

## Häufig gestellte Fragen zur Knospe-Imkerei

April 2025

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

### Inhaltsverzeichnis

		Seite
<b>1</b>	<b>Allgemeine Fragen</b>	<b>3</b>
<b>1.1</b>	Was ist ein:e landloser Imker:in?	<b>3</b>
<b>1.2</b>	Ich bin daran interessiert Knospe-Produzent zu werden und habe eine bestehende Imkerei was gilt es zu beachten?	<b>3</b>
<b>1.3</b>	Meine Bienenstöcke befinden sich auf oder in der Nähe eines Bio Suisse Hofes und ich möchte Knospe-Imker werden. Muss ich auch eine Zertifizierung/Lizenzierung durchlaufen?	<b>3</b>
<b>1.4</b>	Welche Vorteile entstehen für mich als Knospe Imker:in, wenn ich auf die Knospe Imkerei umstelle?	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Vorgaben an die Knospe Imkerei</b>	<b>3</b>
<b>2.1</b>	Was sind die Anforderungen an den Standort meines Bienenstockes, wenn ich Knospe Imker werden möchte?	<b>3</b>
<b>2.2</b>	Gibt es sonstige Dinge die ich als zukünftige:r Knospe Imker:in bezüglich der Bienenhaltung beachten muss?	<b>3</b>
<b>2.3</b>	Gibt es Vorgaben bezüglich des Futters? Woher beziehe ich Bienenfutter in Knospe Qualität?	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>Sonstiges</b>	<b>4</b>
<b>3.1</b>	Bin ich als Knospe-Imker:in auch automatisch Goldsiegel-Imker?	<b>4</b>
<b>3.2</b>	<b>Wachsanalyse</b>	<b>4</b>
<b>3.2.1</b>	Wo kann ich mein Wachs analysieren lassen?	<b>4</b>
<b>3.2.2</b>	Wann und warum wird die Wachsanalyse gemacht?	<b>4</b>
<b>3.2.3</b>	Was gilt es zu beachten, wenn ich biologisches Wachs zukaufe?	<b>5</b>
<b>3.3</b>	Welcher Wassergehalt wird von Knospe-Honig verlangt?	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>Zertifizierung</b>	<b>5</b>
<b>4.1</b>	Wer kontrolliert mich und wie oft?	<b>5</b>
<b>4.2</b>	Was wird kontrolliert?	<b>5</b>
<b>4.3</b>	Unterschied zwischen Kontrollstelle und Bio Suisse? Was wird wo geprüft	<b>5</b>
<b>4.4</b>	Wie ist der Ablauf zur Knospe Anerkennung?	<b>5</b>
<b>4.5</b>	Welche Kosten kommen auf mich zu? Mitgliedschaften? Zertifizierung	<b>6</b>
<b>4.6</b>	Was bedeutet das Umstellungsjahr?	<b>6</b>
<b>4.7</b>	Wann entfällt das Umstellungsjahr?	<b>6</b>
<b>5</b>	<b>Etiketten und Verpackung</b>	<b>6</b>

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

## **1 Allgemein**

### **1.1 Was ist ein:e landloser Imker:in?**

Gemäss der Definition von Bio Suisse produziert ein:e landlose:r Imker:in Honig, Wachs, Pollen oder Propolis ohne landwirtschaftliche Flächen zu bewirtschaften. Hat er/sie zusätzlich zu den Bienenstöcken landwirtschaftliches Land mit z.B. Obstbäume, wird der Imker/die Imkerin als Knospe-Produzent angesehen.

### **1.2 Ich bin daran interessiert Knospe-Produzent :in zu werden und habe eine bestehende Imkerei, was gilt es zu beachten?**

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

### **1.3 Meine Bienenstöcke befinden sich auf oder in der Nähe eines Bio Suisse Hofes und ich möchte Knospe-Imker:in werden. Muss ich auch eine Zertifizierung durchlaufen?**

Die Voraussetzung für die Knospe-Imkerei ist in diesem Falle sehr gut, jedoch gibt es noch weitere Anforderungen zu erfüllen. So gibt es beispielsweise weitergehende Anforderungen an die Bienenhaltung. In den Bio Suisse [Richtlinien](#) (Teil II, Kap. 5.8ff.) sind diese detailliert aufgeführt. Auf folgendem [Merkblatt](#) können die Anforderungen übersichtlich eingesehen werden.

