suchen Sie zu diesem Zweck die Webseite der FASNK auf oder Ihre Vereinigung zur Bekämpfung von Bienenkrankheiten und/oder Ihren zugelassenen Tierarzt.
- Einige Tierarzneimittel benötigen eine tierärztliche Verschreibung. In diesem Fall müssen Sie Ihren zugelassenen Tierarzt kontaktieren.
- Benutzen Sie ausschließlich genehmigte Tierarzneimittel und Tierarzneimittel, die für Bienen unter ihrer imkerlichen Bezeichnung vermarktet werden, gemäß den empfohlenen Modalitäten durch die Etikettierung, die Packungsbeilage oder die tierärztliche Verschreibung. ■
- Halten Sie die vorgeschriebenen Wartezeiten ein. ■
- Behandeln Sie nie während der Trachtzeiten und/oder der Anwesenheit von Honigräumen.
- ☞ • Keine Vorbeugungsmaßnahmen durchführen. ■
- Zum heutigen Zeitpunkt ist kein Tierarzneimittel zur Behandlung von Nosemose registriert (Fumagiline ist zum Beispiel verboten).
- Zum heutigen Zeitpunkt ist kein Antibiotikum oder Sulfonamid als Tierarzneimittel für Bienen erlaubt. ■



Eintragung ins Register BEHANDLUNGEN/PRODUKTE

- der Name des Tierarzneimittels
- Dosierung
- der Bienenstock
- das behandelte Volk
- verwendete Methode
- Anfangs- und End-datum der Behandlung
- die Bemerkungen und/oder Beobachtungen
- wenn ein Verabreichungs- und Abgabedokument, dies wird angegeben und während 5 Jahren aufbewahrt



Rückstände



Zerstörung des kontaminierten Honigs, der oberhalb der Normen liegt oder eine nicht konforme Behandlung erhalten hat

Was ist mit den alten Produkten zu tun ?



- Die Verpackungen und alte Behandlungsprodukte (alte Streifen,...) müssen auf den Sondermüll im Containerpark gebracht werden. (abgelaufene Arzneimittel)

Umgebung



Allgemeine Prinzipien

- Es werden Standorte empfohlen, die
 - eine reiche und vielfältige Flora besitzen. Die Pollenquellen sind vor allem wichtig im Frühling und am Herbstende,
 - trocken,
 - windgeschützt,
 - ausreichend klar,
 - entfernt von Obstbäumen und/oder Kulturen, die regelmäßig behandelt werden.
- Es wird angeraten die Anzahl Bienenvölker an die Umgebung anzupassen: in unseren Regionen werden im Idealfall nicht mehr als 15 Bienenvölker zusammengestellt.
- Wenn es keine natürlichen Wasserquellen in der Umgebung gibt, wird eine Tränke mit Trinkwasser vorgesehen.
- Die Bienenvölker müssen mehr als 20 Meter von der öffentlichen Straße oder von einem Wohnhaus entfernt sein. Dieser Abstand kann auf 10 Meter reduziert werden, wenn ein Schutz von 2 Meter Höhe besteht.



Wanderung mit Völkern

- Wahl des Standortes innerhalb von risikofreien Zonen.
- Mit den Eigentümern oder Mietern Kontakt aufnehmen, um die durchgeführten Behandlungen zu kennen.
- Jedes Volk, das zu einem Wanderstand gehört und das nicht den Bedingungen der Identifizierung entspricht (S.22), wird als verdächtig angesehen.



Eintragung ins Register BASISANGABEN

- der Standort der Bienenstände
- die Wanderstandorte
- die Identifizierung der versetzten Bienenvölker
- die Daten der Wanderung



Pestizide - GVO - Schwermetalle



- ☞ • Es wird unbedingt angeraten in Zonen großer Kulturen von Honigpflanzen oder Obstbäumen mit dem Besitzer oder Vermieter Kontakt aufzunehmen, um über das Auftreten von GVO Kulturen oder vorgesehene und durchgeführte Behandlungen informiert zu sein.
- ☞ • Achten Sie darauf mit Zustimmung des Besitzers Ihre Bienenstände außer Reichweite von Spritzgeräten und Düngemittelverteilern zu setzen. (Derivate berücksichtigen).
- ☞ • **Wenn Honigpflanzen behandelt werden,**
 - im Idealfall die Völker umsiedeln,
 - Wenn dies nicht möglich ist, müssen sie den Bienenstock zeitweise während der Wirkungszeit des gesprühten Produktes verschließen. ■
- ☞ • Wenn Pollen geerntet werden, müssen behandelte Zonen oder Risikogebiete (Verschmutzung durch Kohlenwasserstoff, Schwermetalle...) vermieden werden.
 - Im Falle von GVO Kulturen in der Nähe (Umkreis 5 km), wird der Pollen höchstwahrscheinlich als GVO klassiert.
- ☞ • **Um das Auftreten von Schwermetallen zu verhindern, dürfen die Bienenstände nicht in einer von Schwermetallen verschmutzten industriellen Umgebung aufgestellt werden (in der Nähe von sehr umweltverschmutzenden Unternehmen oder in der Nähe von Gegenden, in denen sich sehr umweltverschmutzende Unternehmen befanden). ■**



Eintragung ins Register BASISANGABEN

- die Behandlung die der Landwirt bei Honigpflanzen anwendet wenn bekannt
- Datum



kontaminierte Umgebung



Wenn die Kontaminationsquelle nicht entfernt wird, muss der Bienenstock versetzt werden.

Reizfütterung basierend auf Zucker



Basisprinzip

- Keine Fütterung bei den Produktionsvölkern während der Ernte und/oder wenn Honigräume aufgesetzt sind (die Fütterung ist nur erlaubt bei der Produktion von Gelée royale).
- Wenn die Honigräume aufgesetzt werden, sollten die Bruträhmchen mit überflüssigem Futter entfernt werden.

Herstellung durch den Imker

- Benutzen Sie ausschließlich lebensmittelechten Zucker.
- Benutzen Sie zur Herstellung von Sirup Leitungswasser, welches den Trinkwassernormen entspricht. ■
- Der Zucker wird abgeschirmt von jeglicher chemischen und/oder biologischen Kontaminationsquelle gelagert (keine Mäuse und Insekten, trockener Raum, hermetische verschließbare Beutel...). ■

Industrielle Zubereitung

- Verwendung von für die Biene verdaulichem Zucker.
- Kontrolle, ob der Sirup nicht gärt.

Eintragung ins Register FÜTTERUNG/VERSCHIEDENES


- der Name des Verkäufers,
- der Name oder die Art des Produktes
- die Menge
- das Datum
- die Bemerkungen und Beobachtungen



 wenn sich im Honig Sirup befinden könnte

 der Honig wird separat geerntet und wird als Winterfutter für die Bienen verwendet

 Verwendung eines verbotenen Produktes

 Wenn vermutet wird, dass der Honig illegale Produkte enthält, wird der Honig zur Vernichtung in den Containerpark gebracht.

Reizfütterung



☞ Honig

- Nie Honig, der nicht aus dem eigenen Betrieb stammt, verfüttern, um die Übertragung von Krankheitserregern und/oder Rückständen zu vermeiden. ■
- Nie Futterwaben von nicht kontrolliertem Ursprung einführen. ■

☞ Pollen

- Verdächtig oder schlecht aufbewahrter Pollen vermeiden.
- Pollen bekannten Ursprungs (des Bienenstockes).

☞ Futterteig

- Nur Honig oder Pollen aus dem eigenen Betrieb verwenden ohne giftige Stoffe oder Tierarzneimittel (eine Bescheinigung beim Lieferanten/Verkäufer fragen). ■

☞ Nahrungsergänzungsmittel

- Diese Produkte dürfen nur benutzt werden, wenn sie lebensmittelecht sind und ohne Zusätze von Antibiotika oder Sulfamiden (Bescheinigung des Lieferanten) sind oder wenn es zugelassene Nahrungsergänzungsmittel sind. ■

✎ Eintragung ins Register FÜTTERUNG/VERSCHIEDENES

- der Name des Verkäufers
- der Name des Produktes (Art)
- das Los (wenn industrielles Produkt)
- die Menge
- das Datum
- die Bemerkungen und Beobachtungen



🔍 *Benutzung eines verbotenen Produktes (Antibiotikum...)*

➡ *Wenn der Honig illegale Produkte enthält, wird er zerstört.*

Aufsetzen der Honigräume

- ☞ Beim Ankauf von Völkern mit Futtervorräten, sollten die überschüssigen Vorräte vor dem Aufsetzen der Honigräume entfernt werden.

Bienen aus dem Honigraum entfernen



- ☞ Vermeiden Sie es die Honigräume zu beräuchern.
- Benutzen Sie vorzugsweise eine Bienenflucht oder ein Gebläse (ohne Abgaserzeugung).
- Nur Abwehrmittel auf Nahrungsmittelbasis dürfen verwendet werden (andere dürfen auf keinen Fall verwendet werden. Mirbane = Nitrobenzol). ■



Eintragung ins Register HONIGERTE

- die Erntetechnik angeben und den Namen des Produktes im Falle der Benutzung von Bekämpfungsmitteln.



Fremdgeruch/Geschmack feststellbar



Honig mit Fremdgeruch/Geschmack (z.B. rauchig) kann nicht als Tischhonig in den Handel gebracht werden.

Auftreten von Brut im Honigraum



- ☞ Benutzen Sie vorzugsweise ein Königinnengitter.
- Die Rähmchen mit Brut nicht entnehmen, um eine Kontamination mit dem Honig zu verhindern.



Auftreten von Brut



Die Rähmchen wieder in die Beute setzen oder die Bienen gebären lassen bevor geerntet wird

Absetzen der Honigräume



- ☞ • Die Feuchtigkeit des Honigs sollte vor dem Absetzen der Honigräume mit einem Refraktometer überprüft werden. Wenn man kein Refraktometer besitzt, dürfen keine Honigtröpfchen entweichen, wenn die Rähmchen geschüttelt werden. Im Idealfall übersteigt der überprüfte Durchschnittswert der Feuchtigkeit keine 18 %, in keinem Fall über 20 %. ■
- Die Honigräume sollten wetterabhängig entfernt werden
- Die Honigräume entfernen, wenn die Waben schon gut verdeckelt sind. ■
- ☞ • Keinen Wasserzerstäuber benutzen. ■
- ☞ • Wenn es vorkommt, dass Honigräume nicht kontrolliert wurden, dann sollten diese getrennt voneinander gerentet werden.



Ernte von zu feuchtem Honig



Die Honigräume müssen entfeuchtet werden wenn > 20 % und angeraten wenn > 18 %

Transport der Honigräume



- ☞ • Saubere Ladeflächen für den Transport benutzen. ■
- Die Honigräume abschließen, um Räuberei und das Eindringen von Staub zu verhindern... ■

Ernte von Wabenhonig

- ☞ Diese Produktion muss bei sehr starken Völkern durchgeführt werden und während der intensiven „Trachtzeiten“.
- Es muss darauf geachtet werden, dass die Waben vollständig verdeckelt sind.

Pollenernte



- ☞ Die Pollen können nur bei gesunden Völkern, die frei von Kalkbrut sind, geerntet werden.
- Im Idealfall erntet man nur Pollen, der von gut entwickelten Völkern gesammelt wird.
- ☞ Die Pollenbehälter (Schublade) werden so oft wie möglich eingesammelt, mindestens jeden zweiten Tag abhängig von der Luftfeuchtigkeit. Wenn nötig wird der Pollenbehälter gereinigt.
- Überprüfen, ob die Schubladen keinen Schimmelbefall haben. Wenn nötig, werden diese ersetzt, um gereinigt zu werden.
- Die Pollenfallen dürfen nur in Kontakt mit sauberen Elementen treten (nicht auf dem Boden abs tellen).
- Jeder verdächtige Pollen (Klumpen, Schimmel...) wird systematisch vernichtet.
- Große Abfälle (Bienen...) werden vor dem Transport vernichtet.
- ☞ Es muss darauf geachtet werden, dass der Kot von Nagetieren nicht in die Pollenfallen gerät. Dieser kann sehr ansteckend sein. Die Bienenstände müssen so ausgerichtet sein, dass keine Düngegränulate, die möglicherweise auf den Feldern gestreut wurden, in den Pollenbehälter fallen. Daher wird ein ausreichender Abstand (10m) eingehalten.
- ☞ Der Transportbehälter der Pollen ist lebensmittelecht.

