



Checkliste Suisse Garantie Honig und andere Bienenprodukte

Datum:	Inspektionsstelle / Zertifizierungsstelle:
Ort:	Auditor/in: Name: Tel. Nr.:
Unternehmen: Betriebsnummer: Strasse: PLZ/Ort: Homepage:	Verantwortlicher für Suisse Garantie: Name: E-Mail: Weitere befragte Mitarbeiter mit Funktion:
Audittyp: <input type="checkbox"/> Erstzertifizierung <input type="checkbox"/> Überwachung <input type="checkbox"/> Re-Zertifizierung	
Produkte im Geltungsbereich Suisse Garantie: <input type="checkbox"/> Honig <input type="checkbox"/> Gelée Royale <input type="checkbox"/> Pollen <input type="checkbox"/> Propolis <input type="checkbox"/> Wachs <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/> Andere Produkte gemäss DR, Ziffer 3.2.1 „Bestimmung des relevanten BR“	Referenzdokumente in der aktuellen Version: <input type="checkbox"/> AMS-Dachreglement (DR) <input type="checkbox"/> AMS-Gestaltungsmニュアル (GM) <input type="checkbox"/> AMS-Sanktionsreglement (SR) <input type="checkbox"/> Branchenreglement für die Produktgruppe Honig und andere Bienenprodukte (BR)
Produktionsangaben: Frühjahrshonig kg: Sommerhonig kg: Andere: kg: Andere: kg:	
Legende: AMS = Agro-Marketing Suisse DR = Dachreglement GM = Gestaltungsmニュアル SGA/SG = Suisse Garantie BR = Branchenreglement SR = Sanktionsreglement Krit. = Kritische Anforderung n-k = nicht-kritische Anforderung Aufl. = Auflage N/A = nicht anwendbar Ref. = Verweise auf die verschiedenen Reglemente	



Checkliste Suisse Garantie Honig und andere Bienenprodukte

A. Allgemein

Allgemeine Angaben, Branchenreglement, Informationsstand

Nr.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
			Ja	Nein	N/A	Nr.
A.1	Der Betrieb ist im Besitz der aktuellen Referenzdokumente (DR, GM, SR, BR)		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
A.2	Verantwortliche und im Betrieb betroffene Mitarbeiter sind bezüglich Suisse Garantie gut informiert / geschult (Warentrennung / Kennzeichnung)		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		

Pendenzen / Auflagen aus vorgängigem Audit

Nr.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
			Ja	Nein	N/A	Nr.
A.3	Aus dem vorgängigen Audit resultierten keine Auflagen, bzw. die Pendenzen wurden fristgerecht erledigt.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Kommunikationsmittel

Nr.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
			Ja	Nein	N/A	Nr.
A.4	Eigene Kommunikationsmittel entsprechen den Inhalten obiger Referenzdokumente zu Suisse Garantie und enthalten keine Falschaussagen oder Täuschungen.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Reklamationen betreffend Suisse Garantie

Nr.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
			Ja	Nein	N/A	Nr.
A.5	Ein Verfahren zur Erfassung und Behandlung von Reklamationen besteht und funktioniert.		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		


Management-Systeme*

* Nur relevant wenn vorhandenes QM-System oder HACCP-Zertifizierung

Nr.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
			Ja	Nein	N/A	Nr.
A.6	Die Anforderungen von Suisse Garantie sind in das Management-System integriert.	Referenzierung als externe Vorgabe	<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.7	Interne Audits zu den Anforderungen gemäss den Suisse Garantie Dokumenten sind vorhanden.	Schlussfolgerungen (Lieferanten, Rezepturen, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung)	<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

B. Branchenübergreifende Anforderungen (Dachreglement & Gestaltungsmanual)

Kennzeichnung

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl. Nr.
				Ja	Nein	N/A	
B.1	DR 3.1.1 6.3 GM	Folgende Bezeichnungen werden auf der Etikette/ Verpackung aufgeführt: – der Name des berechtigten Betriebes bzw. dessen Identifikationsnummer – der Name der Zertifizierungsstelle – Garantiemarke Suisse Garantie (Logo)	Nicht anwendbar, wenn Auszeichnung beim Abnehmer (Händler) erfolgt	<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2	DR 3.1.1 GM	Der Gebrauch der Garantiemarke entspricht den Vorgaben des Gestaltungsmanuals der AMS. (Weitere Informationen können beigelegt werden, sofern das Logo nicht verändert und die gleichen Schrifttypen von höchstens gleicher Grösse gewählt werden).	 <ul style="list-style-type: none"> – mind. 10mm – schwarze Schrift – Auf weissem Grund und abgerundete Ecken – Flagge rot oder schwarz – Hintergrund weiss oder transparent: Schwarzer Rahmen 	<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.3	DR 3.1.1 BR 3.3.1	Sämtliche Zu- und Verkäufe von Suisse Garantie Ware sind dokumentiert und auf Lieferpapieren (Lieferschein, Rechnung, Journal, etc.) deklariert (und zwar als «Suisse Garantie», «SGA» oder «SG») Bei Lieferungen zwischen zwei nutzungsberechtigten Betrieben sind die Produkte auf Etiketten/Verpackungen entweder mit der Garantiemarke oder mit einer eindeutigen Beschriftung (Suisse Garantie, SGA, SG; diese Aufzählung ist abschliessend) gekennzeichnet. Bei Transport von Loseware (z.B. Tankwagen) ist die Deklaration auf Lieferpapieren ausreichend.		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

C. Anforderungen an die Produktion

Die Sanktionen im Falle von Mängeln bei kritischen und nicht-kritischen Anforderungen sind im Sanktionsreglement der AMS definiert.

