

Produktionskriterien „Juradistl-Honig“

(Gültige Fassung vom 20.09.2018)



Die Imker im Gebiet des Juradistl-Honigs wollen zum Erhalt der heimischen Pflanzen- und damit auch Tierwelt beitragen. Unsere Bienen gewährleisten den Erhalt, Fortbestand und die Verbreitung der pflanzlichen Vielfalt unserer Heimat. Diese Vielfalt ernten wir Imker als hochwertigen, naturbelassenen Honig. Dieser ist neben den anderen Juradistl-Produkten ein weiteres hochwertiges Lebensmittel für die bewusste Ernährung.

1. Regionalität/Standorte

- Der Imkereibetrieb muss seinen Betriebssitz in der Juradistl-Region haben. In Abstimmung mit dem Markenträger sind Ausnahmen möglich.
- Die Beuten müssen in der Region aufgestellt sein. Keine Wanderung mit den Beuten außerhalb der Region. Die Juradistl-Region umfasst die vier Landkreise Amberg-Sulzbach, Neumarkt i. d. OPf., Regensburg und Schwandorf sowie die kreisfreien Städte Regensburg und Amberg. In Einzelfällen und in Abstimmung mit dem Markenträger können auch Randbezirke der angrenzenden Landkreise mit einbezogen werden.
- Reduzierung der Beuten (z. B. nicht mehr als 20 Beuten pro Platz).
- Die Standorte, die Völkerzahl und der Honigertrag sind zu dokumentieren.

2. Produktion

- Es dürfen keine gentechnisch veränderten Substanzen in der Honigproduktion eingesetzt werden.
- Bei Befall mit *Varroa destructor* dürfen Ameisensäure, Milchsäure, Essigsäure und Oxalsäure sowie Menthol, Thymol, Eukalyptol, Kampfer, natürliche Mittel und biotechnische und biophysikalische Methoden eingesetzt werden.

- Die Verwendung von wachstums- oder leistungsfördernden Stoffen, wie z.B. Antibiotika und die künstliche Besamung sind verboten (Kontrolle über Stockkarte).
- Das Schneiden der Flügel bei der Königin ist verboten, das Schneiden der Drohnenbrut im Sinne der Varroabehandlung ist erlaubt.
- Keine Rückstände aus Pestiziden. Die jährliche Wachsanalyse auf Rückstandsfreiheit durch ein zugelassenes Institut ist verpflichtend.
- Bei der Erzeugung von Waldhonig ist eine Untersuchung durch ein zugelassenes Institut verpflichtend (Sortenbestimmung). Die Untersuchung auch bei Frühjahrsblüten-Honig und Sommerblüten-Honig wird empfohlen.
- Große Vielfalt an Inhaltsstoffen (keine sortenreinen Honige)
- Die Beuten müssen grundsätzlich aus natürlichen Materialien bestehen, bei denen keine Gefahr besteht, dass Umwelt oder Imkereierzeugnisse kontaminiert werden. Bei Zukauf sind nur rückstandsfreie Mittelwände zu verwenden (Biomittelwände werden empfohlen). Es ist ausschließlich der Einsatz von Beuten aus Holz, Stroh oder anderen Naturmaterialien erlaubt. Der Beutenanstrich muss auf der Basis Leinöl oder Bienenwachs bzw. Naturmaterialien auf Holzölbasis erfolgen. Plastikwaben sind nicht zugelassen.
- Der Bienenzukauf ist nur aus Bayern erlaubt.
- Zu den Themen Honiggewinnung, Lagerung und Honigqualität gelten als Qualitätsnachweise grundsätzlich die Bestimmungen der Deutschen Honigverordnung.

3. Fütterung

- Das Füttern von Bienenvölkern ist nur zulässig, wenn das Überleben des Volks witterungsbedingt gefährdet ist. In diesem Falle dürfen eigener Honig und in Deutschland produzierte Zucker bzw. Zuckersirupe zugefüttert werden. Diese müssen frei von gentechnisch veränderten Substanzen sein.

4. Besondere Juradistl-Wildbienen-Kriterien

Da Konkurrenzsituationen zwischen Wildbienen und Honigbienen auftreten können, muss in solchen Fällen im Sinne des Erhalts der Biodiversität der Markenträger informiert werden. Es gilt grundsätzlich, solche Fälle zu vermeiden. Naturschutzfachlich begründete Einzelfallregelungen, die das Aufstellen von Beuten an Wildbienen-Standorten verbieten, sind möglich.

5. Kontrolle

Es muss eine regelmäßige Juradistl-Honig-Kontrolle durchgeführt werden.

Die Kontrolle erfolgt durch die Gesellschaft für Qualitätssicherung in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (QAL).

Ablauf und Umfang der Kontrollen ist in den Zeichennutzungs- und Kontrollverträgen, die zwischen Imkern und dem Markenträger Juradistl-Honig sowie zwischen dem Markenträger Juradistl-Honig und der Gesellschaft für Qualitätssicherung in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (QAL) geschlossen werden, genau definiert.

6. Weiterentwicklung der Kriterien

Die Produktions- und Qualitätskriterien können auf der Basis der Erfahrungen aller Projektbeteiligter verändert und weiterentwickelt werden.