Ernte von Gelée royale



Befeuchten

- Das Befeuchten und das Umlarven muss unter guten Hygienebedingungen stattfinden.
- Das für das Befeuchten und das Umlarven benutzte Material muss lebensmittelecht sein und vorher gereinigt und desinfiziert worden sein.
- Die Näpfcchen werden mit Gelée royale befeuchtet, welches aus dem eigenen Betrieb stammt oder dessen Ursprung bekannt ist (das Ursprungsland angeben, wenn anders) und keine Rückstände aufweist.
- Jedes verdächtige Gelée royale darf nicht verwendet werden.
- Das Wasser muss trinkbar sein, wenn es zur Verdünnung benutzt wird.
- Die Ansatzlösung muss mindestens einmal pro Woche vorbereitet werden. Sie wird im Kühlschrank aufbewahrt. Es wird zum Befeuchten nur die notwendige Menge benutzt und der Rest wird vernichtet.



Umlarven

- dazu werden gesunde Völker benutzt, die nicht behandelt wurden.
- Die Tücher, die die Larven vor Hitze und Sonne schützen, müssen sauber und mit Trinkwasser befeuchtet sein.



Ernte

- Die Entfernung der Bienen von den Zuchtleisten muss mit einem mindestmaß an Rauch stattfinden.
- Die Näpfcchen, aus denen Gelée royale gernet wird, müssen vor allen Verderbsquellen (So-ne...) und Kontaminationen geschützt sein.

Transport

- Die für den Transport benutzten Behälter müssen lebensmittelecht, sauber und mit Deckel sein.

Entfernung der Bienen



- ☞ Verhindern Sie Bienen im Honigraum zu haben, bevor sie den Honigraum in den Schleuderraum bringen.
- Im Idealfall werden die Honigräume mit den restlichen Bienen in einen dunklen Raum gebracht, der eine kleine Lichtquelle nach außen hat (Bienenfluchten) und die Bienen nach draußen lockt.
- Es dürfen keine Bienen bei der weiteren Verarbeitung auftreten (nach dem Sieben).

Feuchtigkeit der Räume



- ☞ Die Räume, in denen sich die Honigräume mehr als 48 Stunden befinden, müssen eine relative/bedingte Feuchtigkeit von unter 55 % haben. ■
- Der Feuchtigkeitsgehalt sollte während der Benutzung der Räume überprüft werden.

🔍 *Luftfeuchtigkeit über 55 %*

➡ Es sollte ein Entfeuchter einige Tage vor dem Eintreffen der Honigräume benutzt werden.

Quellen der Kontamination



- ☞ Von Insekten und kleinen Tieren hermetisch abgeschlossene Räume.
- Es sind keine Haustiere während der Benutzung der Räume anwesend.
- Rauchverbot. ■
- Keine Quellen von Staub, Rauch und Gasentweichung. ■
- Keine Lagerung von chemischen Produkten, Reinigungsprodukten...(wenn dann in einem verschlossenen Schrank). ■

✘ *Risiken einer Honigkontamination*

➡ Die nötigen Anpassungen vornehmen, um den genannten Kriterien zu entsprechen

Unterhalt der Räume



- ☞ • Kaltes und warmes Wasser in sofortiger Nähe des Schleuderraumes vorrätig, um den Raum und das Material zu reinigen. ■
- Das Wasser muss aus der Leitung stammen oder den Trinkwassernormen entsprechen (Bescheinigung der jährlichen Trinkwasserqualität). ■
- Die benutzten Desinfizierungsmittel müssen vom FÖD Volksgesundheit (Liste auf der Webseite der FASNK) zugelassen sein. ■
- ☞ • Die Räume müssen mit warmem Wasser und mindestens vor und nach jeder Periode der Honigernte gereinigt werden. ■
- ☞ • Die Oberflächen, die in Kontakt mit Honig treten (Schleudermaterial), müssen vor und nach jeder Entnahme eines Loses Honigs gereinigt und desinfiziert werden. ■



Eintragung ins Register HONIGERNT

- Daten der regelmäßigen Reinigung der Räume

Persönliche Hygiene



- ☞ • Gute persönliche Hygiene. ■
- Saubere und angepasste Kleidung (Haube, verschlossene Taschen...), um den Verlust von Haaren oder Objekten,... zu verhindern... ■
- Keine ansteckenden Krankheiten. ■
- Es muss ein medizinisches Attest vorliegen, welches die Fähigkeit mit Lebensmitteln umzugehen bescheinigt. Dieses Attest muss jährlich erneuert werden.
- Wunden abdecken, die den Honig beschmutzen könnten. ■
- Verbot zu rauchen, zu trinken und zu essen. ■

Schleuderraum

- ☞ Die festgelegten Vorschriften für die Räume, die zur Gewinnung und zur Verpackung von Honig bestimmt sind, sind verschieden abhängig von der Häufigkeit der Benutzung der Räume. Sie werden entweder ständig benutzt oder zeitweilig benutzt.



Eintragung ins Register HONIGERNT

- der Standort (Adresse)
- die Daten und Identifizierung der durchgeführten Ernten

Ständig benutzte Räume



Standort

- Die ständig benutzen Schleuderräume sollten sich vorzugsweise an einem Ort befinden, der keine starken oder widerlichen Gerüche hervorruft und in jedem Fall abgeschirmt ist von jedem anderen rund, der der Hygiene der geernteten Produkte schaden könnte.
- Der Schleuderraum darf nicht in direktem oder offenem Kontakt mit Räumen stehen, die eine Kontaminationsquelle (Toilette, Garage, Atelier,...) sein könnten. Es muss eine ganze Tür als Trennung eingerichtet werden.



Allgemeine Charakteristiken

- Wenn ein Raum ständig genutzt wird, sind neben den Vorschriften auf S. 38 auch untenstehende Vorschriften in Anwendung.
- Der Raum darf nur für die Arbeit mit anderen Honigprodukten während der Honigsaison benutzt werden.
- **Einfache Reinigung des Raumes : vermeiden Sie unzugängliche Ecken. ■**
- Es sollte ein Ableitungssystem für Bienen geben.

Einrichtung der ständig benutzten Räume



Der Boden

- wasserdichter und abwaschbarer Boden.
- Im Idealfall ist der Boden glatt, um das Entfernen von Propolis zu erleichtern.
- Um das Propolis einfach zu entfernen, sollten die Fußleisten gerade sein.
- Ein gutes Wasserableitungssystem ist notwendig.

die Wände und Türen

- glatte Wände vorsehen.
- Die Teile, die mit Honig beschmutzt werden könnten oder in Kontakt mit den Honigräumen kommen könnten, müssen abwaschbar sein.
- Die Materialien müssen solide sein (vorzugsweise kein Gips).



Die Decke und die Beleuchtung

- Die Decke muss leicht zu entstauben sein.
- Eine gute Beleuchtung vorsehen.
- Einen Schutz um die Beleuchtung vorsehen (Schutz gegen Stöße).

Sanitäranlagen, Waschbecken...

- **Waschbecken :**
 - mit Trinkwasser oder das den Trinkwassernormen entspricht. ■
 - im Idealfall mit einem Handabwaschsystem, welches eine erneute Kontamination verhindert (Papierrolle mit zentralem Abroller).
 - im Idealfall mit einem Wasserhahn, „der nicht mit den Händen betätigt wird“.
- Für eine gute Hygiene : Toiletten nicht direkt in Verbindung mit dem Schleuderraum.



Polyvalenter Raum



Benutzung der Räume

- Da die Honigproduktion eine saisonale Tätigkeit ist und das mikrobiologische Risiko sehr begrenzt ist, können die Räume auch zu anderen Zwecken benutzt werden, wenn diese keine Kontaminationen oder Degradationen enthalten, die nicht mehr rückgängig gemacht werden und der Hygiene des Honigs schaden könnten (Räume zur Tieraufzucht sind ausgeschlossen).
- Während der Honiggewinnung und Behandlung dürfen die Räume ausschließlich diesen Vorgängen vorbehalten sein.



Charakteristiken des Raumes

- Elemente, die in Kontakt mit Honig treten, sind lebensmittelechte Materialien, die korrosionsfrei und leicht zu reinigen sind.
- Die eventuell vom Honig beschmutzten Oberflächen sind aus wasserfestem, nicht aufsaugendem und abwaschbarem Material.
- Es ist möglich den Staub von den anderen Oberflächen zu entfernen.
- **Es muss im Raum oder in der Nähe eine Leitungswasserzufuhr mit warmem und kaltem Wasser oder Wasser, welches den Trinkwasser normen entspricht, bestehen. ■**
- **Der Raum muss leicht zu reinigen sein. ■**
- Während der Benutzung jegliche Kontaminationsquelle vermeiden.



Eintragung ins Register HONIGERTE

- der benutzte Raum
- die Zeiten der Benutzung des Raumes
- die Identifizierung der durchgeführten Ernten

Art des Materials



- ☞ Verwendung von lebensmittelechtem Material, welches säureresistent ist. ■
- Im Idealfall besteht das Material, welches in Kontakt mit dem Honig tritt, aus rostfreiem Stahl.
- Die Materialteile, die in Kontakt mit Honig treten, dürfen nicht aus Holz sein.

🔍 Überprüfung der Art des Materials

➡ Das Material ersetzen, welches den Lebensmittelnormen nicht entspricht



Materialunterhalt



- ☞ Überprüfen Sie die Sauberkeit des Materials vor dessen Benutzung. ■
- Waschen Sie die mit dem Honig in Kontakt getretenen Oberflächen vor jeder Ernte mit Leitungswasser oder mit Wasser, welches den Trinkwassernormen entspricht und wenn nötig mit von FÖD genehmigten Desinfektionsprodukten. ■
- Die Getriebe der Rührgeräte oder der Schleudern, die oberhalb oder in Kontakt mit dem Honig treten, müssen geölt werden mit Fetten, die für die Lebensmittelindustrie geeignet sind. ■
- Den allgemeinen Zustand der Sauberkeit der Behälter überprüfen. Überprüfen Sie ebenfalls das Auftreten von Rost und schlecht angebrachten Elementen. ■



Entfeuchten des Honigs in den Honigräumen

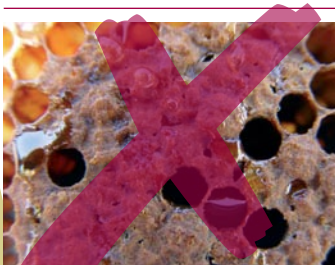
- ☞ Wenn noch nicht durchgeführt, die Feuchtigkeit des Honigs überprüfen (siehe S. 31 und im Ideal fall mit einem Refraktometer).
- ☞ Entfeuchtung der Honigräume nach Feuchtigkeitsgrad :
 - entweder durch Heißluftstrom (max. 50°C). ■
 - oder durch entfeuchteten Luftstrom. ■



🔍 Feuchtegehalt messen :
≤ 20 % legaler Prozentsatz
≤ 18 % empfohlen

➡ Die Honigräume wenn nötig einige Tage trocknen lassen

Entdeckeln und Ernte



- ☞ Jeder verdächtige Honig (Gärung, anormaler Geruch...) muss vor oder nach dem Entdeckeln oder der Ernte entfernt werden.

🔍 Überprüfen, ob es keine Gärung, anormalen Geruch oder Farbe gibt

➡ Abhängig vom Ursprung des Problems, wird der Honig den Bienen entweder zurückgegeben, vorzugsweise nach der Erhitzung (> 75°C während 3 bis 4 Min.) oder er wird vernichtet, wenn er eine Gefahr für die Bienen darstellt.