### **1.4 Welche Vorteile entstehen für mich als Knospe Imker:in, wenn ich auf die Knospe Imkerei umstelle?**

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

## **2 Vorgaben an die Knospe Imkerei**

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

- Ausreichende Entfernung zu möglichen nichtlandwirtschaftlichen Verschmutzungsquellen.
- Der Standort bietet genug natürliche Quellen an Nektar, Honigtau und Pollen sowie Zugang zu Wasser.
- Die Bienenweide im Umkreis von 3 km um den Bienenstock besteht aus mindestens 50 % Bio- oder ÖLN-Flächen oder Wildpflanzen (Wald), abzüglich überbauter und Wasserflächen. Ist dies für die Kontrollstelle nicht ersichtlich, muss der/die Imker:in das Trachtangebot nachvollziehbar darlegen.

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

Es gibt verschiedenste Anforderungen, die zusätzlich zum Standort erfüllt sein müssen. In den [Richtlinien \(Teil II, Kap. 5.8ff\)](#) oder auf dem [FiBL Merkblatt](#) finden sich sämtliche Informationen. Insbesondere das Führen eines Standortverzeichnisses, einsetzbare organische Säuren zur Behandlung sowie Qualität des Futters, des Wachses und die Herkunft der Bienen müssen beachtet werden, um die wichtigsten Aspekte zu nennen.

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

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

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

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

### 3 Sonstiges

#### 3.1 Bin ich als Knospel-Imkerin auch automatisch Goldsiegel-Imker?

Nein, dafür benötigen Sie eine separate Kontrolle. Das Goldsiegel wird von bienen SCHWEIZ (<https://www.bienen.ch/>) vergeben.

#### 3.2 Wachsanalyse

##### 3.2.1 Wo kann ich mein Wachs analysieren lassen?

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

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

##### 3.2.2 Wann und warum wird die Wachsanalyse gemacht?

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

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

Gemäss den Richtlinien von Bio Suisse ist es möglich biologisches Wachs zuzukaufen. Dabei gilt es aber zu beachten, dass die Grenzwerte für das Thymol in den Bio Suisse Richtlinien (5mg/kg) tiefer sind als in der Bio Verordnung des Bundes (500mg/kg). Somit muss beim Kauf von Bio-Wachs gut auf den Thymolgehalt des Wachses geschaut werden! Ein möglicher Lieferant von Mittelwänden, der für die Knospelmkerei geeignet sind:

- Bärner Imkerlädeli  
Talweg 12  
3013 Bern  
Tel. 031 331 81 41  
[info@bio-imberei.ch](mailto:info@bio-imberei.ch)

#### 3.3 Welcher Wassergehalt wird von Knospel-Honig verlangt?

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

### 4 Zertifizierung und Lizenzierung

#### 4.1 Wer kontrolliert mich und wie oft?

Bio Suisse arbeitet mit zwei akkreditierten Kontroll-/Zertifizierungstellen zusammen:

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

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

#### 4.2 Was wird kontrolliert?

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

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

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

### 4.4 Wie ist der Ablauf der zur Knospe Anerkennung?

Die 10. Schritte zum /zur Knospe-Imker:in:

1. Anmeldung bei Bio Suisse ([Link](#))
2. Anmeldung bei einer von Bio Suisse anerkannten Kontrollstelle (BTA oder bio.inspecta)
3. Unterschreiben eines Kontrollvertrages mit der Kontrollstelle bis 30.04. X1
4. Erstes Umstellungsjahr (X1) startet.
5. Kontrolle bei Ihnen vor Ort im Verlauf des ersten Jahres (X1). → Es wird empfohlen, dass bereits im X1 die Wachskontrolle gezogen wird, um im Falle möglicher Rückstände Massnahmen bis zur Zertifizierung umsetzen zu können.
6. Produktionsvertrag unterschreiben und an Bio Suisse ([administration@bio-suisse.ch](mailto:administration@bio-suisse.ch)) schicken und Anmeldung bei einer [Mitgliederorganisation](#) (MO) der Wahl bis 31.12.X1.
7. Einreichen der Etiketten an Bio Suisse zur Kontrolle der Vorgaben. An [etikette@bio-suisse.ch](mailto:etikette@bio-suisse.ch) bis zum 31.12.X1.
8. Zweite Kontrolle bei ihnen vor Ort erfolgt bis Mai des zweiten Jahres (X2). Falls noch keine Wachskontrolle im ersten Jahr gemacht wurde, wird diese nun gezogen und die Kontrolle findet spätestens bis März X2 statt.
9. Bei erfolgreicher 2. Kontrolle bekommen Sie ein Zertifikat und eine Urkunde (jederzeit abrufbar auf [easy-cert](#)).
10. Start Vermarktung Knospe-Honig nach der ersten Ernte im zweiten Jahr.