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl. Nr.
				Ja	Nein	N/A	
C.1	DR 3.1.1 3.1.2 BR 3.2.1	Schweizerische Herkunft Honig und andere Bienenprodukte, die mit SG gekennzeichnet werden, müssen von Bienen stammen, die ganzjährig auf Schweizer Boden stehen. Honig und andere Bienenprodukte von Bienen aus dem Fürstentum Liechtenstein und dem Zollanschlussgebiet Büsingen die Freizone der Landschaft Gex und Hochsavoyen (Freizone Genf) sowie die Flächen schweizerischer Landwirtschaftsbetriebe in der ausländischen Grenzzone nach Art. 43 des Zollgesetzes vom 18. März 2005 (SR 631.0), welche von diesen mindestens seit dem 1. Januar 2014 ununterbrochen bewirtschaftet werden, sind dem in der Schweiz produzierten Honig und anderen Bienenprodukten gleichgestellt, sofern dokumentiert		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Checkliste Suisse Garantie Honig und andere Bienenprodukte

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
		ist, dass die Bienenhaltung und die Verarbeitung der schweizerischen Gesetzgebung und dem Branchenreglement entsprechen.					
C.2	DR 3.1.1 BR 3.2.1	<p>Ökologische Anforderungen</p> <p>Standort der Bienen befindet sich während der Trachtzeit auf Landwirtschaftsland, im Wald- oder Alpgebiet. Die Standorte werden in der Bestandeskontrolle aufgezeichnet und im Nachweis „Standort Bienen“ vom Grundeigentümer bestätigt.</p> <p>Standort im Landwirtschaftsgebiet: Als Standort im Landwirtschaftsgebiet gelten alle Landwirtschaftsflächen, für welche der ÖLN nachgewiesen werden kann (Bestätigung des Grundeigentümers). Bienenstände die nicht direkt auf solchen Grundstücken stehen, dürfen nicht weiter als 100m von solchen entfernt sein und müssen den Ausflug in Richtung solcher Grundstücke aufweisen.</p> <p>Standorte im Alpgebiet: Als Standort im Alpgebiet gelten alle Alpflächen, welche die Anforderungen der Erzeugnisse von Sömmerungsbetrieben (Alpen) erfüllen (Bestätigung des Alpwirtschaftsbetriebes).</p> <p>Standorte im Wald: Als Standorte im Wald gelten alle Waldflächen, die nach Art 2 WaG als Wald gelten und in welchen während mindestens drei Monaten vor Trachtbeginn keine Insektizide Fungizide oder Pestizide eingesetzt worden sind und keine Chemikalien ausgebracht wurden die von der WHO als giftig eingestuft werden. Die aktuelle Liste der zugelassenen Pflanzenschutzmittel im Wald ist im Internet unter www.wsl.ch verfügbar. (Bestätigung des zuständigen Forstamtes oder Grundeigentümers für den Raum des Fluggebietes der Biene; Standortbezeichnung mit Koordinaten).</p>	Gemäss BR Anhang 2a, 2b und 5	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C.3	DR 3.1.1 BR 3.2.1	<p>Einsatz gentechnisch nicht veränderter Organismen</p> <p>Die zusätzliche Fütterung der Bienen geschieht mit gentechnisch nicht veränderten Futtermitteln.</p> <p>Keine gentechnisch veränderten Bienen (sofern je einmal solche gezüchtet und zugelassen werden).</p>		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C.4	DR 3.1.1 BR 3.2.1	<p>Warenflusstrennung</p> <p>Innerhalb desselben Betriebes werden ausschliesslich Bienenprodukte nach den Anforderungen dieses Reglements produziert.</p>		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Weitergehende Anforderungen der Branche

Auf der Stufe Produktion werden die Betriebsweise mit den Bienen, die Produkte (Mittelwände und andere eingesetzte Hilfsmittel zum Behandeln der Beuten usw.) sowie eingesetzte Medikamente zur Bekämpfung der Parasiten kontrolliert.



Checkliste Suisse Garantie Honig und andere Bienenprodukte

Bei der Haltung und Pflege von Bienenvölkern gelten insbesondere folgende weitergehenden Anforderungen.