Verwaltung der Nebenprodukte



- ☞ Nach der Ernte wird das Entdeckungswachs in verschlossenen Behältern gelagert.
- Es wird so schnell wie möglich behandelt. (Schleudern, Einschmelzen...).
- Wenn der Honig für den Verbrauch entnommen wird, muss dies innerhalb einer Woche geschehen.

Sieben



- ☞ Überprüfen Sie den Zustand der Filter vor jeder Benutzung.
- Der Honig muss gesiebt werden. Im Idealfall wird Honig in mehreren Etappen gesiebt : grobe, mittel und feine Filter. Der feinste Filter hat Maschen, die zwischen 0,5 und 0,2 mm liegen (ausgeschlossen Heidenhonig). ■
- Beim Sieben dürfen keine sichtbaren Teilchen im Honig übrigbleiben. ■
- Die Befüllung der Filter und Behälter muss ständig überwacht werden, um jegliches Überlaufen zu vermeiden. ■



🔍 Überprüfen Sie den Zustand der Filter
➡ *Den Honig nochmals sieben oder den Bienen geben*

Reifezeit* und Abschäumen

- ☞ Nach dem Sieben lässt man den Honig vorzugsweise bei einer Temperatur über 20°C reifen, um Luftblasen und kleine Partikel im Honig aufsteigen zu lassen. ■
- Den Schaum und die kleinen Partikel, die an die Oberfläche treten (Wachs), gut abschöpfen. Darauf achten keinen Schaum in den Honig zu mischen. ■

Honigbearbeitung



☞ Allgemeines

- Nach dem Sieben und der Reifezeit müssen alle Behälter mit einem Deckel versehen werden und es muss alles Notwendige getan werden, um das Eindringen von Fremdelementen zu verhindern.
- Keine Insekten.

☞ Rühren

- Saubere Geräte benutzen, die keinen Staub verursachen und ausschließlich zu diesem Zweck verwendet werden (Spezifisches Material, Bohrmaschine,...).
- Die Rührunterteile nicht an den Wänden vorbeischrufen.
- Keine Luft in den Honig einführen (die Emulsion stellt keine Gefahren für die Gesundheit dar).

☞ Mischen und Impfen

- Fügen Sie nur Honig mit kompletter Analyse hinzu :
 - die Produktionsetappen (Rückverfolgbarkeit, Risiken von Rückständen). ■
 - Geografischer Ursprung (Land). ■
- Überprüfen Sie vor dem Mischen das Nicht-Auftreten von schweren Fehlern (Gärung, Fremdgerüche...) der verschiedenen Honiglose

☞ Einschmelzen und Verflüssigen

- Vermeiden Sie es den Honig mit unangepasstem Material aufzuwärmen, das eine Überhitzung und einen Qualitätsverlust des Honigs auslöst. ■
- Der Honig wird so kurz und so gering wie möglich aufgewärmt. ■



Eintragung ins Register HONIGERTE

Für die Erstellung der Lose (Mischungen) :

- Prozentsatz (Menge) jeder Ernte, der die Mischung und die hinzugefügten externen Honiglose angibt.

Für diese Honiglose muss der geografische Ursprung angegeben werden



✘ Den HMF* Gehalt durch ein Labor messen lassen

➡ Wenn ≥ 40 mg/kg (legale Grenze), Industriehonig oder an Bienen zurückverfüttert. (Dieser Parameter hat keinen Einfluss auf die Volksgesundheit)

Rückverfolgbarkeit



- ☞ Jeder Behälter, der Honig enthält, muss auf der Seite (nicht auf dem Deckel) eine Angabe zur Rückverfolgbarkeit enthalten :
 - Identifizierung der Ernte (Honig, der vom selben Bienenstock stammt und zur selben Zeit geerntet wurde).
 - Identifizierung des Loses (Honig, der aus einer oder mehreren Ernten stammt oder eine Mischung von verschiedenem Honig und zum Abfüllen in Behälter bestimmt).
- Ein Beispiel der Rückverfolgbarkeit ist am Ende des Produktionsregisters aufgeführt.

Abfüllen



- ☞ **Honigbehälter/Gläser/Kübel**
 - Benutzen Sie ausschließlich Behälter, die für Honig bestimmt sind. ■
 - Die Behälter dürfen nicht beschädigt werden.
 - Verwendung von perfekt sauberen Behältern. ■
 - Die Behälter aus Glas müssen vor dem Gebrauch mit Leitungswasser oder Trinkwasser gewaschen und nachgespült werden. ■

☞ Deckel

- Die Behälter müssen über ein System mit hermetischem Verschluss verfügen.
- Für Behälter mit einem Schraubsystem werden vorzugsweise hermetisch verschließbare Schraubdeckel verwendet. ■
- Im Idealfall werden keine Plastikdeckel mit „Klippsystem“ verwendet.
- Metalldeckel dürfen nicht wiederverwendet werden.
- Die Plastikdeckel müssen auf ihre Lebensmittelqualität überprüft werden.



Zweifel an Sauberkeit, Rost...



Nicht benutzen

Verpackung von Pollen



Räume und Material

- Alle Elemente, die in Kontakt mit Pollen kommen, müssen lebensmittelecht und säureresistent sein.
- Pollen darf nur in Räumen verpackt werden, die den festgelegten Normen für ständig benutzte Schleuderräume entsprechen (S.36-37). Besonders wird darauf geachtet keine Kontaminationsquellen entstehen zu lassen (S.34).
- Die Operationen der Verpackung von Pollen werden entweder in einem spezifischen Raum oder im Schleuderraum außerhalb der Zeiten der Honigbehandlung durchgeführt.

Trocknen

- Zur Aufbewahrung bei Zimmertemperatur, muss der Pollen direkt nach der Ernte getrocknet werden (innerhalb von 24 Stunden).
- Der Pollen wird in dünnen Schichten in Siebe gelegt und langsam durch Trockenluft getrocknet und im Idealfall bei einer Temperatur von 40°C gesiebt.
- Der Feuchtigkeitsgehalt des Pollen darf nicht höher als 6 % sein : Kontrollieren Sie mit einem Feuchtigkeitsmesser den Feuchtigkeitsgehalt der Pollenkörner oder indem Sie den Gewichtsunterschied vor und nach dem Trocknen überprüfen (110° C während 1 Stunde).





☞ **Reinigung**

- Es wird empfohlen ein Gerät zu benutzen, das alle auftretenden Unreinheiten im Pollen mittels unterschiedlicher Dichte und Elektromagnetismus entfernt : Bienenabfall, Metallteile,...;
- Eine letzte Sichtkontrolle ist unerlässlich, um Abfälle derselben Dichte und desselben Volumens wie die der Pollensamen zu entfernen. (Kalkbrut).

☞ **Tiefkühlung**

- Nach der Reinigung können die Pollen in kleinen Tüten oder Behältern eingefroren werden. Achtung : die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

☞ **Abfüllung in Behälter**

- Hermetische, aus anti-UV Material hergestellte und vollständig saubere Behälter.

☞ **Mischen mit Honig**

- Es ist möglich Pollen gemischt mit Honig aufzubewahren.



Eintragung ins Register POLLENERNTE

- *der Standort des Raumes (Adresse)*
- *Datum/Zeitpunkt der Anbringung von Pollenfallen und der Pollenernte mit den Ursprungsbienenstöcken*
- *Referenzen der Ernten (Los)*
- *Feuchtigkeitsgehalt der Pollen vor und nach der Trocknung*
- *Geerntete Mengen*
- *Daten der Einfrierung*

Verpackung des Wabenhonigs

- ☞ • Die verwendeten Dosen für das In-Verkehr-Bringen des Wabenhonigs sind lebensmittelecht und hermetisch verschließbar.

Verpackung von Gelée royale

Hygiene der Räume und des Materials

- Das Gelée royale darf nur in Räumen, die den definierten Normen für ständige Schleuderräume entsprechen (S. 36-27), verpackt werden.
- Das Gelée royale wird entweder in einem dazu eingerichteten besonderen Raum oder im Schleuderraum außerhalb der Zeiten der Honiggewinnung verpackt.
- Alle Elemente, die in Kontakt mit dem Gelée royale treten (Material für die Ernte, Umlarvnadel, Behälter, Schläuche,...) müssen lebensmittelecht sein. Sie müssen sauber sein und nach direktem Gebrauch leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Entfernung*

- Vermeiden Sie das Gelée royale in Kontakt mit erwärmtem Material zu bringen.

Entfernung der Larven

- Das Gelée der Nöpfchen, in denen die Larven tot sind, wird nicht entnommen.
- Die Larven müssen vor der Ernte entfernt werden. Während dieses Ablaufes muss darauf geachtet werden, die Larven nicht zu verletzen (Austritt von Hämolymphe).





Ernte

- Das Gelée royale kann mithilfe eines Speziallöffels, einer Vakuumpumpe oder eines Gerätes mit Fliehkraft, Zentrifugalkraft entnommen werden.
- Das Gelée royale muss unverzüglich an dem Tag entnommen werden, an dem auch die Näpchen aus der Weiselbecherlatte entnommen werden.

Sieben

- Um eventuelle sichtbare Fremdkörper zu entfernen, insbesondere Wachspartikel, wird das Sieben angeraten. Das Sieben muss zeitgleich mit der Ernte oder am Tag selbst der Ernte durchgeführt werden. Die Maschen des Siebes haben einen Durchmesser von 0,4 bis 0,7 mm.



Tiefkühlung

- Gelée royale kann tiefgefroren werden (-18°C). Achtung, unterbrechen Sie nicht die Kühlkette. Eine maximale Aufbewahrungsdauer ist Pflicht. (S. 49).

Abfüllung in Behälter

- Vollständig saubere und hermetische Behälter.

Eintragung ins Register ERNTEN VON GELÉE ROYALE

- der Standort des Raumes (Adresse)
- Erntedatum mit den Beuten, aus denen die Zuchtlatten
- Referenzen der Ernten (Lose)
- Geerntete Mengen
- Datum des Einfrierens

Etikettierung des Honigs



- ☞ Die untenstehenden gesetzlichen Angaben müssen auf dem Etikett vermerkt sein :
 - Verkehrsbezeichnung : Honig oder Blütenhonig oder Nektarhonig oder Honigtauhonig,
 - Haltbarkeitsdatum (max. 2 Jahre nach Datum der Abfüllung in Behälter) und Aufbewahrungsbedingungen beschrieben im Punkt Lagerung auf S.50,
 - Nettogewicht,
 - Name und Adresse des Imkers (vom Verpacker bis zum Verkäufer),
 - Ernteland des Honigs,
 - Losnr. oder andere (z.B. „Analyse“) um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten,
 - Im Falle einer Mischung mit einem außerhalb Belgiens geernteten Honig muss das Ursprungsland auf dem Etikett vermerkt werden.
- Der geografische Ursprung darf hinzugefügt werden unter der Voraussetzung, dass der ganze betroffene/genannte Honig innerhalb einer Zone produziert wurde.
- Es kann der botanische Ursprung vermerkt werden (Monoflorale, doppelte Bezeichnung oder Details der angeflogenen Blumen). In diesem Fall ist eine besondere Analyse notwendig.
- Man kann Qualitätskriterien angeben, wenn sie überprüfbar sind und wenn sie zu einer Verbesserung des Basisproduktes beitragen.
- ☞ Die Bezeichnungen Honig „echt“, „natürlich“, „von Bienen“... sind verboten.



Die gesetzlich festgelegten Angaben vermerken



Die Etiketten so abändern, dass sie den legalen Kriterien entsprechen.