### 4.5 Welche Kosten kommen auf mich zu? Mitgliedschaften? Zertifizierung?

Die Gebühren für einen landlose:n Imker:innen setzen sich aus den Kosten für die jährliche Mitgliedschaft Bio Suisse (CHF 50.-) und den Mitgliederorganisationen (je nach MO ungefähr zw. CHF 40.- bis 100.-) zusammen. Die Kosten für die Zertifizierung und die Kontrollen werden von bio.inspecta und BTA festgelegt und müssen nachgefragt werden.

### 4.6 Was bedeutet das Umstellungsjahr bei der Bio-Imkerei?

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

### 4.7 Wann entfällt das Umstellungsjahr bei der Bio-Imkerei?

Es gibt zwei Möglichkeiten auf das Umstellungsjahr zu verzichten. Erstens, wenn die Imkerei bereits nach der Schweizer Bio Verordnung zertifiziert ist und die Rückstandswerte (insb. Thymol) den Vorgaben von Bio Suisse entsprechen.

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

## 5 Etiketten und Verpackung

### 5.1 Warum dürfen keine PVC-haltigen Deckel verwendet werden?

Fast alle Lebensmittel sind eingepackt und stehen im Kontakt mit den Verpackungsmaterialien. Daraus können Substanzen in die Nahrungsmittel gelangen. Gemäss Bio Suisse Richtlinien dürfen keine chlorhaltigen Verpackungsmaterialien wie Polyvinylchlorid (PVC) und Polyvinylidenchlorid (PVDC) verwendet werden. Die Anforderung ist jetzt auch für Imker gut umsetzbar, da in der Schweiz neu Gläserdeckel mit Abdichtungen ohne PVC und Weichmacher erhältlich sind. Kunststoffe auf PVC-Basis enthalten immer Weichmacher, welche negative Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt haben können. Die Weichmacher verleihen dem an sich harten und spröden Kunststoff elastische Eigenschaften. Da diese nicht fest im Kunststoff gebunden, sondern eingelagert sind, können sie relativ einfach an die Umgebung abgegeben werden. Auch in der Lebensmittelproduktion gibt es verschiedene Eintragswege von PVC in Nahrungsmittel, beispielsweise über Schläuche, Dichtungen, Siebe und Halterungen. Gerade bei fett- und ölhaltigen Produkten sind diese Eintragswege besonders zu beachten.

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

### 5.2 Woher kann ich PVC-freie Deckel beziehen?

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

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

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

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

### 5.4 Kann ich Siegel/Öffnungsschutz mit der Knospe kaufen?


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

### 5.5 Wo kann ich das Knospe Logo downloaden?

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

### 5.6 Wie erstelle ich eine korrekte Knospe-Honig Etikette?

Das Erstellen einer Etikette, welche den Anforderungen an die gesetzlichen Vorgaben sowie den Bio Suisse Richtlinien entspricht ist durchaus herausfordernd. Hier ein Beispiel wie eine Etikette aussehen könnte. Bei Fragen hilft Ihnen das Bio Suisse Team gerne weiter

<p><b>Schweizer Bio-Honig</b></p> <p>Knospe-Produzent: Hans Muster Musterweg 1 4321 Musterwil</p>	 <b>BIOSUISSE</b> 500 g netto, L: E 160709 Mindestens haltbar bis Ende 2018	<p>Bio-Zertifizierung Certification bio CH-BIO-006</p>
---	---	--

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

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

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

### 5.8 Warum muss die Knospe auf dem Etikett weiss sein?

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

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



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

### 5.9 Welche Auslobungen oder sonstige Angaben sind zulässig?

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

## 6 Sonstige Imkereiprodukte

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

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

Propolis Tinktur Beispiel einer Zutatenliste:

Knospe Propolis (30 % Rohpropolis), Alkohol\*

\*aus biologischer Landwirtschaft

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

Sobald mit der Bio Suisse ein gültiger Produktionsvertrag abgeschlossen ist, dürfen Pollen mit der Knospe verkauft werden,. . Es sind jedoch nur folgende Verfahren zugelassen: Sieben, Tiefkühlen, Trocknen.

Falls Sie Pollen analysieren lassen möchten:

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

Pollen können bspw. durch folgende Verarbeiter getrocknet werden:

- Bienen Roth GmbH  
Schuppis 20  
8492 Wila  
Tel. 052 385 13 13  
[info@bienen-roth.ch](mailto:info@bienen-roth.ch)  
[www.bienen-roth.ch](http://www.bienen-roth.ch)

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

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

- Bärner Imkerlädeli  
Talweg 12  
3013 Bern  
Tel. 031 331 81 41  
[info@bio-inkerei.ch](mailto:info@bio-inkerei.ch)

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

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

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

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

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

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

## **7 Weiterführende Literatur:**

- FiBL Merkblatt
- Aktuelle Richtlinien
- PVC-Merkblatt