

Anleitung für die Betriebsprüfung

(Die Begriffe Imker und Betriebsprüfer sind als Funktion verwendet, sie schliessen weibliche und männliche Personen ein).

A. Einführung

Als Betriebsprüfer im Rahmen des Honig-Qualitätssiegel-Programmes nehmen Sie eine sehr wichtige Rolle wahr. Diese Anleitung soll Ihnen helfen, die Aufgabe professionell und zuverlässig zu erledigen. Eine Betriebsprüfung ist keine Gefälligkeit sondern ein treuhänderischer Auftrag im Namen und im Auftrag von apisuisse, der schweizerischen Dachorganisation der Imkerverbände. Viele Honig-Kundinnen und -Kunden verlassen sich auf Ihren Sachverstand und Ihr Urteil. Als Treuhänder in dieser Sache sind Sie der Schweigepflicht unterstellt.

Apisuisse und seine Landesteilverbände VDRB, SAR und STA wünschen Ihnen viel Erfolg und Befriedigung bei dieser Aufgabe.

B. Hart in der Sache, weich zu den Leuten

Der Imker, der sich der Betriebsprüfung unterziehen möchte, ist in der Regel stolz auf seine Produkte und seine Betriebsweise. Nehmen Sie Rücksicht auf seine Gefühle und seine Empfindungen; er verdient eine faire und freundliche Behandlung. Auf der anderen Seite steht die bereits erwähnte Forderung Ihrer Auftraggeber, eine korrekte Betriebsprüfung vorzunehmen. Das bedeutet, dass Sie eine klare Linie verfolgen müssen, wenn es darum geht, Fehler und Mängel in der Betriebsweise oder Produktqualität aufzuzeigen. Machen Sie dem Imker klar, dass Sie diese Mängel nicht beanstanden, um ihn zu schikanieren, sondern um ihm zu helfen, die heutigen Anforderungen an das Qualitätsprodukt Honig zu erfüllen.

C. Vorgehen / Prüfablauf

Die Checkliste dient als Leitfaden für den Prüfungsablauf. Besprechen Sie alle Prüfpunkte mit dem Imker und überzeugen Sie sich, dass er die Kriterien richtig anwendet. Im Gespräch sollten daher die meisten Fragen rasch geklärt und auf dem Bogen entsprechend bewertet werden können. Lassen Sie sich zeigen, was zum Zeitpunkt der Prüfung mit vernünftigem Aufwand möglich ist. Bei den übrigen Punkten soll die ehrliche Antwort des Imkers genügen. Machen Sie ihn darauf aufmerksam, dass er am Schluss mit seiner Unterschrift bezeugt, die Wahrheit gesagt zu haben und nichts wesentlich verschwiegen zu haben. Die Checkliste wird damit zur Urkunde und Urkundenfälschung (das ist eine Unterschrift auf eine Falschaussage) ist ein Strafdelikt.

D. Wann ist die Prüfung erfolgreich, wann ist sie gescheitert?

Ziel des Qualitätsprogrammes ist es, dass jeder Punkt auf der Checkliste erfüllt ist.

Grundsätzlich entscheidet der Betriebsprüfer bei jedem Prüfpunkt nach gutem Ermessen ob ein Mangel dazu führt, dass ein Punkt der Checkliste als „nicht erfüllt“ angekreuzt wird.

Bei den in der Spalte „nicht erfüllt“ grau hinterlegten Punkten darf die Zertifizierung nicht erteilt werden, wenn auch nur einer dieser Punkte nicht erfüllt ist. Dasselbe gilt, wenn mehr als zwei der übrigen Kriterien nicht erfüllt sind oder ein, bei der letzten Kontrolle nicht erfülltes Kriterium, wiederum nicht erfüllt ist.

Von Ihnen festgestellte Mängel werden in der Spalte Massnahmen/Bemerkungen notiert und sind vom Imker in Ordnung zu bringen. Bei Beanstandungen bei den in der Spalte „nicht erfüllt“ grau hinterlegten Punkten ist eine Zertifizierung nur aufgrund einer erfolgreichen Nachkontrolle möglich. Sonst entscheiden Sie, ob eine Nachkontrolle gemacht wird, oder ob der Prüfpunkt erst anlässlich der nächsten regulären Kontrolle nachgeprüft wird. Sollten Sie häufig dieselben

Probleme mit Imkern haben, zögern Sie nicht, den Verband via kantonalem Honigobmann über dieses Kriterium zu informieren.