Etikettierung von Pollen

- ☞ Die untenstehenden gesetzlichen Angaben müssen auf dem Etikett vermerkt sein :
 - Verkehrsbezeichnung : Pollen getrocknet oder tiefgefrorener Pollen
 - Haltbarkeitsdatum : getrockneter Pollen : max. 1 Jahr nach Erntedatum, tiefgefrorener Pollen : max. 18 Monate nach Erntedatum,
 - Aufbewahrungsbedingungen (Lagerung). Für tiefgefrorenen Pollen, angeben „kann nicht wieder eingefroren werden, und muss innerhalb von 5 Tagen verbraucht werden (Aufbewahrung im Kühlschrank)“,
 - Nettogewicht,
 - Name und Adresse des Imkers (vom Verpacker oder Verkäufer),
 - Ernteland des Pollens (fakultativ),
 - Losnr. oder andere, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.
- ☞ Es wird angeraten auf dem Etikett zu vermerken, dass das Produkt möglicherweise Allergien auslösen kann bei Personen, die anfällig für Lebensmittelallergien sind...
- ☞ Nur von der Federalagentur für die Nahrungsmittelsicherheit erlaubte nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben dürfen vermerkt werden.
- ☞ Beim Auftreten von 0,9 % Pollen, die GVO Ursprungs sind, benötigt man eine besondere Etikettierung für GVO Produkte.

Etikettierung von Gelée royale

- ☞ Die untenstehenden gesetzlichen Angaben müssen auf dem Etikett vermerkt sein :
 - Verkehrsbezeichnung : frisches oder tiefgefrorenes Gelée royale,
 - Haltbarkeitsdatum : frisch max. 6 Monate, tiefgekühlt : max. 18 Monate nach Erntedatum. Dieses Datum muss den Tag, den Monat, das Jahr präzisieren
 - Aufbewahrungstemperatur : frisch : zwischen 2 und 5° C, tiefgefroren : < -18°C,
 - Nettogewicht,
 - Name und Adresse des Imkers (vom Verpacker oder Verkäufer),
 - Ernteland (fakultativ)
 - Losnr. oder Produktionsdatum, - das Gelée royale kann nicht wieder eingefroren werden.
- ☞ Nur von der Federalagentur für die Nahrungsmittelsicherheit erlaubte nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben dürfen vermerkt werden.

Langfristige Lagerung



☞ Lagerung des Honigs :

- Lagerung des Honigs in einem frischen, trockenen (ideal $\pm 15^{\circ}\text{C}$) Raum und sonnengeschützt. Diese Temperatur kann variieren, aber muss meistens unter 22°C sein.
- Wenn die Feuchtigkeit des Honigs über 19 % liegt, Kühlung (unter 11°C). Bei Honigtau wird der Prozentsatz auf 18 % gesenkt.



☞ Pollenlagerung

- Getrockneter Pollen muss in einem trockenen, (idealerweise $< 15^{\circ}\text{C}$) und lichtgeschützten Raum gelagert werden.
- Der gefrorene Pollen muss bei unter -18°C gelagert werden.

☞ Lagerung von Gelée royale

- Sowohl bei der Lagerung als auch auf den Verkaufsstellen, muss das verpackte Gelée royale lichtgeschützt sein und zwischen 2° und 5°C aufbewahrt werden.
- Das eingefrorene Gelée royale muss unter -18°C gelagert werden (max. 18 Monate nach Erntedatum).

Kauf/Verkauf



- ☞ Informationen für Kunden, Händler (Lagerung an frischen Orten, keine Auslegung unter Spots oder unter der Sonne...).
- Liefern Sie vorzugsweise mehrmals kleine Mengen anstelle einer großen Menge auf einmal.
- ☞ • Es wird davon abgeraten, Säuglingen, die unter 1 Jahr alt sind, Honig zu verabreichen, um die Risiken von infantilem Botulismus zu verhindern. Der Kunde kann Informationen erhalten oder auf dem Etikett kann ein Hinweis für den Kunden vermerkt sein : Angabe der Art „der Honig ist nicht geeignet für Kinder unter 1 Jahr.“ ■



Eintragung ins Register KAUF/VERKAUF

Kauf :

- das Datum
- die Identifizierung des Verkäufers
- die Identifizierung des gekauften Honigs
- die Menge
- der geografische Ursprung des Honigs (Ursprungsort)

Verkauf (außer an Privatpersonen) :

- das Datum
- die Identifizierung des Käufers
- die Menge
- die Identifizierung des Loses oder der Ernte
- adressangaben der Belieferungsorte der Produkte

Bei Lebensmittelrisiken

- ☞ • Wenn der Honig ein Lebensmittelrisiko darstellt : so schnell wie möglich die Dienste der FASNK benachrichtigen : Siehe Webseite der FASNK -> erufssektoren -> Pflichterklärung -> Anlage 1 : Formular für die Meldepflicht.

Betroffene Personen

- ☞ Sie werden vom Gesetz als kein Primärproduzent mehr, aber sekundärer/zweitrangiger Produzent betrachtet,
 - wenn Sie Ihre Produkte mit Honig, Gelée royale oder Pollen von anderen Imkern vermischen,
 - wenn Ihr Schleuderraum von anderen Imkern benutzt wird,
 - wenn Sie die Produkte Ihrer Bienenstände (Lebkuchen, Nougat,...) verarbeiten

Lockerungsmaßnahmen



- ☞ Als sekundärer Produzent müssen Sie Ihre eigene Risikoanalyse durchführen und ein HACCP (Analyse der Kritischen Kontrollpunkte) Verfahren anwenden. Diese Leitlinien geben nicht die notwendigen Elemente an, um eine solche Untersuchung durchzuführen.

Der Gesetzgeber hat für kleine Produzenten Lockerungsmaßnahmen vorgesehen :

- Sie liefern direkt an den Verbraucher und Ihre Betriebsräume sind unter 400 m² oder Sie arbeiten mit maximal 5 Personen (Vollzeitäquivalente),
- Sie liefern an Unternehmen und arbeiten mit maximal 2 Personen (Vollzeitäquivalente).

Diese Lockerungsmaßnahmen werden angewendet, wenn neben der Befolgung der Leitlinien der guten imkerlichen Praxis,

- alle Ziele der Vorbeugung, Entfernung oder Reduzierung der Gefahren auf ein annehmbares Niveau gebracht werden,
- Sie ein Register mit festgestellten Fehlern (Nicht-Konformitäten) führen,
- alle Dokumente mindestens 6 Monate nach dem Haltbarkeitsdatum aufbewahrt werden.

Mischung der Produkte


Honig

- Diese Leitlinien beinhalten schon die notwendigen Bestandteile (Mischung und Impfen S.42, Erstellung von Honiglosen S.53, Kauf von Honig S.51).
- Der Anhang 3 beinhaltet die Analyse der Kritischen Kontrollpunkte (HACCP) für Honig.

Gelée royale und Pollen


- Die allgemeinen Prinzipien werden in diesem Fall angewendet. Eine besondere Analyse der Risiken muss durchgeführt werden.

Kollektive Schleuderräume

-  • Im Falle von kollektiven Schleuderräumen, müssen die Normen in Bezug auf ständig benutzte Räume beachtet werden.
- Ein besonderes Register für die Benutzung des Raumes muss erstellt werden mit Name und Adresse der Benutzer, das Benutzerdatum, Bewertung der Menge des geernteten Honigs.
- Ein besonderes Verfahren der Reinigung des Raumes und des Materials durch die verschiedenen Benutzer muss umgesetzt werden.
- Der Anhang 3 stellt die Analyse der geforderten kritischen Punkte dar (HACCP).

Andere Verarbeitungen



-  • Die einzigen Verarbeitungen, die diese Leitlinien abdecken, sind : Behandlung des Honigs für andere Imker, Mischung von Honig aus eigener Produktion mit Honig anderer Imker.
- Alle anderen Verarbeitungen werden nicht durch diese Leitlinien abgedeckt.

Jedes verarbeitete Produkt fällt in eine besondere Gesetzgebung. Es muss für jedes Produkt und jede Produktionsbedingungen, eine Analyse der kritischen Kontrollpunkte aufgestellt werden.

Basisangaben

JAHR
 (während 5 Jahren aufbewahren)

IMKER

Name, Vorname

.....

Adresse

.....

PLZ und Ort

Tel./Fax

.....

STANDORT(E) DE(S)(R) BIENENSTOCKES (STÖCKE)

Name des Bienenstandes

Adresse

Anzahl und Nr. der Bienenstöcke und Setzrähmchen in der Winterzeit (>6 Rähmchen)

.....

.....

.....

.....

Name des Bienenstandes

Adresse

Anzahl und Nr. der Bienenstöcke und Setzrähmchen in der Winterzeit (>6 Rähmchen)

.....

.....

.....

.....

Name des Bienenstandes

Adresse

Anzahl und Nr. der Bienenstöcke und Setzrähmchen in der Winterzeit (>6 Rähmchen)

.....

.....

.....

.....

STANDORTE DER WANDERIMKER

Name

Adresse

Anzahl und Nr. der Bienenstöcke

.....

Datum der Wanderimkerei

Landwirtschaftliche Pestizide

Datum der Behandlung

.....

Name

Adresse

Anzahl und Nr. der Bienenstöcke

.....

Datum der Wanderimkerei

Landwirtschaftliche Pestizide

Datum der Behandlung

.....

Name

Adresse

Anzahl und Nr. der Bienenstöcke

.....

Datum der Wanderimkerei

Landwirtschaftliche Pestizide

Datum der Behandlung

.....

Name

Adresse

Anzahl und Nr. der Bienenstöcke

.....

Datum der Wanderimkerei

Landwirtschaftliche Pestizide

Datum der Behandlung

.....

Honigernte

SCHLEUDERRAUM

Adresse

ERNTE

Ernte Nr. :

Datum der Benutzung des Schleuderraumes(*)

Referenz der Ernte

Menge

Ernte Nr. :

Datum der Benutzung des Schleuderraumes(*)

Referenz der Ernte

Menge

Ernte Nr. :

Datum der Benutzung des Schleuderraumes(*)

Referenz der Ernte

Menge

Ernte Nr. :

Datum der Benutzung des Schleuderraumes(*)

Referenz der Ernte

Menge

Ernte Nr. :

Datum der Benutzung des Schleuderraumes(*)

Referenz der Ernte

Menge

ERSTELLUNG VON HONIGLOSEN

(wenn Mischung)

Losnr.

Zusammensetzung des Loses

Menge

Nr. der Analyse (fakultativ, Angaben auf dem Etikett)

Losnr.

Zusammensetzung des Loses

Menge

Nr. der Analyse (fakultativ, Angaben auf dem Etikett)

Losnr.

Zusammensetzung des Loses

Menge

Nr. der Analyse (fakultativ, Angaben auf dem Etikett)

Losnr.

Zusammensetzung des Loses

Menge

Nr. der Analyse (fakultativ, Angaben auf dem Etikett)

Losnr.

Zusammensetzung des Loses

Menge

Nr. der Analyse (fakultativ, Angaben auf dem Etikett)

REINIGUNG

Datum der Reinigung des Schleuderraumes (*)

(*) nicht notwendig im Falle eines Schleuderraumes zur gelegentlichen Benutzung

Behandlungen und Tierarzneimittel

KRANKHEITEN (FESTGESTELLT

ODER VERDÄCHTIG)

Art der Krankheit

Der gesamte Bienenstand

Bienenstocknr.

Meldung bei PKE ja nein

Datum

Art der Krankheit

Der gesamte Bienenstand

Bienenstocknr.

Meldung bei PKE ja nein

Datum

Art der Krankheit

Der gesamte Bienenstand

Bienenstocknr.

Meldung bei PKE ja nein

Datum

Art der Krankheit

Der gesamte Bienenstand

Bienenstocknr.

Meldung bei PKE ja nein

Datum

BEHANDLUNG DER VÖLKER

Der gesamte Bienenstand

Bienenstocknr.

Name des Medikaments

Dosierung

Methode

Datum/Dauer

(Verschreibung/DAF)

Bemerkungen

.....

Der gesamte Bienenstand

Bienenstocknr.

Name des Medikaments

Dosierung

Methode

Datum/Dauer

(Verschreibung/DAF)

Bemerkungen

.....

Der gesamte Bienenstand

Bienenstocknr.

Name des Medikaments

Dosierung

Methode

Datum/Dauer

(Verschreibung/DAF)

Bemerkungen

.....