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
C.5	BR 3.2.2	Gute Herstellpraxis Dokumentation der Guten Herstellpraxis GHP. (Aufzeichnung Selbstkontrolle im Imkerbetrieb).	Anhang 3	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.6	BR 3.2.2	Zukauf Mittelwandwachs Beim Zukauf von Mittelwandwachs ist mittels Analysezertifikat sicherzustellen, dass die Rückstandsbelastung die gesetzlichen Anforderungen nicht übersteigt.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.7	BR 3.2.2	Sämtliche Bienenvölker, Jungvölker und Kunstschwärme stammen ausschliesslich aus Schweizerproduktion. Bienenimporte sind für Suisse Garantie Imkereien generell verboten. Einzige Ausnahme bilden Reinzuchtköniginnen welche zur Erhaltung einer möglichst reinen DNA zu Zuchtzwecken importiert werden. Vor einem Königinnenimport ist der Steuerungsausschuss Suisse Garantie zu informieren. Königinnenimporte müssen dokumentiert werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.8	BR 3.2.2	Wahl der Bienenrassen Bei der Wahl der Bienenrassen ist der Fähigkeit der Tiere zur Anpassung an die Umweltbedingungen, ihrer Vitalität und ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten Rechnung zu tragen. Europäischen Rassen der Apis mellifera und ihren lokalen Ökotypen ist der Vorzug zu geben.		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
C.9	BR 3.2.2	Bienenhaltung Die Bienenhaltung geschieht nach den Richtlinien des Zentrums für Bienenforschung ZBF.		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
C.10	BR 3.2.2	Wachskreislauf Ein imkereinterer Wachskreislauf ist unbedingt anzustreben.		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
C.11	BR 3.2.2	Bestandeskontrolle Aufzeichnungen für die Bestandeskontrolle (Anhang 2) müssen jederzeit lückenlos und vollständig sein.		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		



Checkliste Suisse Garantie Honig und andere Bienenprodukte

Anforderungen an die Abfüllerei

Die Verarbeitung, Abfüllerei und Lagerung von Honig und anderen Bienenprodukten die mit der Garantiemarke Suisse Garantie gekennzeichnet werden, unterliegen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung. Die Einhaltung liegt in der Verantwortung des Imkers.