E. Sofortige Entscheidung

Am Schluss der Checkliste müssen Sie sich entscheiden: Hat der Imker die Prüfung bestanden, ist für die Zertifizierung eine Nachprüfung nötig, oder kann aufgrund eines nicht korrigierbaren Mangels die Zertifizierung nicht erteilt werden. Ihre Entscheidung schreiben Sie sofort und im Beisein des Imkers auf die Checkliste und unterzeichnen das Dokument. Dann lassen Sie den Imker ebenfalls unterzeichnen. Damit ist die Prüfung beendet. Eine Kopie der Checkliste wird anschliessend direkt an die Geschäftsstelle des VDRB gesandt (elektronisch oder in Papierform) und eine zweite Kopie dem Imker (als Selbstkontrolle zur Verbesserung seiner Betriebsführung) zugestellt. Das Original der Checkliste bleibt beim Betriebsprüfer. Bei erfolgreicher Zertifizierung stellt die Geschäftsstelle eine Urkunde aus und stellt diese dem Imker direkt zu. Seine Adresse wird im Internet unter den Siegelimkern publiziert.

F. Rekursmöglichkeit

Ist ein Imker mit Ihrer Entscheidung nicht einverstanden, informieren Sie den kantonalen Honigobmann und teilen Sie dessen Adresse dem Imker mit. Der Honigobmann verfügt die nötigen Sanktionen gemäss Honigreglement schriftlich. Innert 30 Tagen kann der Imker bei der Honigkommission Rekurs einreichen. Die Honigkommission entscheidet endgültig.

G. Administrativer Ablauf

Die Checklisten können von der Internetseite des VDRB elektronisch heruntergeladen (www.vdrb.ch) oder bei der Geschäftsstelle bezogen werden.

Die Unterschriften auf den Berichten fehlen bei der elektronischen Form, sie könnten im Bedarfsfall beim Betriebsprüfer, welcher das Original besitzt, verlangt werden. Der kantonale Honigobmann bezieht die Informationen elektronisch von der Geschäftsstelle VDRB.

Unterlagen und Geräte, die Sie dabei haben müssen

- mindestens 2 Kopien des Reglements, damit sie eines abgeben können
- mindestens 2 Checklisten, damit Sie bei Bedarf sofort eine Kopie herstellen können
- Ausdrucke der wesentlichen Stellen der Lebensmittelgesetzgebung zum Honig
- diese Anleitung
- ein kalibriertes Refraktometer

H. Und die Zeit?

Wir rechnen mit einer Dauer von ca. 1 bis 1,5 Stunden pro Betriebsprüfung. Teilen Sie dies dem Imker mit und nehmen Sie sich genügend Zeit. Besonders am Anfang wird der Prozess eher länger dauern – und vielleicht gibt es ja neben der Prüfung auch noch ein angeregtes und interessantes Gespräch mit dem Imker. Es soll kein Zeitdruck entstehen, ein solcher hätte nur negative Auswirkungen auf die Stimmung und diese sollte während der ganzen Prüfung gut sein, auch wenn Mängel festgestellt werden.

Die einzelnen Punkte auf der Checkliste

1. Alle Standorte liegen in der Schweiz

Wir garantieren unseren Kunden, dass apisuisse Qualitätshonig ausschliesslich aus der Schweiz stammt. Dieses Kriterium ist auch wichtig, um von den eidgenössischen Ämtern entsprechende Unterstützung zu erhalten.

2. Ordnung am Standort

Es ist wichtig, dass der Standort der Bienen aufgeräumt ist. Insbesondere offen zugängliche Wabenteile können zu Gesundheits-, oder Schädlingsproblemen führen. Zur Ordnung gehören auch funktionsfähige und saubere Werkzeuge.

3. Leere Beuten sind sauber

Die Beuten sollen einen sauberen und guten Eindruck machen. Sie sollen bei jedem Völkerwechsel gründlich gereinigt werden.

4. Fütterung nur ohne Honigwaben

Bei Fütterung mit aufgesetzten Honigwaben kann Fütterungszucker in den Honig gelangen. So verfälschter Honig widerspricht den Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung.

5. Flüssigfütterung, nur überlegt und gezielt

Besonders heikel ist die Flüssigfütterung während Trachtlücken. Das Qualitätsreglement von apisuisse erlaubt daher eine Flüssigfütterung von Trachtvölkern nur bis mindestens zwei Wochen vor Zugabe der Honigwaben. Das Vorgehen bei der Fütterung muss dokumentiert werden.