Jede tierärztliche Behandlung, die außerhalb der organisierten Bekämpfung der FASNK, durchgeführt wird, muss Gegenstand einer tierärztlichen Verschreibung sein.

Behandlungen und Tierarzneimittel

BEHANDLUNG DER NACKTEN SCHWÄRME (ohne Rähmchen)

Alle Schwärme

Schwärme Nr.

Name des Medikamentes/ Tierarzneimittels

Dosierung

Methode

Datum/Dauer

BEHANDLUNG DER GELAGERTEN RÄHMCHEN

Alle Rähmchen im Lager

% oder Serie Rähmchen

Name des Produktes

Dosierung

Methode

Datum/Dauer

Bemerkungen

Alle Rähmchen im Lager

% oder Serie Rähmchen

Name des Produktes

Dosierung

Methode

Datum/Dauer

Bemerkungen

REGISTER DER BEHANDLUNGSPRODUKTE

Lager am 1/1/.....

- **Medikament**
- Menge
- Bemerkungen
- **Medikament**
- Menge
- Bemerkungen
- **Medikament**
- Menge
- Bemerkungen

Kaufdatum

- **Medikament**
- Menge
- Bemerkungen

Kaufdatum

- **Medikament**
- Menge
- Bemerkungen

Kaufdatum

- **Medikament**
- Menge
- Bemerkungen

Vorrat am 31/12/....

- **Medikament**
- Menge
- Bemerkungen
- **Medikament**
- Menge
- Bemerkungen
- **Medikament**
- Menge
- Bemerkungen

Kauf/Verkauf

NACKTE SCHWÄRME, VÖLKER,

KÖNIGINNEN, BIENENPACKETE

Einführung

Datum

Verkäufer

Menge

Ursprung

Bestimmung (Bienenstock)

Bemerkungen

Einführung

Datum

Verkäufer

Menge

Ursprung

Bestimmung (Bienenstock)

Bemerkungen

Einführung

Datum

Verkäufer

Menge

Ursprung

Bestimmung (Bienenstock)

Bemerkungen

Einführung

Datum

Verkäufer

Menge

Ursprung

Bestimmung (Bienenstock)

Bemerkungen

BIENENWACHS : ANKAUF

interne Produktion

Käufer - Verkäufer

Datum

Anzahl Mittelwände und/oder kg

Bemerkungen

interne Produktion

Käufer - Verkäufer

Datum

Anzahl Mittelwände und/oder kg

Bemerkungen

interne Produktion

Käufer - Verkäufer

Datum

Anzahl Mittelwände und/oder kg

Bemerkungen

BIENENWACHS : VERKÄUFE

Verkäufe - Käufer

Datum

Rohes Wachs (kg)

Mittelwände

Bemerkungen

Kauf/Verkauf

ANKAUF VON HONIG

Datum
 Verkäufer
 Menge
 (Los)
 Bemerkungen

Datum
 Verkäufer
 Menge
 (Los)
 Bemerkungen

Datum
 Verkäufer
 Menge
 (Los)
 Bemerkungen

Datum
 Verkäufer
 Menge
 (Los)
 Bemerkungen

Datum
 Verkäufer
 Menge
 (Los)
 Bemerkungen

VERKAUF VON HONIG

(außer an Privatpersonen)

Datum
 Käufer
 Menge
 Los
 Bemerkungen

Datum
 Käufer
 Menge
 Los
 Bemerkungen

Datum
 Käufer
 Menge
 Los
 Bemerkungen

Datum
 Käufer
 Menge
 Los
 Bemerkungen

Fütterung/Diverses

FÜTTERUNG, REIZFÜTTERUNG

Alle Bienenstände
 Bienenstöcke Nr.
 Art des Produktes/Produktname
 Menge
 Periode
 Kaufdatum
 Lieferant
 Wenn Handelsprodukt
 Losnr.
 Bemerkungen

Alle Bienenstände
 Bienenstöcke Nr.
 Art des Produktes/Produktname
 Menge
 Periode
 Kaufdatum
 Lieferant
 Wenn Handelsprodukt
 Losnr.
 Bemerkungen

Alle Bienenstände
 Bienenstöcke Nr.
 Art des Produktes/Produktname
 Menge
 Periode
 Kaufdatum
 Lieferant
 Wenn Handelsprodukt
 Losnr.
 Bemerkungen

Alle Bienenstände
 Bienenstöcke Nr.
 Art des Produktes/Produktname
 Menge
 Periode
 Kaufdatum
 Lieferant
 Wenn Handelsprodukt
 Losnr.
 Bemerkungen

AROMEN, LOCKSTOFFE

Verwendete Produkte

BRENNSTOFFE

Produkte im Räucher/Smoker

Diese Formulare über Produktionsregister werden Ihnen zu Informationszwecken zur Verfügung gestellt. Sie können alle diese Angaben z.B. auch auf Ihren Merkblättern ihrer Bienenstöcke vermerken. Diese Dokumente müssen während 5 Jahren aufbewahrt werden.

Beispiel

IMKER

Name, Vorname : Ambroise Melissa
 Adresse : rue des fleurs 4
 Postleitzahl : 1200 Brüssel
 Tel./Fax : 0XX/YY YY YY

STANDORTE DER BIENENSTÖCKE

Name des Bienenstockes : Wohnsitz
 Anzahl und Nr. der Bienenstöcke und Setzrähmchen : In Überwinterung (> 6 Rähmchen)
 4 Rähmchen (Nr. 1 bis 4)

SCHLEUDERRAUM

Adresse : Küche zu Hause

ERNTE

Ernte Nr. : Frühling
 Datum der Verwendung des Schleuderraumes : 10 Juni XX
 Referenz der Ernte : Frühling XX
 Menge : 55 kg

Ernte Nr. : Sommer
 Ernte der Honigräume mit Bienenfucht :
 Referenz der Ernte : Sommer XX
 Menge : 35 kg

BEHANDLUNG DER VÖLKER

Der gesamte Bienenstock
 Name des Arzneimittels : Thymovar
 Dosierung : 1,5 Streifen X2
 Datum/Dauer : 25/7-30/8 und 1/9-10/10 XX
 Verschreibung/DAF : ohne Betreff

Der gesamte Bienenstock
 Name des Arzneimittels : Acide oxalique
 Dosierung : 50 ml/colonie
 Datum/Dauer : 15 /12/XX
 Verschreibung/DAF : siehe Anhang

NACKTE SCHWÄRME

Einführung : Schwärme
 Datum : 14/05/XX
 Ursprung : mein Bienenstock

BEHANDLUNGEN

Schwärme : 4 im Bienenstock
 Name des Arzneimittels : Perizin
 Dosierung : 30 ml
 Datum/Dauer : 15/05/XX

BEHANDLUNGEN DER GELAGERTEN

RÄHMCHEN

Alle Rähmchen : in Lager
 Name des Produktes : Schwefel
 Dosierung : 1 Schwefelstreifen /
 5 Honigräume
 Methode : Räuchern
 Datum/Dauer : September und Dezember

WACHS : BEITRAG

Kauf - Verkauf : XXX
 Datum : 02/XX
 Anzahl Mittelwände und/oder kg : 2 kg
 Bemerkungen : in die Beute gesetzt im Frühling

FUTTER, STIMULATION

Der gesamte Bienenstock :
 Produktart : Zuckersirup 50/50
 Menge : 20 L/Beute
 Zeitraum : 20/08 - 15/9
 Ankauf : L'abeille heureuse, am 25/07/XX

AROMEN, ATTRAKTIVE PRODUKTE

Verwendete Produkte : Keine
 Ankauf-Verkauf : Keine

BRENNSTOFFE

Produkte im Räucher : Bröckchen aus Stroh
 Lieferant : Api 16
 Losnr. : YYYYY
 Achat : A l'abeille heureuse, le 25/07/XX

Produktion von Gelée royale

IMKER

Name, Vorname

.....

Adresse

.....

PLZ und Ort

Tel./Fax

.....

STANDORT DER ZU ERNTENDEN BIENENSTÖCKE

Name des Bienenstockes

Adresse

Anzahl und Nrn. der Produktionsbienenstöcke

.....

.....

.....

.....

.....

Name des Bienenstockes

Adresse

Anzahl und Nrn. der Produktionsbienenstöcke

.....

.....

.....

.....

Name des Bienenstockes

Adresse

Anzahl und Nrn. der Produktionsbienenstöcke

.....

.....

.....

.....

ERNTERAUM

Adresse

.....

ERNTE

Tag

Geerntete Bienenstöcke

Referenzen der Ernte

Einfrierung ja nein

Menge

.....

Tag

Geerntete Bienenstöcke

Referenzen der Ernte

Einfrierung ja nein

Menge

.....

Tag

Geerntete Bienenstöcke

Referenzen der Ernte

Einfrierung ja nein

Menge

.....

Tag

Geerntete Bienenstöcke

Referenzen der Ernte

Einfrierung ja nein

Menge

.....

Tag

Geerntete Bienenstöcke

Referenzen der Ernte

Einfrierung ja nein

Menge

.....

Tag
Geerntete Bienenstöcke
Referenzen der Ernte
Einfrierung ja nein
Menge

Tag
Geerntete Bienenstöcke
Referenzen der Ernte
Einfrierung ja nein
Menge

Tag
Geerntete Bienenstöcke
Referenzen der Ernte
Einfrierung ja nein
Menge

Tag
Geerntete Bienenstöcke
Referenzen der Ernte
Einfrierung ja nein
Menge

Tag
Geerntete Bienenstöcke
Referenzen der Ernte
Einfrierung ja nein
Menge

Tag
Geerntete Bienenstöcke
Referenzen der Ernte
Einfrierung ja nein
Menge

Tag
Geerntete Bienenstöcke
Referenzen der Ernte
Einfrierung ja nein
Menge

Tag
Geerntete Bienenstöcke
Referenzen der Ernte
Einfrierung ja nein
Menge

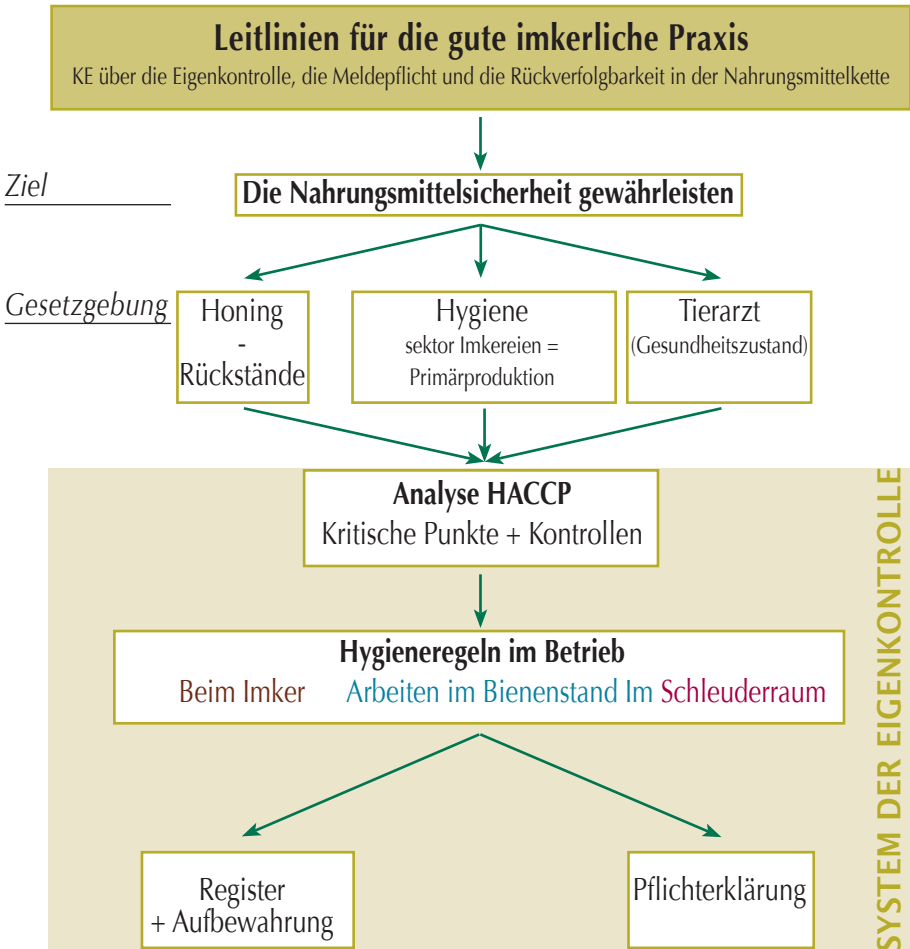
Tag
Geerntete Bienenstöcke
Referenzen der Ernte
Einfrierung ja nein
Menge