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
C.12	BR 3.3.1	Verarbeitung in der Schweiz Die Verarbeitung und Abfüllung von Honig und anderen Bienenprodukten, die mit der Garantiemarke "Suisse Garantie" gekennzeichnet werden, müssen zu 100% in der Schweiz erfolgen. Inbegriffen sind das Fürstentum Lichtenstein, und das Zollanschlussgebiet Büsingen.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.13	BR 3.3.1	Zutaten von Honigprodukten Zutaten in Honigprodukten müssen zu 100% aus Schweizer Produktion stammen. Allfällige Ausnahmen (bis max. 10% Importanteil) bedürfen der Zustimmung durch die zuständige Kommission der AMS, Der Steuerungsausschuss VSWI stellt beim AMS einen entsprechenden Antrag.	<input type="checkbox"/> aktuelle Produktliste liegt vor <input type="checkbox"/> Sonderbewilligung der AMS vorhanden	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.14	BR 3.3.1	Einsatz gentechnisch nicht veränderter Organismen Auf Verarbeitungsstufe kommen keine Organismen zum Einsatz.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.15	BR 3.3.1	Warenflusstrennung Innerhalb desselben Betriebes werden ausschliesslich Bienenprodukte nach den Anforderungen dieses Reglements produziert.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.16	BR 3.3.1	Zusatzstoffe Der Einsatz von Zusatzstoffen für Honig und anderen Bienenprodukte ist nicht zulässig.		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
C.17	BR 3.3.1	Qualitätsmanagement-System Sämtliche relevanten Aufzeichnungen liegen lückenlos und vollständig vor. <ul style="list-style-type: none"> • Bestandeskontrolle (Anhang 2A) • Bienenverkehr (Anhang 2B) • Selbstkontrolle (Anhang 3) • Lagerbestandeskontrolle • Zukauf Honig und andere Bienenprodukte • Verkauf Honig und andere Bienenprodukte • Aufzeichnungen Chargennummerierung • Standort Bienen (Anhang 5) 		<input type="checkbox"/> n-k	<input type="checkbox"/>		
C.18	BR 3.3.2 A 4 1.1	Bienenstandort Dieser befindet sich während der Trachtzeit auf Landwirtschaftsland, im Wald- oder Alpgelände, max. 100m davon entfernt. Die Standorte müssen in der Bestandeskontrolle aufgezeichnet werden und im Nachweis „Standort der Bienen“ vom Grundeigentümer bestätigt werden. Im Einzugsbereich darf kein nennenswerter Schadstoffeintrag durch die Landwirtschaft oder durch andere Quellen erkennbar sein.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
C.19	BR 3.3.2 A 4 1.2	Behandlung Bienenbeuten Bienenbeuten dürfen nicht mit biozidhaltigen Schutzmitteln behandelt werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.20	BR 3.3.2 A 4 1.3	Behandlung der Bienen Zur Behandlung der Bienen und zur Bekämpfung der Wachsmotten dürfen neben physikalisch-biotechnischen Methoden nur Substanzen wie Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure, Essigsäure, Thymolpräparate (bis zu einem Gehalt von 0.8mg/kg Honig) sowie Präparate aus ätherischen Ölen eingesetzt werden. Die Substanzen dürfen nur nach Angaben des Herstellers oder den Empfehlungen des ZBF eingesetzt werden. Der Einsatz von Antibiotika und chemischen Bienenabwehrmitteln ist verboten. Bei Verdacht auf Bienenvergiftung durch Pflanzenschutzmittel ist gemäss den Empfehlungen des ZBF vorzugehen.	Behandlungsjournal: Beschaffungsdokumente der eingesetzten Medikamente zur Parasitenbekämpfung; Aufzeichnungen mit Datum, Menge, Art und Grund der eingesetzten Behandlungen.	<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.21	BR 3.3.2 A 4 1.4	Fütterung der Bienen Bienenfutter muss mit Trinkwasser hergestellt werden. Alternativ kann auch handelsübliches Bienenfutter verfüttert werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.22	BR 3.3.2 A 4 1.5.1	Verarbeitung und Lagerung Die Verarbeitung darf nur in dafür geeigneten Räumen stattfinden. Ursprünglich für anderweitige Nutzung vorgesehene Räume müssen eine den verbindlichen Hygieneanforderungen der LMV entsprechenden Standard aufweisen. Die Arbeitsräume müssen trocken und frei von Fremdgerüchen sein. Tiere dürfen generell keinen Zugang zu den Arbeitsbereichen haben. Die Arbeits- und Lagerräume müssen insektendicht abgeschlossen sein. Im Bereich der Arbeitsräume dürfen keine offenen Schädlingsbekämpfungsmittel angewendet werden (Spray, Verdampfer, Verdunster).		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.23	BR 3.3.2 A 4 1.5.2	Behältnisse und Gerätschaften Es dürfen nur geeignete und saubere Behälter und Gerätschaften verwendet werden (kein Rost, keine Resten von Reinigungsmitteln, technische Fette, etc.). Es wird empfohlen, Behälter und Gerätschaften aus rostfreiem -Edelstahl oder lebensmittelechten Kunststoffen einzusetzen. Alle benutzten Geräte, Behälter und Deckel müssen vor Arbeitsbeginn gründlich gereinigt werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.24	BR 3.3.2 A 4 1.5.3	Reinigung		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
		Alle benutzten Geräte, Behälter und Deckel müssen vor Arbeitsbeginn gründlich gereinigt werden. Für die Reinigung der Geräte und Arbeitsoberflächen ist Trinkwasser zu verwenden. Es dürfen dafür nur für den Lebensmittelbereich zugelassene Reinigungsmittel eingesetzt werden. Wenn in den Arbeitsbereichen Desinfektionsmittel verwendet werden, müssen diese für die Verwendung im Lebensmittelbereich zugelassen sein (Richtlinien ZBF).					