Wenn Trachtvölker zuviel Futter erhalten, müssen sie die Brut einschränken. Dies kann dazu führen, dass trotz Einhalten der Frist von zwei Wochen Fütterungszucker in den Honig gelangen kann. Der Imker ist verantwortlich, dass durch massvolle Fütterung der Honig nicht verfälscht wird.

6. Helle Brutwaben

In den Brutwaben reichern sich Puppenhäutchen, Schadstoffe, Bakterien und Viren an. Deshalb sollen sie regelmässig erneuert werden. Die Alterung hängt stark von der Aktivität des Volkes ab. Brutwaben, die so dunkel geworden sind, dass man die Hand im Gegenlicht hinter der Wabe nicht mehr erkennen kann, sind so stark mit den Larvenrückständen belastet, dass sie ausgetauscht werden sollten. Damit wird ein wesentlicher Beitrag zu gesunden Völkern geleistet.

Brutwaben sollten generell nicht mehr als vier Jahre alt sein. Dies bedeutet, dass jährlich ca. 25 % aller Brutwaben ausgetauscht werden müssen.

7. Bebrütete Honigwaben

Bebrütete Honigwaben, die mit Honig gefüllt wurden, dürfen geschleudert werden, wenn alle Brut geschlüpft ist. Die Qualität des Honigs nimmt aber geschmacklich ab. Deshalb sehen die Qualitätsrichtlinien von apisuisse vor, dass solche Waben spätestens am Ende der Saison ausgemustert werden.

8. Faulbrut und Sauerbrut

Faulbrut und Sauerbrut sind sehr ansteckend und müssen deshalb konsequent bekämpft werden. Es ist daher wichtig, dass sie vom Imker erkannt und sofort dem Bienen-Inspektor gemeldet werden.

9. Antibiotika sind strikte verboten

Der Einsatz von Antibiotika gefährdet den Ruf des Schweizer Honigs erheblich. Die Anwendung dieser Mittel im Bienenvolk ist verboten.

10. Austausch gefährdeter Waben

Wenn innerhalb der letzten fünf Jahre noch PDCB oder andere vom Zentrum für Bienenforschung (Agroscope) nicht empfohlene und/oder von swissmedic nicht zugelassene Mittel zur Wachsmottenbekämpfung verwendet wurden, muss der Imker glaubhaft nachweisen, dass er alle Waben vor der Saison ausgetauscht hat.

11. Wabenlager sind sauber und schädlingsfrei

Die Wachsmotte ist ein Schädling in der Imkerei. Bei grossem Druck dieser Motten kann Bienenbrut geschädigt werden. Vorratswaben sollen kein verdorbenes Futter enthalten.

12. Ausschliesslich Einsatz ZBF-empfohlener Mittel

Jedes Behandlungsmittel ist eine Gefahr für die Reinheit des Honigs. Rückstände können unbemerkt von den Bienen und Waben in den Honig gelangen und mit den heutigen Analysemethoden auch rasch identifiziert werden. Es dürfen nur die vom Zentrum für Anleitung für die Betriebsprüfung

Bienenforschung (Agroscope) empfohlenen Mittel eingesetzt werden. Im Internet kann unter dem folgenden Link jederzeit die aktuelle Liste eingesehen werden:

<http://www.agroscope.admin.ch/imkerei/00316/00326/index>.

Bitte beachten Sie, dass nicht alle von Swissmedic zugelassenen Mittel auch vom ZBF empfohlen sind!

Nach neuestem Recht wird der korrekten Verwendung und Lagerung von Behandlungsmitteln in der Tierhaltung mehr Gewicht beigemessen. Es ist daher wichtig, dass auch der Imker seinen chemischen Mitteln für die Imkerei die entsprechende Aufmerksamkeit widmet und diese vor unbefugtem Zugriff schützt.

13. Nur Waben ohne Brut schleudern

Gemäss Gesetz dürfen Waben mit vorhandener Brut nicht geschleudert werden. Dies gilt auch, wenn nur wenig Brut auf der Wabe ist.

14. Honig auf Reife prüfen

Bevor der Honig geerntet wird, soll der Imker die Reife des Honigs prüfen. Das einfachste Verfahren ist die Spritzprobe, wer den Wassergehalt kennen möchte, verwendet ein Refraktometer.

