



## Spoštovane čebelarke in čebelarji!

V Sloveniji pridelujemo kakovosten med, zato imamo čebelarji možnost sodelovanja v shemah višje kakovosti (Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo, Kraški med in Kočevski gozdni med z zaščiteno označbo porekla), vključimo pa se lahko tudi v ekološko pridelavo. **Postavljene imamo strožje kriterije kakovosti, kot so predpisani v Pravilniku o medu, vendar jih skoraj vsi slovenski čebelarji, ki čebelarimo v skladu z dobro čebelarsko prakso, lahko tudi dosegamo.** V shemo Slovenski med se lahko vključijo vsi čebelarji, ki čebelarijo na območju RS, ne glede na število panjev in količino proizvedenega medu. Sistem je prostovoljen in trenutno ne zajema za čebelarja nobenih stroškov certificiranja, zahteva pa resnost in osnovno vodenje sledljivosti, ki jo moramo izvajati vsi čebelarji, ne glede na to, ali smo v shemi višje kakovosti ali ne. **Potrošniki vse več pozornosti namenjajo zaščitenim živilom, saj so izpostavljena dodatnim kontrolam pridelave in kakovosti.** K večji prepoznavnosti pa pripomorejo tudi številne promocijske akcije. Od vsakega posameznika pa je odvisno, ali v tej možnosti najde smisel priznanja svojemu delu, da dela dobro, in to tudi označi in primerno ceni.

**V mesecu septembru se bo po Sloveniji odvijala večina senzoričnih ocenjevanj medu, ki so v zadnjih desetih letih občutno vplivala na izboljšanje kakovosti našega cenjenega pridelka.** Nekateri čebelarji se za sodelovanje na senzoričnih ocenjevanjih medu ne odločajo, ker so v preteklosti za svoj med prejeli srebrno ali bronasto priznanje ali celo le zahvalo za sodelovanje na ocenjevanju. Vendar je zmotno mišljenje, da je med, ki je na senzoričnem ocenjevanju prejel nižje številko točk, slabši, manj kakovosten. To nikakor ne drži! Med z doseženim manjšim številom točk je le manj senzorično izrazit za ocenjevano botanično vrsto. Kar pomeni le to, da so čebele poleg prevladujoče botanične vrste pašo našle tudi na katerih drugih rastlinah v okolici čebelnjaka oz. stojišča. Na senzoričnih ocenjevanjih medu pa se išče senzorično čim bolj tipične lastnosti za določeno botanično vrsto (sorto) medu. Če smo pri pridelavi medu ravnali v skladu z dobro čebelarsko prakso, se nam ni treba bati, da bi pridelali med slabe kakovosti. Seveda lahko pridelamo vrstno bolj ali manj značilen med, vendar je to odvisno od več dejavnikov, na katere pa popolnoma ne moremo vplivati. Tako kot je pester med, je pester tudi naš okus in nikakor ni res, da bo najbolje ocenjen npr. kostonjev med vseč tudi našemu potrošniku, če mu ne odgovarja izrazito grenek okus, ki je značilen za to botanično vrsto.

Dobra senzorična ocena medu kaže, da imamo dober občutek za prepoznavanje senzoričnih lastnosti svojega medu, da ga pravi čas stočimo, da znamo pravilno oceniti vir medenja, da smo čebele ustrezno pripravili za izkoriščanje določene paše, kadar nam narava to dopušča, in da smo med ustrezno pripravili za prodajo. Nedvomno so senzorična ocenjevanja vplivala na dvig kakovosti medu v širšem pogledu, saj pravzaprav ne najdemo več medu, ki bi bil pakiran v kozarce od drugih živil. Čebelarji poskrbimo za ustrezno čistost pridelka ter med tudi pravilno označimo v skladu z zakonodajnimi zahtevami. Informacije, ki jih dobimo s senzoričnih ocenjevanj, so zato tudi izobraževalnega pomena in nedvomno tudi priznanje za naše delo in trud pri pridelavi medu.

Počasi prihajata jesen in zima, obdobji, ko čebelarji svoje pridelke tržimo v večjem obsegu, zato ne morem mimo produktne odgovornosti, ki jo nosi vsak čebelar za svoje pridelke, ki jih daje na tržišče. Zavedati se moramo, da so med in drugi čebelji pridelki živila, in kot takšni morajo biti za nas in naše potrošnike kakovostni in varni. **Radi se pohvalimo, da je med edino naravno živilo, ki mu čebelarji ničesar ne dodamo niti ne odvzamemo. To je edino pravilno in sprejemljivo.** Čebelarji moramo zagotavljati sledljivost svojih pridelkov, čebelariti v skladu z dobro čebelarsko prakso, katere usmeritve so zapisane v Smernicah dobrih higienskih navad v čebelarstvu na načelih sistema HACCP. Udeležujmo se številnih brezplačnih predavanj in svetovanj, predvsem pa imejmo radi svoje čebele pridelke tako, kot imamo radi svoje čebele. Zares so dar narave, dela naših pridnih čebel in za njihovo kakovostjo in varnostjo mora stati vsak čebelar zase. Nesprejemljivo je, da bi se v Sloveniji, ki slovi kot dežela odličnih čebelarjev, domovina kranjske čebele, zaščitenih medov in številnih drugih uspešnih projektov in pobud, pojavljale sumljive prakse, ki bi kalile ugled našemu medu. **Vsem nam mora biti cilj kakovosten in varen med, pridelan v Sloveniji.**

Nataša Lilek, svetovalka JSSČ za zagotavljanje varne hrane