C.25	BR 3.3.2 A 4 1.5.4	Mehrweggebinde Mehrweggebinde müssen vor der Wiederverwendung gründlich gereinigt werden. Sie müssen vor dem Befüllen trocken und frei von Staub und Fremdgerüchen sein. Beschädigte Deckel dürfen nicht wieder verwendet werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.26	BR 3.3.2 A 4 1.5.5	Arbeitsunterbrechung Offene Behälter und Gerätschaften müssen bei Arbeitsunterbrechung staubdicht abgedeckt werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.27	BR 3.3.2 A 4 1.5.6	Personalhygiene Bei der Verarbeitung von Honig und anderen Bienenprodukten muss eine gründliche Personalhygiene eingehalten werden. Für die Personalhygiene bei der Verarbeitung müssen Seifenspender und Einweghandtücher zur Verfügung stehen.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.28	BR 3.3.2 A 4 1.5.7	Verarbeitung in Küchen Die Verarbeitung der verschiedenen Bienenprodukte in Küchen ist nur für kleine Mengen zulässig. Dabei muss aber insbesondere auf folgende Punkte geachtet werden: <ul style="list-style-type: none"> • Der Arbeitsbereich muss frei von Fremdgerüchen sein • Gründliche Reinigung der Arbeitsoberflächen von Beginn der Verarbeitung • Entfernung von Nassmüll aus dem Raum • Fenster und Türen müssen während der Verarbeitung geschlossen werden • Offene Reinigungsmittel müssen abgeschlossen gelagert werden Während der Verarbeitung der Bienenprodukte darf die Küche nicht für die Zubereitung anderer Lebensmittel genutzt werden (z.B. Kochen).		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.29	BR 3.3.2 A 4 1.5.8	Chargenbezeichnung Die verschiedenen Bienenprodukte müssen immer, unverarbeitet oder verarbeitet, mit einer Chargenbezeichnung nach geltender Schweizer Gesetzgebung, gekennzeichnet sein. In der Chargendokumentation muss das Produktionsdatum hinterlegt sein. Es muss rückverfolgbar sein, von welchem Standort der Biene, die Produkte in welche Charge einfließen.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
C.30	BR 3.3.2 A 4 1.5.9	Vermischung Die Vermischung von eigenproduzierten Bienenprodukten mit zugekauften ist nicht zulässig.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.31	BR 3.3.2 A 4 1.5.10	Lagerung Die Lagerung der Bienenprodukte, verarbeitet oder unverarbeitet, hat in geeigneten, gut schliessbaren Behältern lichtgeschützt an einem trockenen und kühlen Ort zu erfolgen. Die Lagerzeiten sollten möglichst kurz sein.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.32	BR 3.3.2 A 4 1.5.11	Zukauf Der Zukauf der verschiedenen Bienenprodukte darf nur von Anbietern erfolgen, die dafür im Besitz einer gültigen Benutzungs-berechtigung für die Kennzeichnung mit SGA. Der Zukauf von anderen Anbietern ist nicht zulässig. Alle Zukäufe müssen dokumentiert werden. Es muss eindeutig nachvollziehbar sein und dokumentiert werden, ob die vorhandenen Bienenprodukte eigenproduziert oder zugekauft sind.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.33	BR 3.3.2 A 4 1.5.12	Deklaration / Etikettierung Die Deklaration und Etikettierung muss wahrheitsgetreu und entsprechend der Schweizerischen Gesetzgebung entsprechen. Name und Adresse des Imkereibetriebes sowie die Chargenbezeichnung müssen auf dem Etikett od. dem Erstöffnungsschutz des Gebindes angegeben sein. Die Deklaration von speziellen Sortenhonigen darf nur nach einer Pollenanalyse erfolgen.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.34	BR 3.3.2 A 4 1.5.13	Mengenkontrolle Zur Einwaage der Bienenprodukte in Verkaufsgebände muss eine geeichte Waage zur Verfügung stehen. Die Genauigkeit der Waage muss in festgelegten Intervallen überprüft werden (Kalibrierung).		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.35	BR 3.3.2 A 4 1.6	Analytik / Rückstandsanalysen Der Steuerungsausschuss legt jährlich in Zusammenarbeit mit der Zertifizierungsstelle die jeweiligen Rückstandsanalysen fest. Diese werden risikobasierend und mit Rücksprache der amtlichen Lebensmittelkontrollstelle abgesprochen. Die Rückstandsanalysen dürfen nur durch ein entsprechend akkreditiertes Labor vorgenommen werden. Rückstandsanalysen dürfen die gesetzlich vorgegebenen Höchstwerte nicht überschreiten.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.36	BR 3.3.2 A 4 2.1.3	Transport / Zwischenlagerung Zum Transport und zur Zwischenlagerung der vollen Honigwaben sind geeignete und insektendichte Transportbehälter oder Leerzargen mit Boden und Deckel zu verwenden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
C.37	BR 3.3.2 A 4 2.1.4	Wabenbau Waben mit Bienenbrut dürfen nicht geschleudert werden. Waben sollen im Durchschnitt alle 3-4 Jahre erneuert werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.38	BR 3.3.2 A 4 2.1.5	Zwischentrachtfütterung Bei der Zwischentrachtfütterung ist sicherzustellen, dass die Honigaufsätze entfernt sind, damit kein Futter in die Honigwaben eingetragen wird.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.39	BR 3.3.2 A 4 2.2	Gerätschaften Die Honigschleuder ist vor Inbetriebnahme zu reinigen und zu trocknen. Die Teile an der Honigschleuder, die mit Honig in Berührung kommen, müssen in rostfreier Edelstahlausführung sein. Das Achslager ist, wenn vorhanden, bei Bedarf mit lebensmiteltauglichem Fett zu schmieren.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.40	BR 3.3.2 A 4 2.3	Gewinnung und Lagerung Die Schleuderung hat hygienisch und schonend zu erfolgen. Zur Schleuderung dürfen die Honigwaben nicht über 35°C erwärmt werden. Nach der Schleuderung wird der Honig mit einem Sieb mit einer Maschenweite von max. 0.2mm gesiebt. Waben- oder Scheibenhonig darf nur aus neu aufgebauten Waben gewonnen werden. Eigens dafür im Handel erhältliche Produktionssysteme dürfen eingesetzt werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.41	BR 3.3.2 A 4 2.4.1	Verarbeitung Zur Verflüssigung von kandiertem Honig darf dieser nur schonend nicht über 40°C, oder im Durchlaufverfahren (z.B. Melitherm) erwärmt werden. Sortenhonige, die speziell deklariert werden sollen, dürfen nicht mit anderen Honigen vermischt werden. Die Mengen der produzierten Honige müssen nach Trachten und Sorten getrennt dokumentiert werden. Die Vermischung von eigenproduziertem Honig mit zugekauften Honigen ist nicht zulässig (siehe Punkt 1.5)		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.42	BR 3.3.2 A 4 2.4.2	Verfälschung / Täuschung Der Zusatz von Substanzen oder Mitteln, die eine Verfälschung des Honigs bewirken und zur Täuschung des Verbrauchers geeignet sind, ist ausnahmslos verboten. (Kunsthonig, Saccharose, Invertzuckersirup, Melasse etc.).		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		