15. Trinkwasser für die Reinigung

Das Lebensmittelrecht schreibt vor, dass Hände sowie Geräte und Werkzeuge, die für die Lebensmittelproduktion verwendet werden, mit Wasser in Trinkwasserqualität gereinigt werden.

16. Honigverarbeitung gemäss Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung

Alle Räume zur Gewinnung, Verarbeitung und Lagerung von Honig müssen den Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung entsprechen. Die Schleuderräume sollen bienendicht und frei von Schädlingen und Ungeziefer sein. Es dürfen dort keine Reinigungs- und Desinfektionsmittel gelagert werden. Haustiere dürfen keinen Zutritt haben. Ein Raum kann für die Tage der Honiggewinnung und -verarbeitung entsprechend der Vorgaben hergerichtet werden.

Als Lebensmittelproduzenten müssen die Imker auf eine saubere und hygienische Arbeitsumgebung grossen Wert legen. Es ist aber nicht unbedingt nötig, dass die Räume gekachelte sein müssen. Auch hier gilt es, Augenmass zu bewahren. Auch Holzwände können sauber und hygienisch gehalten werden. Wenn der Betriebsprüfer also den Eindruck eines sauberen Raumes gewinnt, dann ist dieses Kriterium erfüllt.

17. Gefässe und Geräte sind einwandfrei, lebensmittelechte Materialien

Zu prüfen sind die Einrichtung zum Entdeckeln, die Honigschleuder, die Kläreinrichtungen, sowie die Lager- und Verkaufsfässer. Gegenstände aus Metall müssen sauber und insbesondere rostfrei sein. Kunststoffartikel dürfen nicht beschädigt sein (z.B. Risse oder abgebrochene Teile).

Während für die Ernte weniger hohe Ansprüche gelten und z.B. Weissblech oder Aluminium toleriert werden kann, sind die Erfordernisse an die Lagergefässer viel strenger. Hier sind nur noch Chromnickelstahlgefässer und Gebinde aus Glas oder lebensmittelechtem Kunststoff erlaubt. Bitte beachten Sie, dass nicht jeder Kunststoff lebensmittelecht ist! Ein Gütezeichen mit Glas und Gabel beweist, dass der Kunststoff lebensmittelecht ist. Falls die Honigschleuder eine Schmierung benötigt, muss diese mit speziellem, lebensmitteltauglichem Fett erfolgen.



18. Trocknungsverfahren

Zu früh geernteter Honig enthält zu viel Wasser und zu wenig von den Bienen zugesetzte Inhaltsstoffe. Falls der Honig nach dem entnehmen der Waben ausnahmsweise nicht unmittelbar geschleudert wird, müssen die Waben trocken und in warmer Umgebung zwischengelagert werden. Das Gesetz ist klar, Honig darf nur reif geerntet werden. Dies verlangt auch das apisuisse-Qualitätsreglement. Nach der Ernte des Honigs und beim Schleuderprozess dürfen keine Honig-Trocknungsverfahren angewendet werden.

19. Siebung lässt Pollen im Honig

Honig muss allen Pollen enthalten, der bei der Sammeltätigkeit der Bienen natürlich in den Nektar gelangt. Siebe oder Sehtücher, die unter 0.2 mm Loch-Durchmesser haben, gewährleisten dies nicht und sind demnach nicht zulässig.

20. Honig-Lagerräume zweckmässig

Die zweckmässige Lagerung und Verarbeitung der Vorräte hat einen grossen Einfluss auf Honigqualität. Zu warme Lagerung (> 20° C) und Aufwärmen zur Verflüssigung kann den HMF – Gehalt des Honigs schnell über den geforderten Höchstwert steigen lassen. Auch Licht kann den Honig negativ beeinflussen. Honig soll deshalb dunkel und kühl gelagert werden. Damit verändert er sich nur sehr langsam. Insbesondere der HMF-Gehalt nimmt nur geringfügig zu, so dass er auch nach drei Jahren die Qualitätsanforderungen problemlos erfüllt.

21. Vorsichtige Verflüssigung kandierten Honigs

Bei erhöhten Temperaturen entsteht im Honig HMF. Nur eine vorsichtige Verflüssigung, bei welcher der Honig unter 40° C bleibt, ist akzeptabel. Dabei darf das umgebende Wasserbad oder die Warmluft bis ca. 45° C warm sein. Bei solchen Temperaturen werden auch die wertvollen Inhaltstoffe nicht geschädigt. Grundsätzlich soll die Dauer der Verflüssigung möglichst kurz sein. Da beim Durchlauf-Verflüssigungs-Verfahren der Honig nur sehr kurzzeitig erwärmt wird, kann dabei der Thermostat auf 70° gestellt werden. Es muss sichergestellt sein, dass der Honig rasch ablaufen kann.

