

Hi-Land Qualitätskriterien und Kontrollverfahren



Produkt: Honig

	Bereich	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
E r z e u g u n g	Allgemein	Grundlagen der Honig - Qualitätskriterien sind die allgemeinen Qualitätskriterien für Hi-Land Produkte.		jährliche Kontrolle durch Hi-Land Kontrollgremium
	Betrieb/ Herkunft	Standort der Bienenvölker in der Region - (möglichst im naturnahen Bereich), Aufzeichnung der Wanderungen, Einsatz von Importhonig ist nicht erlaubt	Pollenanalyse, Bestandsbuch, Kartierung	
	Fütterung	Kein Einsatz von Pollenersatzmitteln	Analyse	
	Haltung	Einsatz von Varroose-Bekämpfungsmitteln entsprechend der EU-Verordnung. Möglichst natürliche Baustoffe für Bienenwohnungen und Mittelwände aus rückstandsarmen Wachs	Betriebsaufzeichnung	
	Ernte	ausschließlich reifer, naturbelassener Honig (keine künstliche Nachtrocknung, keine Erhitzung über 40°C, keine Filtrierung, nur Sieben erlaubt)		
	Abfüllung	Abfüllung und Verarbeitung in der Region	Betriebsaufzeichnung	
	Transport/ Lagerung	Separate Lagerung; kühl, dunkel, trocken	Betriebsaufzeichnung	
	Hygiene	HACCP-Konzept	Prüfunterlagen	