Weitergehende Anforderungen: Erzeugung von Pollen

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
C.43	BR 2.2	Blütenpollen Definition gemäss VLtH Blütenpollen sind die von Bienen gesammelten männlichen Keimzellen aus den Staubbeuteln von Blütenpflanzen. Sie sind mit Nektar oder Honigtau aus dem Bienenmagen befeuchtet, dabei mit körpereigenen Enzymen bereichert, als Pollenhöschen zu Nahrungszwecken ins Bienenvolk eingetragen und mit speziellen Pollenfalten geerntet worden.			<input type="checkbox"/>		

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
		Aufgeschlossener Pollen ist Pollen, dessen Hülle mechanisch so verändert wird, dass der Inhalt für den menschlichen Organismus besser verwertbar wird.					
C.44	BR 3.3.2 A 4 3.1.1	Produktion Die Bienenvölker die zum Pollensammeln eingesetzt werden müssen eine gute Kondition aufweisen. Das Sammelgebiet soll sich weitgehend in verkehrsarmen Gebieten, Alpen und Voralpengebieten befinden. Eine grosse Blütenvielfalt beeinflusst die Pollenqualität positiv.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.45	BR 3.3.2 A 4 3.1.2	Rückstandsanalyse Wenn in Risikogebieten Pollen gesammelt werden, muss mit einer Rückstandsanalyse die Rückstandsfreiheit garantiert werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.46	BR 3.3.2 A 4 3.2	Gerätschaften Pollen darf nur mit Indoor — Pollengitter gesammelt werden. Die Lochgrösse darf nicht kleiner als 4.9 mm betragen. Zum Pollentrocknen dürfen nur handelsübliche Spezialgeräte eingesetzt werden. Diese müssen über eine geprüfte Temperaturregelung verfügen. Die Reinigung muss mit eigens dafür im Handel erhältlichen Reinigungsgeräten erfolgen. Diese müssen zwingend mit einem Metalldetektor ausgerüstet sein.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.47	BR 3.3.2 A 4 3.3	Gewinnung und Lagerung Die Pollenfallen müssen täglich geleert und mit Reinigungsalkohol desinfiziert werden. Der Frischpollen aus der Pollenfalle wird in eigens dafür vorgesehenen Lagerbehälter abgefüllt und sofort tiefgefroren. Der tiefgefrorene Frischpollen kann gefroren an eine zertifizierte Sammelstelle zur Weiterverarbeitung abgegeben werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.48	BR 3.3.2 A 4 3.4	Verarbeitung Der getrocknete und konservierte Blütenpollen wird standardmässig in Gläser zu 250g Gramm abgefüllt. Frischpollen darf nur gereinigt weiter verarbeitet werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.49	BR 3.3.2 A 4 3.5	Analytik Ausser die Rückstandskontrolle bei Pollen aus einem Risikogebiet, müssen Untersuchungen auf Schimmelpilze, patogene Keime und Wassergehalt mit einer standardisierten Methode durchgeführt und protokolliert werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		

Weitergehende Anforderungen: Erzeugung von Bienenwachs

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
C.50	BR 2.2	Bienenwachs Definition gemäss VLtH Bienenwachs (lat. Cera Flava = gelbes Wachs) ist ein von Bienen abgesondertes Wachs, das von ihnen zum Bau der Bienenwaben genutzt wird. Die von den Honigbienen aus Wachsdrüsen ausgeschwitzten Wachsplättchen haben ursprünglich eine weiße Farbe. Die gelbe Färbung entsteht durch die Auf-			<input type="checkbox"/>		

Checkliste Suisse Garantie Honig und andere Bienenprodukte

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
		nahme eines Inhalts-stoffs des Blütenpollens, das Pollenöl, das wiederum den Naturfarbstoff Carotin enthält. Gereinigt und weiß gebleicht kommt es als Cera alba (weißes Wachs) in den Handel.					
C.51	BR 3.3.2 A 4 4.1	Produktion Zur Weiterverarbeitung können die Waben mit eigens dafür vorgesehenen Geräten ausgeschmolzen werden. Waben aus kranken Bienenvölkern dürfen nicht zu Suisse Garantie-Wachs weiterverarbeitet werden. Solche Waben müssen entsorgt werden		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.52	BR 3.3.2 A 4 4.2	Gerätschaften <ul style="list-style-type: none"> Extraktion mit Dampf Sonnenwachsschmelzer Abdeckletenschmelzer Bei allen Verfahren muss das flüssige Wachs in einem geeigneten Behälter aufgefangen werden. Dieser Behälter muss aus Chromstahl oder lebensmittelechtem Kunststoff sein.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.53	BR 3.3.2 A 4 4.3	Gewinnung und Lagerung Das flüssige Wachs muss geklärt und in Blöcke gegossen werden. Der Lagerort muss lichtgeschützt sein.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.54	BR 3.3.2 A 4 4.4	Verarbeitung Als Suisse Garantie-Wachs darf nur rückstandsgeprüfter und entseuchter Bienenwachs bezeichnet werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		