22. Sensorik wird geprüft ist in Ordnung

Der Imker ist verpflichtet, die Sensorik seines Honigs (Geschmack, Geruch, Aussehen) zu prüfen und nur einwandfreien Honig in den Verkehr zu bringen. Diese Prüfung muss für jedes Warenlos dokumentiert werden.

Der Betriebsprüfer ist verpflichtet, die Sensorik einiger Musterhonige zu prüfen. Der geprüfte Honig muss bezüglich Konsistenz, Farbe, Geruch und Geschmack honigtypisch sein und darf keine Fremdgerüche aufweisen.

23. Beschriftung des Honigs

Das apisuisse Reglement schreibt vor, dass die Anschrift des Imkers auf dem Siegelhonig stehen muss. Entweder soll er als Produzent angegeben sein (wenn nichts angegeben wird, dann wird angenommen, er sei der Produzent) oder als Abfüller (wenn Fremdhonig verwendet wird, sei er rein oder gemischt, dann ist der Imker Abfüller). Wenn er Abfüller ist, muss dies ausdrücklich so vermerkt sein.

Bei der Beschriftung ist auf gute Lesbarkeit zu achten. Die Angaben müssen wahr und zulässig sind. Das Gewicht muss als Nettogewicht angegeben sein und die Beschriftung muss eine Warenlosnummer enthalten. Weiter ist auf der Etiketle das Mindesthaltbarkeitsdatum anzugeben. Dazu wird der Vermerk "mindestens haltbar bis Ende (Erntejahr + maximal 3) verwendet. So garantiert der Imker bei korrekter Lagerung für eine gute Honigqualität bis maximal 3½ Jahre nach der Ernte.

Die Schrift soll mindestens in der Grösse 7 Punkt und schwarz auf weiss in Helvetica oder Arial sein. Ist die Schrift weniger klar oder auf anderem als weissem Grund, dann muss sie entsprechend grösser sein, damit sie gut lesbar ist.

24. Gewichtstoleranzen

Das Nettogewicht des abgefüllten Honigs darf in Einzelfällen höchstens 1,5 % unter dem angegebenen Gewicht liegen, d.h. bei einem 500 g Glas höchstens 7,5 g. Die Gläser müssen jedoch im Durchschnitt das Nettogewicht aufweisen. Der Imker soll daher mindestens die Waagtoleranzmenge über das Nettogewicht einfüllen.

25. Bildung von Warenlosen und Rückstellmuster

Die richtige Bildung der Warenlose ist wichtig. Mindestens pro Erntejahr, je nach Erntemengen auch nach Erntevorgang und/oder Bienenstandort, werden separate Warenlose gebildet. Da bei

allfälligen Beanstandungen jeweils das ganze entsprechende Warenlos betroffen ist, soll ihr mengenmässiger Umfang nicht allzu gross sein.

Für jedes Warenlos muss mindestens ein Rückstellmuster mit vollständiger Beschriftung und Versiegelung vorhanden sein. Minimales Gewicht pro Muster 250g in einem Originalgebinde mit vollständiger und korrekter Beschriftung. Muster müssen mindestens bis Ende Haltbarkeitsgarantie aufbewahrt werden. Der Betriebsprüfer kann für die Verbandsanalyse ein Rückstellmuster auswählen. Der Imker überlässt dieses kostenlos und hat anrecht auf die Ergebnisse der Untersuchung.

26. Dokumentation der Honigproduktion

Um die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen (die gesetzlich vorgeschrieben ist), müssen die Ursprungsmengen und die Erntedaten bekannt sein. Die Anzahl der abzugebenden Siegel muss in einem sinnvollen Verhältnis zur Erntemenge stehen.

Beim Wassergehalt schreibt das Gesetz einen Maximalwert von 21 % vor. Das apisuisse Reglement ist strenger. Nur Honig mit einem Wassergehalt von bis maximal 18,5% wird als Qualitätshonig akzeptiert. Der Imker ist verpflichtet, den Wassergehalt zu messen und zu dokumentieren – und zwar von jedem Warenlos. Er kann dies selbst tun, oder er kann dazu einen Betriebsprüfer oder Berater zu Hilfe rufen.