Tag
Geerntete Bienenstöcke
Referenzen der Ernte
Einfrierung ja nein
Menge

Tag
Geerntete Bienenstöcke
Referenzen der Ernte
Einfrierung ja nein
Menge

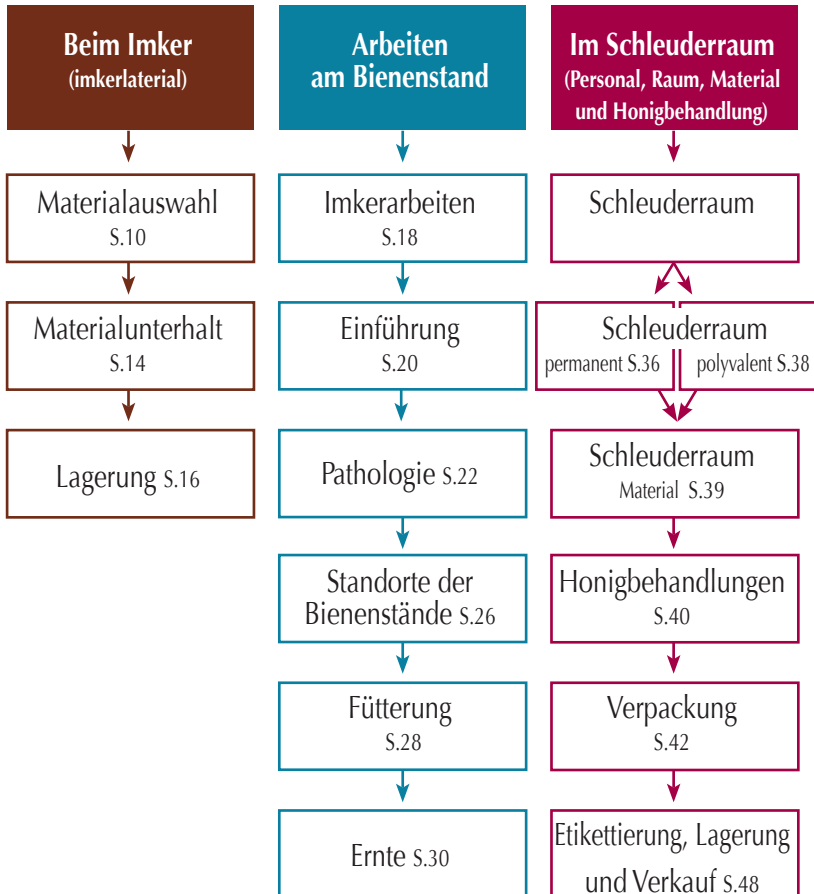
Tag
Geerntete Bienenstöcke
Referenzen der Ernte
Einfrierung ja nein
Menge

Anhang 1A



Anhang 1B

Hygieneregeln im Betrieb



Anlage 1C

TÄTIGKEITEN, DIE IN DEN ANWENDUNGSBEREICH DER LEITLINIEN FALLEN

| Arten | Produkte | Anforderungen |
|-------------------------------------|---|---|
| Primärproduktion | -> Honing -> Pollen -> Gelée royale | -> Hygieneverschreibungen -> Register -> Pflichterklärung |
| Verarbeitung mit « Lockerungen » | -> Vermischung des Honigs aus eigener Produktion -> Trocknung und Deshydratation des Pollen -> Behandlung des Honigs, des Pollen, des Gelée royale für andere Produzenten | -> Gute Hygienepraktiken -> HACCP beschrieben in den Leitlinien -> Rückverfolgbarkeit -> Meldepflicht |

TÄTIGKEITEN, DIE NICHT IN DEN ANWENDUNGSBEREICH DER LEITLINIEN FALLEN

| Arten | Produkte | Anforderungen |
|--|--|---|
| Verarbeitung ohne « Lockerungen » = Unternehmen > 2 Vollzeit- äquivalente | -> Mischung des Honigs aus eigener Produktion und Honig eines anderen Produzenten -> Behandlung des Honigs, der Pollen, Gelée royale für andere Produzenten | -> Gute Hygienepraktiken -> Eigenes vollständiges HACCP -> Rückverfolgbarkeit -> Meldepflicht |
| Verarbeitung mit oder ohne « Lockerungen » | Alle Verarbeitungen außer : -> Mischung des Honigs aus eigener Produktion und Honig eines anderen Produzenten -> Behandlung des Honigs, der Pollen, Gelée royale für andere Produzenten | -> Gute Hygienepraktiken -> Eigenes vollständiges HACCP -> Rückverfolgbarkeit -> Meldepflicht |

Anlage 2.

• **Betrifft Etikettierung**

- 19 MÄRZ 2004 - Königlicher Erlass über Honig. Veröffentlicht im Belgischen Staatsblatt am 19. März 2004
- Erklärung in Bezug auf die Umsetzung der Richtlinie des Parlamentes und des Rates 2001/110/CE über Honig (D(2005)9538 AGRI-2005-61913 02 RI-PAC/2005/03).
- 13 SEPTEMBER 1999-Königlicher Erlass über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln.
- Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel

• **Betrifft Rückstände und Kontaminationen**

- Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates vom 26. Juni 1990 zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs
- 13 MÄRZ 2000 - Erlass über die erlaubten Höchstgehalte von Pestizidrückständen auf und in Nahrungsmitteln.
- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- 20 JULI 2004 - Königlicher Erlass, der den Königlichen Erlass vom 13. März 2000 abändert über die erlaubten Höchstgehalte von Pestizidrückständen auf und in Nahrungsmitteln.
- Gutachten 2001/11 des Wissenschaftlichen Ausschusses der FASNK : Betreff Antibiotika- und Sulfonamidrückstände in

Honig (Dossier Sc Com 2001/11) (19. Dezember 2001).

• **Betrifft Registrierung**

- 16 JANUAR 2006 - zur Festlegung der Modalitäten der von der FASNK ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen.

• **Betrifft die Hygiene und den Sanitärzustand**

- 21 OKTOBER 2004 - Königlicher Erlass zur Abänderung des Königlichen Erlasses vom 25. April 1988 zur Bestimmung der unter die Anwendung von Kapitel III des Gesetzes vom 24. März 1987 über die Tiergesundheit fallenden Tierkrankheiten
- 7 MÄRZ 2007 - Königlicher Erlass über ansteckende Bienenkrankheiten
- 27 JANUAR 2009 - Königlicher Erlass vom 7. März 2007 über die Bekämpfung von ansteckenden Tierkrankheiten
- 10 AUGUST 2007 - Ministerieller Erlass über die organisierte Bekämpfung von Bienenkrankheiten
- 14 NOVEMBER 2003 - Königlicher Erlass über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette.
- 23 MAI 2000 - Königlicher Erlass zur Festlegung besonderer Bestimmungen in Bezug auf den Erwerb, die Depothaltung, die Verschreibung, die Abgabe und die Verabreichung von Tierarzneimitteln durch den Tierarzt und in Bezug auf den Besitz und die Verabreichung von Tierarzneimitteln durch den Verantwortlichen für die Tiere
- 17 SEPTEMBER 2005 - Königlicher Erlass zur Abänderung des Königlichen Erlasses

Anlage 2.

- vom 23. Mai 2000 zur Festlegung besonderer Bestimmungen in Bezug auf den Erwerb, die Depothaltung, die Verschreibung, die Abgabe und die Verabreichung von Tierarzneimitteln durch den Tierarzt und in Bezug auf den Besitz und die Verabreichung von Tierarzneimitteln durch den Verantwortlichen für die Tiere
- 22 JANUAR 2004 - Ministerieller Erlass über die Modalitäten der Meldepflicht in der Nahrungsmittelkette.
 - 14 JANUAR 2002 - Königlicher Erlass über die Qualität des Wassers für den menschlichen Gebrauch, das in Lebensmittelinrichtungen verpackt wird oder für die Herstellung und/oder das In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln verwendet wird
 - 16 FEBRUAR 2007 - Mitteilung der FASNK über die Kontrolle der Wasserqualität im Nahrungsmittelsektor. Siehe : www.afsca.be -> Lebensmittel-> Wasserqualität im Nahrungsmittelsektor
 - 24 OKTOBER 2005 - Ministerieller Erlass über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors.
 - 11 MAI 1992 - Königlicher Erlass über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über die Lebensmittelhygiene.
 - Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) n° 852/2004 on the hygiene of foodstuffs.
 - Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
 - Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) n° 853/2004 on the hygiene of foodstuffs.
 - Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG
 - Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
 - Entscheidung 2000/462 der Kommission vom 12. Juli 2000 zur Festlegung der Gesundheitsbescheinigung für die Einfuhr von Honigbienen/Bienenstöcken, Königinnen und Pflegebienen aus Drittländern
 - 31 DEZEMBER 1992 - Königlicher Erlass über zootechnische und tierärztliche Kontrollen bei innergemeinschaftlichem Handel gewisser lebender Tiere und Produkte.
 - Verordnung (EG) Nr. 1398/2003 der Kommission vom 5. August 2003 zur Änderung von Anhang A der Richtlinie 92/65/EWG des Rates zwecks Aufnahme des kleinen Bienenstockkäfers (*Aethina tumida*), der Tropilaelapsmilbe (*Tropilaelaps* spp.), der Ebola und der Affenpocken

Anlage 2.

- 31 AUGUST 1993 - Ministerieller Erlass über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den Handel mit Tieren, Samen, Eizellen und Embryonen sowie für ihre Einfuhr, soweit sie diesbezüglich nicht den in Anlage III Buchstabe A zum Königlichen Erlass vom 31. Dezember 1992 über die veterinärrechtlichen und tierzüchterischen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel mit bestimmten lebenden Tieren und Erzeugnissen erwähnten spezifischen Gemeinschaftsregelungen unterliegen.
- 2004/216/EG: Entscheidung der Kommission vom 1. März 2004 zur Änderung der Richtlinie 82/894/EWG des Rates über die Mitteilung von Viehseuchen in der Gemeinschaft zur Aufnahme bestimmter Pferdekrankheiten und bestimmter Bienenkrankheiten in die Liste der anzeigepflichtigen Krankheiten (Text von Bedeutung für den EWR) (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2004) 578)
- 25 MÄRZ 1964 - Gesetz über Arzneimittel sowie durch den 23 MAI 2000- Königlicher Erlass vom 23. Mai 2000 zur Festlegung besonderer Bestimmungen in Bezug auf den Erwerb, die Depothaltung, die Verschreibung, die Abgabe und die Verabreichung von Tierarzneimitteln durch den Tierarzt und in Bezug auf den Besitz und die Verabreichung von Tierarzneimitteln durch den Verantwortlichen für die Tiere
- 19 DEZEMBER 2002 - Ministerieller Erlass zur Festlegung des Musters und der Modalitäten für die Benutzung der Dokumente in Anwendung von Artikel 22 des Königlichen Erlasses vom 23. Mai 2000 zur Festlegung besonderer Bestimmungen in Bezug auf den Erwerb, die Depothaltung, die Verschreibung, die Abgabe und die Verabreichung von Tierarzneimitteln durch den Tierarzt und in Bezug auf den Besitz und die Verabreichung von Tierarzneimitteln durch den Verantwortlichen für die Tiere
- 10 AUGUST 2005 - Königlicher Erlass, der den Königlichen Erlass vom 29. Juni 1999 abändert über Bedingungen und Importmodalitäten und den Besitz einer Medikamente für tierärztliche Zwecke

• Betrifft den Import

- 2002/574/EG : Entscheidung der Kommission vom 10. Juli 2002 zur Änderung der Entscheidung 94/278/EG zur Festlegung der Listen von Drittländern, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von bestimmten Erzeugnissen der Richtlinie 92/118/EWG des Rates zulassen, hinsichtlich der Einfuhren von Eiprodukten, Weinbergschnecken, Froschschenkeln, Honig und Gelee royale
- Verordnung (EG) Nr. 881/2003 der Kommission vom 21. Mai 2003 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2454/93 mit Durchführungsvorschriften zu der Verordnung (EWG) Nr. 2913/92 des Rates zur Festlegung des Zollkodex der Gemeinschaften
- Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte.