Weitergehende Anforderungen: Erzeugung von Gelée Royale

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
C.55	BR 2.2	Gelée Royale Definition gemäss VLtH Gelée Royale ist das Sekretionsprodukt des Schlunddrüsen-systems der Arbeiterbienen. Gelée Royale kann auch die Sachbezeichnung „Weiselfuttersaft“, „Königin-kost“ oder „Königinnenfuttersaft“ tragen.				<input type="checkbox"/>	
C.56	BR 3.3.2 A 4 5.1.1	Produktion Gelée-Royale kann während der Zuchtsai-son von Anfangs Mai bis Ende Juli gesam-melt werden. Bienenvölker die zur Gele-Ro-yale Produktion eingesetzt werden müssen eine gute Kondition aufweisen. Die Völker sind weisellos und müssen laufend mit ge-nügend Jungbienen und verdeckelten Brut-waben verstärkt werden. Weiter ist auf eine reichhaltige Pollenversor-gung zu achten.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.57	BR 3.3.2 A 4 5.1.2	Produktionsjournal Zwingend muss ein lückenloses Produkti-onsjournal geführt werden. Die gesamte, pro Saison geerntete Produkti-onsmenge entspricht einer Charge.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.58	BR 3.3.2 A 4 5.2	Gerätschaften Zur Produktion werden spezielle Weiselbe-cher verwendet (Nicot, Jenter)		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
C.59	BR 3.3.2 A 4 5.3	Gewinnung und Lagerung 3 Tage nach dem Einhängen der 24 Std. alten Larven werden die Zellenrahmen mit den Weiselbechern entfernt und in ein feuchtes Einwegtuch eingewickelt und ins Labor gebracht. Vorsichtig werden die Larven aus den Zellen abgesaugt. Da bei dürfen die Larven nicht verletzt werden, sonst besteht die Gefahr, dass das verbleibende Gele-Royale verunreinigt wird. Zum Absaugen kommt eine speziell dafür geeignete Vakuumpumpe zum Einsatz. Das abgesaugte Gele-Royale darf in einem geeigneten Glasbehälter oder einem lebensmittel-echtem Kunststoffbehälter bei -18C max 40 Tage gelagert werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.60	BR 3.3.2 A 4 5.4	Verarbeitung Das Gele-Royale wird in Glasbehälter von 20 — 40g abgefüllt und muss tiefgefroren werden. Gele-Royale kann pur eingesetzt werden oder in Honig eingerührt werden. Hier darf der max. Anteil von 2% nicht überstiegen werden, da sonst die Veränderung des Wassergehaltes den Honig zur Gärung bringen kann.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.61	BR 3.3.2 A 4 5.5	Analytik <ul style="list-style-type: none"> • Sensorische Prüfung • Geruch • Geschmack • Aussehen • Farbe 		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		

Weitergehende Anforderungen: Erzeugung von Propolis (Kittharz)

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
C.62	BR 2.2	Propolis Die Bienen sammeln Harz von Rinden und Knospen der Bäume und verarbeiten es zu Propolis. Damit dichten sie ihren Bienenkasten gegen Luftzug ab. Der Mensch nutzt die Propolis als Nahrungsergänzungsmittel. Propolis ist eines der stärksten natürlichen Antibiotikum und wird daher auch in der Apitherapie erfolgreich eingesetzt.				<input type="checkbox"/>	
C.63	BR 3.3.2 A 4 6.1.1	Produktion Nach dem 21. Juni bis Anfangs August kann Propolis mit sog. Propolisgittern gesammelt werden. Propolisgitter sollen grundsätzlich nur bei starken Bienenvölkern eingesetzt werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.64	BR 3.3.2 A 4 6.1.2	Produktionsjournal Zwingende Angaben im Produktionsjournal: <ul style="list-style-type: none"> • Standort Bienen • Erntezeitraum • Eingesetzte Varroabekämpfungsmittel Bestätigung, dass während der Propolisgewinnung keine Varroabekämpfungsmittel eingesetzt wurden		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		



Checkliste Suisse Garantie Honig und andere Bienenprodukte

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
C.65	BR 3.3.2 A 4 6.1.3	Transport Ein allfälliger Transport zum Verarbeiter hat durch persönliche Überbringung oder durch Postversand per A-Post zu erfolgen.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.66	BR 3.3.2 A 4 6.2	Gerätschaften Propolis darf nur mit eigens dafür vorgesehenen Gittern aus Kunststoff oder rostfreiem Stahl gesammelt werden.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.67	BR 3.3.2 A 4 6.3	Gewinnung und Lagerung Propolis soll grundsätzlich nur tiefgefroren gelagert werden. Zur Ernte wird das Propolisgitter aus dem Bienenkasten entfernt und in einem handelsüblichen Plastikbeutel tiefgefroren. Nach 12 - 24 Std. kann das Propolis ohne grossen Aufwand aus dem Gitter ausgebrochen werden. Das ausgebrochene Propolis wird auf einer weissen Unterlage ausgelegt und manuell gereinigt. Anschliessend wird das Propolis in einem Plastikbeutel lichtgeschützt im Tiefkühlschrank bis zur Weiterverarbeitung gelagert.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		
C.68	BR 3.3.2 A 4 6.4.1	Verarbeitung Zur Propolistinkturherstellung wird gereinigtes Rohpropolis in Alkohol 96% (Trinkfeinspirit aus Schweizerproduktion, belegt durch Produktespezifikation) angesetzt. Die Mazeration findet in einem verschliessbaren Chromstahlbehälter mit Rührwerk und Zeitschaltuhr statt. Durch Zumischen von gereinigtem Wasser werden wertvolle Antioxidantien ausgewaschen, welche mit Alkohol nicht gelöst werden können. Bei der Verarbeitung ist auf gut durchlüftete Räumlichkeiten zu achten (Explosionsgefahr). Nach der Mazeration wird das Mazerat eine gewisse Zeit stehen gelassen. Anschliessend kann mit einer Vakuumpumpe mit Filtereinsatz die Tinktur vom Trester abgesaugt werden. Der verbleibende Trester muss nach Auslüftung des Alkohols fachgerecht entsorgt werden. Die fertige Tinktur wird in Braunglasflaschen in verschiedenen Grössen abgefüllt.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>		