27. Fremdhonig

Siegelimker die Fremdhonig zukaufen, müssen folgendes beachten: Das Reglement verlangt, dass zugekaufter Honig ebenfalls von einem Imker mit Siegel-Zertifikat stammt (oder von einem Imker, der ein anderes anerkanntes Label tragen darf). Menge und Lieferant, sowie dessen Siegelqualität müssen daher notiert werden.

Wird Fremdhonig verwendet, so darf er nicht als „aus eigener Imkerei“ deklariert werden. Dies würde die Wahrheitspflicht verletzen.

28. Bestandeskontrolle

Das Führen des jährlichen Bestandeskontrollblattes ist in der Tierseuchenverordnung geregelt. Es muss dem Bieneninspektor jederzeit vorgewiesen werden können. Dies erleichtert auch, die Gesundheit der Völker besser im Griff zu halten.

29. Selbstkontrolle auf Formular apisuisse

Mit dem Selbstkontrollformular dokumentiert der Imker seinen Betrieb. Dies ist für den Betriebsprüfer eine wichtige Informationsquelle. Apisuisse hat ein eigenes Formular mit wichtigen Fragen aufgestellt, die beantwortet werden müssen. Für das Qualitätssiegel verlangt apisuisse daher die Selbstkontrolle auf diesem Formular. Das Selbstkontrollblatt ist Bestandteil des Imkerkalenders und kann auch dort geführt werden.

30. Aufbewahrung der Dokumente (Prüfpunkte 26, 27, 28, 29)

Ein gewerbmässiger Betrieb muss eine Frist von 10 Jahren einhalten. Für den Hobby-Imker ist eine solche von 5 Jahren sinnvoll.

Die Formulare sind im Kalender des Schweizer Imkers unter Bestandeskontrolle und Selbstkontrolle aufgelistet.

Zusätzlich ist bei der Honigernte das Ernteprotokoll zu führen. Dieses enthält:

<i>Datum</i>	<i>Menge in kg</i>	<i>Honigsorte</i>	<i>Wasser- gehalt</i>	<i>von Bienenstand</i>	<i>Los Nr.</i>
--------------	------------------------	-------------------	---------------------------	------------------------	----------------

31. Weiterbildungen

Es wird verlangt, dass der Imker nach aktueller guter imkerlicher Herstellungspraxis arbeitet. Dazu ist auch Weiterbildung nötig. Die Qualitätsnormen verlangen daher, dass der Imker mindestens zwei Weiterbildungsveranstaltungen pro Jahr besucht und auf dem Selbstkontrollblatt dokumentiert.

32. apisuisse Qualitätshonig Reglement

Der Imker, der das apisuisse-Qualitätssiegel erwerben möchte, muss natürlich auch über die geltenden Regeln informiert sein. Es ist also erforderlich, dass er ein solches Reglement besitzt.

Abschliessende Informationen

A. Rückstellmuster

Entscheidet sich der Betriebsprüfer von einem Imker ein Rückstellmuster einzuziehen, um dieses der chemischen Analyse zuzuführen, so muss dies auf der Checkliste notiert und dokumentiert werden.

B. Entscheid und Siegelanzahl

Bei erfolgreicher Zertifizierung darf der Imker Goldsiegel für seinen Honig beziehen. Die Siegel sind von der Sektion zum Verkauf bereitzustellen und werden in der Regel durch den Betriebsprüfer abgegeben, damit eine Kontrolle besteht, wer die Siegel bezieht.

C. Unterschriften

Die Prüfung wird mit der Unterschrift von Betriebsprüfer und Imker abgeschlossen. Die Checkliste ist eine Urkunde. Urkundenfälschung oder Falschbeurkundung sind vom Gesetz unter Strafe gestellt!

D. Kosten

Jede Betriebsprüfung kostet den Imker im Normalfall Fr. 30.--. Diese Bestimmung gilt auch für Nachprüfungen, denn der Aufwand an Fahrtspesen und Zeit ist ähnlich gross. Diese Kosten sind dem Betriebsprüfer direkt zu bezahlen. Der Betriebsprüfer quittiert auf einer Kopie der Checkliste.

E. Inkraftsetzung

Die Bestimmungen (Checkliste und Anleitung für Betriebsprüfer) treten, - vorbehaltlich der Genehmigung durch die Vorstände der Landesverbände - am 15.04.2011 in Kraft. Sie lösen die frühere Version der Qualitätsprüfung auf diesen Zeitpunkt hin ab.