Annexe 3 Analyse der Kritischen Punkte (KKP) für Honig

1. Microbiologiques

| Gefahren | Begrenzungen der KKP | Häufigkeit | Ursache | Schwere | Auftreten |
|--|--------------------------------------|--|--|---------|-----------|
| Botulismus der Säuglinge <i>Clostridium botulinum</i> | 100 Sporen pro Kilo | 49 Fälle in Europa innerhalb von 24 Jahren (kein in Belgien gemeldeter Fall) | Bodenbakterien hauptsächlich | 5 | 1 |
| Pathogene Keime Es wird keine mikrobiologische Analyse für Honig verlangt (Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 § über zum Verbrauch geeignete Lebensmittel und zu besonderen medizinischen Zwecken) | | Nicht bekannte Werte für Honig, aber niedriger wie für die anderen Lebensmittel, da anaerobisches Milieu, sehr zuckerhaltig, sehr arm an Eiweißen, erhöhte Säure, Auftreten von peroxydem Wasserdampf-Raum | Verwendung von nicht trinkbarem Wasser | 3 | 1 |
| | | | Mangel an Sauberkeit des Raumes | 3 | 1 |
| | | | Mangel an Sauberkeit des Materials | 3 | 1 |
| | | | Kontamination durch das Personal | 3 | 1 |
| | | | Zucker aus verschmutztem Futter | 3 | 1 |
| Osmotische Hefe Risiken wenn Feuchtegehalt des Honigs < 17 %: keine 17 - < 18%: ungefähr 1000 Hefe/g 18-< 19 %: ungefähr 1 Hefe vorrätig | >20% legale Grenze Gärung des Honigs | 27,1 % des Honigs > 18 % 9,5 % des Honigs > 19% 3,3 % des Honigs > 20 % | Zu feuchte Honigernte | 3 | 3 |
| | | | Feuchter Raum bei der Ernte und der Verpackung | 3 | 2 |

Das Auftreten berücksichtigt die in diesen Leitlinien getroffenen Maßnahmen. Wenn dies nicht der Fall ist, kann das Auftreten wichtiger sein.

| Schwere(S) | Auftreten (A) | Aufspürung (AU) |
|--|------------------|-------------------------|
| 1 nicht existent | 1 Schwach | 1 mit dem bloßen Auge |
| 2 unangenehm | 2 mittel | 2 Einfache Untersuchung |
| 3 in Handel bringen nicht mehr möglich | 3 Häufig | 3 Detailliert |
| 4 Gefährlich | 4 Sehr häufig | 4 Analyse |
| 5 Tödlich | 5 die ganze Zeit | 5 Nicht identifizierbar |

ANALYSE DER KRITISCHEN PUNKTE

| nr | Aufspürung | AxSxAU | Vorsichtsmaßnahmen | Register | Abhilfemaßnahmen |
|----|------------|--------|---|----------|-------------------------------------|
| | 4 | 20 | Vermeiden Sie es die Rähmchen der Honigräume auf den Boden zu setzen (S.18) Informieren Sie die Kunden am Verkaufsplatz oder auf dem Etikett über die Risiken von Botulismus (S.51) | / | |
| | 4 | 12 | Benutzen Sie Leitungswasser oder Wasser, welches den Trinkwassernormen entspricht - für Imkerarbeiten: Zerstäuber (S.19;28) - für Unterhaltsarbeiten (S. 35, 38, 43) | / | |
| | 4 | 12 | Einfach zu reinigender Raum (S. 36, 37, 38) Die Räume werden vor und nach jeder Erntezeit gereinigt (S. 35) | ERNTE | |
| | 4 | 12 | Überprüfung des allgemeinen Zustandes und der Sauberkeit der Behälter vor deren Benutzung (S.39) | / | |
| | 4 | 12 | Keine Krankheiten, Wunden abdecken, die den Honig beschmutzen (S.35) Saubere Kleidung (S.35) Gute persönliche Hygiene (S.35) | / | |
| | 4 | 12 | Zucker geschützt vor Mäusen und Insekten lagern...(S.28) | / | |
| | 3 | 27 | Keinen Wasserzerstäuber verwenden wenn die Rähmchen entfernt werden (S. 31) Die Honigräume entfernen wenn die Waben schon gut verdeckelt sind (S. 31) Den Feuchtegehalt des Honig überprüfen (S.31 und 40) Den Honig in den Honigräumen abhängig vom Feuchtegehalt einige Tage trocknen (S. 31 und 40) Wasserdichter Deckel (S. 43) | / | Jeder gegärte Honig wird vernichtet |
| | 2 | 12 | In trockenen Räumen schleudern (HR < 55 %) (S. 34) | / | Jeder gegärte Honig wird vernichtet |

AxSxAU

| | | Schwere X Auftreten | | | | | | | | | | | | | |
|------------|---|---------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 8 | 9 | 10 | 12 | 15 | 16 | 20 | 25 |
| Aufspürung | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 6 | 8 | 9 | 10 | 12 | 15 | 16 | 20 | 25 |
| | 2 | 2 | 4 | 6 | 8 | 12 | 12 | 16 | 18 | 20 | 24 | 30 | 32 | 40 | 50 |
| | 4 | 3 | 6 | 9 | 12 | 18 | 18 | 24 | 27 | 30 | 36 | 45 | 48 | 60 | 75 |
| | 5 | 4 | 8 | 12 | 16 | 20 | 24 | 32 | 36 | 40 | 48 | 60 | 64 | 80 | 100 |
| | 5 | 5 | 10 | 15 | 20 | 25 | 30 | 40 | 45 | 50 | 60 | 75 | 80 | 100 | 125 |

AxSxAU > 50 der Punkt ist kritisch

Annexe 3 Analyse der Kritischen Punkte (KKP) für Honig

2. Äußerlich

| Gefahr | Grenze der KKP | Häufigkeit | Ursprung | Schwere | Aufre |
|---|---|---------------|--|---------|-------|
| Auftreten von Wachs oder anderen biologischen Partikeln | Unauflösbare Partikel < 0,1 % Legale Norm Teilchen < 500µ Keine Fremtteilchen Systematisch | Systematisch | Entdeckelung und Ernte | 2 | 5 |
| Vorkommen von Brut | Aromen und Fremtteilchen verboten | Keine Angaben | Brut in den Honigräumen | 3 | 3 |
| Fremde Elemente (Steine, Metall, spitze Teile,...) | Unauflösbare Materialien <0,1 % Legale Norm Teilchen < 500µ Keine Fremtteilchen | Keine Angaben | Nach Ernte Bienen, andere Insekten | 3 | 3 |
| | | | Material | 4 | 2 |
| | | | Personal | 4 | 2 |
| | | | Raum (Beleuchtung,...) | 4 | 1 |
| | | | Behälter | 4 | 2 |

ANALYSE DER KRITISCHEN PUNKTE

| Risiko | Aufspürung | ASAU | Vorsichtsmaßnahmen | Registrierung | Abhilfemaßnahmen |
|--------|------------|------|--|---------------|--|
| | 1 | 10 | Ernte : Den Honig korrekt sieben (zwischen 0,5 und 0,2 mm) (S.41) Verhindern Sie das Auftreten von sichtbaren Partikeln im Honig (S.41) Zustand der Siebe überprüfen, Überlaufen verhindern (S.41) Reifung und Abschöpfen (S.41) | / | den Honig erneut sieben |
| | 1 | 9 | Vorzugsweise ein Königinnengitter verwenden (S.30) Die Rähmchen mit Brut nicht schleudern (S.30) | / | Den Honig an die Bienen geben |
| | 1 | 9 | Das Sieben ist verpflichtend Das Auftreten von Insekten verhindern (S.42) Alle Behälter verschlossen halten und eine mögliche Kontamination mit Fremdelementen verhindern (S.42) | ERNTE | Sieben nach eventuellem Einschmelzen des Honigs oder den Honig an die Bienen geben |
| | 2 | 16 | Überprüfung des Materials vor der Verwendung (S.39) Saubere Werkzeuge benutzen, die keinen Staub verursachen (S.42) Keine Rührunterteile und Werkzeuge an den Wänden vorbeischrägen (S. 42) | / | Sieben nach eventuellem Einschmelzen des Honigs oder den Honig an die Bienen geben |
| | 2 | 16 | Angepasste Kleidung (Haare, geschlossene Taschen,...) S.35 | / | Sieben nach eventuellem Einschmelzen des Honigs oder den Honig an die Bienen geben |
| | 2 | 8 | Verhindern Sie Glasscherben von Lampen, in dem Sie die Lampen mit einem Schutz versehen (S.37)Unterhalt der Wände und Decken Alle Behälter müssen verschlossen sein und eine eventuelle Kontamination mit Fremdelementen im Honig verhindern (S.37) | ERNTE | Sieben nach eventuellem Einschmelzen des Honigs oder den Honig an die Bienen geben |
| | 1 | 8 | Die Glasgläser dürfen keine Fehler aufweisen (S.43) Verwenden Sie vollständig saubere Behälter (S.43) | / | Jeder kaputte Behälter wird vernichtet (S.43) Sieben nach eventuellem Einschmelzen des Honigs oder den Honig an die Bienen geben |

Annexe 3 Analyse der kritischen Punkte (KKP) für Honig

3. Chemische

| Gefahr | Grenze der KKP | Häufigkeit | Ursprung | Schwere | Auftreten |
|---|--|---|--|---------|-----------|
| Verbotene Produkte (An. 4 VO 2377/90) | 0 (MRPL:0,3 ppb Chloramphenicol; 1ppb Nitrofuran) | Chloramphenicol 0/349 | Mischung mit Honig unbekanntem Ursprungs | 5 | 1 |
| Behandlungsprodukte außer Anhang 2 der VO 2377/90 Tau Fluvalinat, Flumethrin, Thymol, Menthol, Eukalyptol, Kampfer, Oxalsäure, Ameisensäure, Milchsäure | MRB: 100 ppb für Coumaphos, 200 ppb für Amitraz Aktionsbegrenzung: 20ppb Streptomycine, Tetracycline, Sulfonamide | Streptomycine 4/368 Tetracycline,- 2/192 Sulfonamide 18/406 β-Lactamate 0/50 | Behandlung der Völker | 4 | 3 |
| | | | Futter | 4 | 2 |
| | | | Mischung mit Honig unbekanntem Ursprungs | | |
| | | | Einführung von Rähmchen unbekanntem Ursprungs | 4 | 2 |
| | | | Ursprungs | 4 | 2 |
| | | | Behandlung von Wachs gegen Motten | 4 | 3 |
| Repellents, Rauch | | Fremdaroma 1/20 Honig | Arbeiten am Bienestand (Vereinigung der Völker...) | 3 | 3 |
| | | | Brandstoff des Smokers | 3 | 4 |
| | | | Futter | 3 | 1 |
| | | | Schleuder-raum | 3 | 1 |
| Schwermetalle, Farbe, Reinigungs-material | | Angaben nicht verfügbar | Imker-material | 3 | 1 |
| | | | Material und Behälter für Schleuder-raum | 4 | 2 |
| | | | Verschmutzte Umgebung | 4 | 1 |
| Pflanzen-schutz-produkte | 10 ppb: Pflanzenschutz-produkte | Angaben nicht verfügbar | Land- und Gartenbau | 4 | 2 |
| HMF | <- 40 mg | 0/351 über der Norm | Erhitzung des Honigs | 3 | 2 |