Checkliste Suisse Garantie Honig und andere Bienenprodukte

D. Qualitative Rückverfolgbarkeit im Betrieb

Entsprechen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs (Zutaten lwU) im Betrieb den Suisse Garantie Anforderungen, erübrigt sich diese Kontrolle

Alle Zutaten lwU im Betrieb entsprechen den Suisse Garantie Anforderungen

Produktions-Etappen	Beispiel(e)	Nachweise / Belege	Vollständig	Nicht vollständig, fehlende Verbuchungen	Aufl. Nr.
Verkauf					
Annahme / Beschaffung					

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl. Nr.
				Ja	Nein	N/A	
D.1	DR 3.1.1 BR 5.4	Resultat der qualitativen Rückverfolgbarkeit: Suisse Garantie Produkte sind physisch von den anderen Produkten getrennt bzw. sind entsprechend gekennzeichnet.		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Bemerkungen:



Checkliste Suisse Garantie Honig und andere Bienenprodukte

E. Quantitative Rückverfolgbarkeit (Warenflusskontrolle)

Entsprechen alle Zutaten IwU im Betrieb den Suisse Garantie Anforderungen, erübrigt sich diese Kontrolle

Alle Zutaten IwU im Betrieb entsprechen den Suisse Garantie Anforderungen

Nr.	Ref.	Gegenstand der Kontrolle	Nachweis / konkrete Abweichung	Erfüllt			Aufl.
				Ja	Nein	N/A	Nr.
E.1	DR 3.1.1 BR 5.2.2	Ist bei Erfüllung der qualitativen Rückverfolgbarkeit auch eine quantitative Warenflusskontrolle durchführbar?		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
E.2	DR 3.1.1 BR 5.2.2	<input type="checkbox"/> Eine quantitative Warenflusskontrolle wurde durchgeführt und ist stimmig. oder: <input type="checkbox"/> Eine quantitative Warenflusskontrolle wurde nicht durchgeführt (Begründung).		<input type="checkbox"/> Krit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Berechnungsperiode:

Produkt(e):		Zutaten IwU:
1.	Ermittlung des Bezugs an Zutaten IwU	<ul style="list-style-type: none"> Eingangsrechnungen
2.	Ermittlung der Produktionsmenge	<ul style="list-style-type: none"> Produktions-, Fabrikationsjournal
3.	Ermittlung des Lagerbestandes sämtlicher Garantiemarke-Produkte	<ul style="list-style-type: none"> Bestand am Anfang und Ende der Periode
4.	Ermittlung der Gesamtverkaufsmenge	<ul style="list-style-type: none"> nach Ausgangsrechnungen nach Artikelumsatzstatistik
5.	Bezugsmengen(1.), Produktionsmengen(2.), Lagermengen(3.) und Verkaufsmengen(4.) Vergleich	<ul style="list-style-type: none"> Verarbeitungskoeffizient Interpretation

Resultat

Schritte	Dokument / Nachweis	Resultat
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Bemerkungen:



Checkliste Suisse Garantie Honig und andere Bienenprodukte

F. Schlussfolgerungen

Aufl.	Massnahmen	Krit.	n-k	Frist

Die Belege zur Überprüfung der Erledigung der mit einem Stern * markierten Abweichung(en) sind der Zertifizierungsstelle innert der Frist (gemäss Sanktionsreglement) zuzustellen.

G. Antrag des Auditors an die Zertifizierungsstelle

- Der Auditor stellt den Antrag zur Zertifizierung
 - da keine Abweichungen festgestellt wurden.
 - da nur Abweichungen zu nicht-kritischen Anforderungen festgestellt wurden.
- Der Auditor stellt keinen Antrag zur Zertifizierung, da Abweichungen zu kritischen Anforderungen festgestellt wurden und diese vorerst aufgearbeitet und durch die Zertifizierungsstelle überprüft werden müssen.

Allfällige zusätzliche Auflagen durch die Zertifizierungsstelle bleiben vorbehalten. Das Zertifikat wird nach erfolgreicher Zertifizierung zugestellt. Der Auditerte kann gegen diesen Antrag und die Art der Auditdurchführung schriftlich innert 10 Tagen bei der Zertifizierungsstelle Beschwerde einreichen.

H. Bestätigung

Die Unterzeichnenden bestätigen mit Ihrer Unterschrift die Korrektheit der in dieser Checkliste aufgezeichneten Ergebnisse.

Ort: Datum :

Unterschrift Auditor: Unternehmen:

Beilagen:
.....

Vorgehen gemäss internen Zertifizierungsvorgaben der Zertifizierungsstelle		
Verifikation	Datum:	Unterschrift Verifikator :
Bemerkungen:.....		
Freigabe für Produktezertifizierung	Datum:	Unterschrift Zertifizierer :
Bemerkungen:.....		