

Betrokken personen

- ☞ U wordt volgens de wet niet langer beschouwd als een primaire producent, maar een secundaire producent,
 - indien U uw producten mengt met honing, stuifmeel of koninginnenbrij afkomstig van een andere imker,
 - indien uw slingerlokaal ook door andere imkers wordt gebruikt,
 - indien U de producten van uw bijen transformeert in andere producten (peperkoek, nougat, ...).

Versoepelingen



- ☞ Als secundaire producent dient U een eigen risicoanalyse op te stellen en een HACCP (analyse van kritische controlepunten) toe te passen. Deze gids vermeldt niet de noodzakelijke elementen voor het realiseren van een dergelijke studie.

Evenwel heeft de wetgever versoepelingen voorzien voor kleine producenten :

- die rechtstreeks leveren aan de consument en of met een bedrijfsoppervlakte kleiner dan 400 m² of met een aantal bedrijfsleden van maximaal 5 voltijdse equivalenten;
- die leveren naar andere bedrijven en werken met maximaal 2 personen (voltijdse equivalenten).

Deze versoepelingen houden, naast het volgen van deze gids voor goede imkerspraktijken, in :

- alle maatregelen ter preventie, ter eliminatie of vermindering van de risico's tot een aanvaardbaar niveau,
- de registratie van alle problemen (non-conformiteiten),
- een bewaarduur van de documenten van minimum 6 maanden na de houdbaarheidsdatum.

Mengsels van producten

- ☞ **Honing**
 - Deze gids behandelt alle noodzakelijke elementen (menging en enten p. 42, samenstelling van loten p. 53, aankoop van honing p. 51).
 - Bijlage 3 stelt een analyse van de kritische punten voor (HACCP).
- Koninginnenbrij en stuifmeel**
 - De algemene principes voor honing zijn ook van toepassing op koninginnenbrij en stuifmeel. Wel dient een specifieke risicoanalyse te worden opgemaakt.

Gemeenschappelijke slinger- en honinglokalen

- ☞ Een gemeenschappelijk slinger- of honinglokaal dient te voldoen aan de voorschriften met betrekking tot permanente lokalen.
- Een specifiek register betreffende het gebruik van het lokaal moet bijgehouden worden waarin men specifiek vermeldt de naam en het adres van de gebruikers, de datum van het gebruik en de hoeveelheid geogste honing.
- Een specifieke procedure omtrent de reiniging van het lokaal en het materieel tussen de verschillende gebruikers in moet opgesteld worden.
- Bijlage 3 stelt een analyse van de kritische punten voor (HACCP).

Transformatie van producten



- ☞ De enige transformaties behandeld in deze gids zijn : behandeling van honing voor andere imkers, menging van honing van eigen productie met honing van andere imkers.
- Alle andere transformaties vallen niet onder het toepassingsdomein van deze gids. Elk getransformeerd product maakt het voorwerp uit van een specifieke wetgeving. In functie van elk product en zijn specifieke productieomstandigheden is een analyse van de kritische punten noodzakelijk.