ANALYSE DER KRITISCHEN PUNKTE

| | Aufspürung | AxSXAU | Vorsichtsmaßnahmen | Register | Abhilfemaßnahmen |
|--|------------|--------|--|---------------|---|
| | 4 | 20 | Bienen nicht mit Honig von einem anderen Betrieb füttern (S.29) | FÜTTERUNG | Honig vernichten |
| | 4 | 32 | Nur Produkte verwenden, die nur als Bienenprodukte genehmigt sind gemäß den vom Hersteller oder den Veterinärdiensten empfohlenen Modalitäten (S.25) Die vorgeschriebenen Wartezeiten einhalten (S.25) Keine Antibiotikabehandlung (S.25 und 29) Keine Vorbeugungsmaßnahmen (S. 25) | BEHANDLUNG | Honig vernichten |
| | 4 | 16 | Nicht mit Honig füttern, der nicht aus dem Betrieb stammt (S.42) Keine Zusatzstoffe verwenden außer wenn sie lebensmittelecht sind und antibiotikafrei oder wenn sie über eine Zulassung als Nahrungsergänzungsmittel verfügen (S.42) Fütterung ausschließlich mit lebensmittelechtem Zucker, der nicht in Kontakt kommt mit den Honigräume (S.28) | FÜTTERUNG | Honigvernichtung |
| | 4 | 16 | Keinen unbekanntem Honig hinzufügen (S.36) | ERNTE | |
| | 4 | 16 | (S.29) | KAUF/VERKAUF | |
| | 1 | 12 | Kein Naphtalin, Paradichlorobenzol... (S.17) | BEHANDLUNGEN | |
| | 2 | 18 | Lebensmittelechte Produkte (S.19) | VERSCHIEDENES | |
| | 1 | 12 | Verwendung von harzhaltigen, ölhaltigen Brennstoffen, Karton,... nicht angeraten (S.19) | VERSCHIEDENES | |
| | 4 | 12 | Zucker so lagern, dass Kontamination verhindert wird (S.38) | FÜTTERUNG | |
| | 4 | 12 | Keine Quellen von Staub, Rauch, Gasentweichung... Rauchverbot. Keine chemischen Produkte lagern (S.34,35) | / | |
| | 4 | 12 | Farbe mit Blei verboten (S.10) Lebensmittelechter Plastik für die Beuten (S.10) | | |
| | 4 | 16 | Alle Materialien, die in Kontakt mit Honig kommen, sind lebensmittelecht (S.39) Unterhalt (S.35, 37, 39, 43) | ERNTE | |
| | 4 | 16 | Die Bienenstöcke nicht in einem mit Schwermetallen verseuchten Industriegebiet aufstellen | BASISANGABEN | Standort wechseln |
| | 4 | 32 | Die Völker während der Behandlung verlagern und wenn nicht möglich die Bienenstöcke während der Wirkungszeit des gespritzten Produktes verschließen (S.27) | BASISANGABEN | Wenn die Kontaminationsquelle nicht entfernt werden kann, den Standort der Bienenstände wechseln (S.28) |
| | 4 | 24 | Überhitzung vermeiden (S.42) | / | Den Honig an die Bienen geben |

Anhang 4

Regeln der Zertifizierung für die Leitlinien G-030 Imkereien

Allgemeines

Um die Validierung / Zertifizierung der Eigenkontrolle im Betrieb zu erhalten, kann der Betreiber bei einer Inspektionsstelle oder bei der FASNK anfragen ein Audit durchführen zu lassen. Die Inspektionsstellen, die dazu zugelassen sind solche Audits durchzuführen, müssen für diese Leitlinien von Belac oder von einer ausländischen Akkreditierungsstelle (multilateral agreement (MLA)), die der ISO Norm 17020 entspricht und von der FASNK zugelassen ist, akkreditiert werden. Die Liste der zugelassenen Inspektionsstellen ist auf der Webseite www.fasnk.be verfügbar.

Die Bedingungen, die im Artikel 10 des Königlichen Erlasses vom 14. November 2006 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette vorgeschrieben sind, sind anwendbar.

Die Inspektionsstellen müssen das Verfahren PB 07 P 03 einhalten, was die Anerkennung der Zertifizierungs- und Inspektionsstellen der FASNK betrifft.

Die Begriffe „Audit, Auditor, Regelungen zur Zertifizierung“ werden an Stelle der Begriffe „Inspektion, Inspektor, Regelung zur Inspektion“ für die Tätigkeiten in Bezug auf die Norm ISO/IEC 17020 verwendet.

Anforderungen, die für Auditoren anwendbar sind

Die Auditoren der Inspektionsorganismen müssen den Bedingungen des Art. 10 des K.E. vom 14.11.2003 entsprechen, genauer gesagt den Anforderungen, die im Kapitel VI erwähnt werden. Ein Auditor muss mindestens über ein Abitur-Diplom verfügen.

Dauer und Häufigkeit der Audits

Die untenstehende Tabelle gibt die Mindestdauer an, die vor Ort durch eine Inspektionsstelle genutzt werden muss (in der angegebenen Dauer ist weder die Vorbereitungszeit, die Zeit der Untersuchung der Dokumente, der Berichterstattung, der vorbereitenden Besuche noch die Verwaltungsarbeit miteinbegriffen). Die benötigte Zeit vor Ort kann höher sein abhängig von der Größe des Unternehmens.

Minimale Dauer des Audits :

| | |
|------------------|--------------|
| Primärproduktion | 1 Stunde 30 |
| Verarbeitung | 2 Stunden 30 |

Alle 4 Jahre muss ein neues Audit stattfinden.

Anhang 5

Lexika

| | |
|----------------------------|--|
| Brutraum : | Teil der Beute, die Brut enthält, er befindet sich im Allgemeinen unten |
| Feuchtes Umlarven : | Angestrebt wird ein leichteres Umlarven und eine bessere Annahme der Larven, indem ein Tropfen Königinnensaft unten in die Zelle eingebracht wird |
| Jungfernwachs : | Stammt von Waben, die noch nie Brut enthalten haben |
| Kuppieren : | Vorgang, bei dem die Oberseite der Königinnenzellen abgeschnitten wird, um eine bessere Entnahme des Gelées zu ermöglichen |
| Reifung : | Zeitraum, während dem der Flüssighonig geklärt wird. Auftretende Unreinheiten können im Verhältnis zur ihrer Dichte auf den Grund des Behälters sinken oder an die Oberfläche treten |
| Räuberei : | Verhalten von Bienen, die ein schwächeres Volk angreifen, um dessen Reserven zu entnehmen. |
| Umlarven : | Die Entnahmen einer jungen Larve, um sie in den Weiselbecher abzulegen |
| Vereinigung : | Zwei Völker vereinigen |
| Verfliegen : | Folge des Verhaltens von Flugbienen, die ihren Bienenstock verwechseln |

Liste mit Abkürzungen

| | |
|------------------|--|
| ADLO | Afdeling Duurzame Landbouwontwikkeling |
| CARI | Centre Apicole de Recherche et d'Information |
| DAF | Document Administratif de Fournitures (Verabreichungs- und Abgabedokument) |
| FAB - BBF | Fédération Apicole Belge - Belgische Bijenteelt Federatie |
| FASNK | Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette |
| FÖD | Föderaler öffentlicher Dienst |
| GVO | Genetisch veränderter Organismus |
| HACCP | Hazard Analysis Critical Control Points |
| HMF | Hydroxy Méthyl Furfural |
| ILVO | Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek |
| ISO | International Organization for Standardization |
| KKP | Kritischer Kontrollpunkt |
| Kon. VIB | Koninklijke Vlaamse Imkersbond |
| PKE | Provinziale Kontrolleinheiten der FASNK |
| UGent | Universiteit Gent |

Anhang 6

| Nützliche Adressen | | | | |
|--|--|-----------------------|---|---------------------------------------|
| Name | Adresse | Tel | Fax | E-Mail + Site |
| ADLO | Secretariaat Praktijk centrum Bijen Koning Albert II-laan, 35, bus 40 - 1030 Brussel | 02/552 79 16 | 02/552 78 71 | stijn.windey@lv.vlaanderen.be |
| ALVB | Koning Albert II-laan,35, bus 40 - 1030 Brussel | 02/552 79 50 | 02/552 79 21 | pieter.vanomeslaeghe@lv.vlaanderen.be |
| CARI | 4, place Croix du Sud 1348 Louvain-la-Neuve | 010/47 34 16 | 010/47 34 94 | info@cari.be www.cari.be |
| FAB | | | | www.cari.be -> association |
| Informatie-centrum | Krijgslaan, 281- S33 & S35 9000 Gent | 09/264 49 25 | 09/264 49 38 | frans.jacobs@ugent.be |
| Kon. VIB vzw | | | | www.konvib.be |
| T&V-ILVO | Brusselsesteenweg, 370 9090 Melle | 09/272 30 00 | 09/272 30 01 | wim.reybroeck@ilvo.vlaanderen.be |
| Wallonische Provinziale Kontrolleinheiten | | | | |
| PKE | Handy für die Pflichten | E-mail für rklärungen | E-mail die Pflichtenklärungen für Infos | Fax |
| LÜTTICH | 0478/87 62 13 | Notif.LIE@afsca.be | Info.LIE@afsca.be | 04/224 59 01 |
| LUXEMBOURG | 0478/87 62 12 | Notif.LUX@afsca.be | Info.LUX@afsca.be | 061/21 00 79 |
| NAMUR | 0478/87 62 14 | Notif.NAM@afsca.be | Info.NAM@afsca.be | 081/20 62 01 |
| HENNEGAU | 0478/87 62 15 | Notif.HAI@afsca.be | Info.HAI@afsca.be | 065/40 62 10 |
| WALLONISCH BRABANT | 0478/87 62 16 | Notif.BRW@afsca.be | Info.BRW@afsca.be | 010/42 13 80 |
| BRÜSSEL | 0478/87 62 22 | Notif.BRU@favv.be | Info.BRU@afsca.be | 02/211 91 85 |
| Flämische Provinziale Kontrolleinheiten | | | | |
| PKE | Handy für die Pflichten | E-mail für rklärungen | E-mail die Pflichtenklärungen für Infos | Fax |
| ANTWERPEN | 0478/87 62 19 | Notif.ANT@favv.be | Info.ANT@favv.be | 03/202 28 11 |
| LIMBURG | 0478/87 62 18 | Notif.LIM@favv.be | Info.LIM@favv.be | 011/26 39 85 |
| OSTFLANDERN | 0478/87 62 20 | Notif.OVL@favv.be | Info.OVL@favv.be | 09/210 13 13 |
| FLÄMISCH-BRABANT | 0478/87 62 17 | Notif.VBR@favv.be | Info.VBR@favv.be | 016/39 01 05 |
| WEST-FLANDERN | 0478/87 62 21 | Notif.WVL@favv.be | Info.WVL@favv.be | 050/30 37 12 |
| BRÜSSEL | 0478/87 62 22 | Notif.BRU@favv.be | Info.BRU@afsca.be | 02/211 91 85 |
| Studien- und Forschungszentrum für Veterinärmedizin | | | | |
| Name | Adresse | Tel | Fax | E-Mail + site |
| CERVA Uccle | Groeselenberg, 99 1180 Bruxelles | 02/379 04 00 | 02/379 04 01 | info@var.fgov.be |



www.cari.be



Programme miel
Règlements (CE)
n° : 797/2004
et 917/2004



Service public de Wallonie



DIRECTION GÉNÉRALE OPÉRATIONNELLE
DE L'AGRICULTURE DES RESSOURCES NATURELLES
ET DE L'ENVIRONNEMENT